

Bergamo, 110 anni per la storica azienda che esporta il 30% del prodotto. Ma il latte non fa più di 30 chilometri

# Arrigoni, i formaggi volano verso gli Usa

LA FOTOGRAFIA

**Fatturato raddoppiato  
in dieci anni  
114 dipendenti  
e un'impresa che crea  
con la cogenerazione  
l'energia che utilizza**

di **Amanzio Possenti**

PAGAZZANO (Bergamo)

**Il comune di Pagazzano**, pianura bergamasca, a pochi chilometri da Treviglio, vanta due caratteristiche: il castello visconteo che propone l'eccellente museo medievale "Mago" e il 'Caseificio Arrigoni Battista', pezzo forte del settore in Italia: 110 anni di attività e ricavi elevati. Sostenibilità e innovazione consentono, pur nella tradizione, una forte produzione che viene esportata in 37 Paesi. A spiccare, le Dop gorgonzola, taleggio e quartirolo, che vengono offerte anche come private label, ovvero a marchio di catene della grande distribuzione. Si producono anche i freschi - crescenza, stracchino, primosale, caciotte - e altre 'chicche' più limitate ma ricche di qualità. Oggi l'azienda è alla quarta generazione: moderno lo stabilimento (l'avvio in una cascina, poi il trasloco in una fabbrica nel centro paese) dove lavorano 114 dipendenti che nel 2023

hanno prodotto 6mila tonnellate di formaggi, il 70% dei quali venduti in Italia e il resto, centinaia di tonnellate soprattutto delle Dop taleggio e gorgonzola, oltre che in Europa, sui mercati di Usa, Canada, Giappone, Corea, Australia e altri ancora. Il gorgonzola è il più richiesto: dalle 5 forme prodotte di dieci anni fa alle mille alla settimana di oggi. Con un particolare focus sulla versione a cucchiaino. Nel 2023 il ricavo è stato di 50 milioni di euro, il doppio rispetto a dieci anni fa. E qui la svolta green è già arrivata: energia autoprodotta con impianto di cogenerazione. Ottimi risultati nella produzione biologica.

**Il latte viene** conferito ogni mattina da stalle di produttori storici nello spazio di 30 chilometri e dalle 500 vacche da latte del vicepresidente Gian Battista Arrigoni. Prospettive? Il presidente e ad del caseificio, Marco Arrigoni, sottolinea la forza della «filiera completa, attenta al benessere animale e alla sostenibilità» e pone l'obiettivo di crescita a livello mondiale anche nella categoria dei 'White cheese', i formaggi bianchi, quelli freachi, e aggiunge: «Abbiamo lanciato una linea di quartirolo in vasetti a cubetti con il marchio Battista 1914 in nove gusti. E ora lavoriamo alla prossima edizione di Cibus, a Parma il 7 maggio, con formaggi erborinati o affinati».

