



Distretto 2060 Italia Nord-Est Governatore Alberto Palmieri

ROTARY CLUB BASSANO DEL GRAPPA CASTELLI
Presidente Alferio Crestani

anno rotariano 2016-17 - XVIII del Club fondato il 27/07/1999

Bollettino n° 35 -XVIII

25 maggio 2017

Visita alle Latterie Vicentine

“Questa mattina mentre facevo colazione ho osservato l’etichetta della bottiglia del latte, alla quale nel passato non avevo fatto molta attenzione e ho notato una giovane e piacente ragazza con delle lunghe trecce che mi guardava con occhi accattivanti e che mi diceva: mi chiamo Brenda, lavoro con cura e passione perché amo la mia terra. Con il nostro impegno tuteliamo il valore del nostro territorio... E mi sono accorto che le Latterie Vicentine fanno parte della nostra vita: basta aprire il frigorifero per vedere il grana, il burro, lo yogurth, l'Asiago, ecc.” Siamo a cena, nell'Antica Osteria di Scaldaferrò e il presidente Alferio Crestani introduce così, a modo suo, il commento alla visita fatta poco prima a Bressanvido alle *Latterie Vicentine*.



Il prologo della lezione

Sembravamo tanti scolaretti in visita d'istruzione, tutti con cuffia, camice bianco usa-getta e copriscarpe, tutti attenti alla lezione itinerante del direttore tecnico Francesco Zordan, salendo e scendendo su lucide scale d'acciaio, passando di sala in sala affrontando repentini sbalzi di temperatura e di umidità, ma godendo anche di insoliti profumi nelle grandi stanze di stoccaggio e stagionatura dei formaggi.

Eravamo tutti curiosi e meravigliati e le domande venivano spontanee osservando prodotti che appartengono al nostro quotidiano ma dei quali non conoscevamo la filiera di produzione. Zordan rispondeva a tutti, interrompeva la lezione, raccontava particolari

inediti, snocciolava numeri e statistiche. Quattrocento soci, 3.300 quintali di latte lavorato al giorno, per un totale su base annua di 1.117.000 quintali, una produzione di 442.000 forme di Asiago fresco, 62.000 forme di Asiago stagionato, 50.000 forme Grana Padano, per un fatturato di 74.500.000 euro. Questi i numeri della cooperativa *Latterie Vicentine* che a fine settembre a Bressanvido ha inaugurato il più grande polo dell'Asiago Dop, prodotto che attualmente rappresenta il 43% delle vendite della cooperativa. “A ottobre abbiamo trasferito le caliere in rame per la lavorazione dell'Alleva (Asiago Stagionato) e di conseguenza ampliato il magazzino.



La lezione itinerante



Zordan risponde alle domande

A Bressanvido – raccontava Francesco Zordan – abbiamo spostato i vecchi macchinari e, oltre ai rinnovati reparti per la stagionatura e lo stoccaggio, ci siamo dotati di una salina dinamica di moderna concezione. Ciò è essenziale per noi che realizziamo una produzione tradizionale su grandi volumi. La creazione di un unico grande reparto produttivo ha permesso la riduzione dei costi, dei consumi energetici, in particolare dell'utilizzo di detergenti diminuendo l'impatto ambientale, l'ottimizzazione dei tempi e dei metodi di lavoro, il miglioramento dell'organizzazione del personale.” Intanto Zordan ci guidava di sala in sala. Io, matita e foglio in mano, facevo fatica a seguire il suo racconto; camminare e prendere appunti non è il massimo. Se poi dovevo anche scattare qualche foto ... provare per credere. Avevo il fiatone. “... a proposito di siero” rispondendo ad una precisa domanda il direttore palesemente compiaciuto “Bressanvido è stato tra i primi in Italia ad avvalersi di un impianto di trattamento del siero: qui viene concentrato per gli utilizzi più svariati. A Bassano la cooperativa possiede un altro stabilimento dedicato alla produzione del Grana Padano. In provincia di Trento abbiamo una compartecipazione insieme a *Latte Trento* per il confezionamento di latte fresco, UHT e yogurt.” Io continuavo con fatica a scrivere sulla carta, quasi bagnata per la grande umidità dei locali ... piccoli flash: *Latterie Vicentine SCA* nasce nel 2001 dalla fusione di due realtà storiche della provincia di Vicenza, Alvi Bassano e Schio Latte, che a loro volta avevano raccolto l'eredità di piccole cooperative locali di produzione di latte crudo di montagna, collina e di pianura. *Latterie Vicentine* conta oggi circa 400 soci, di cui un terzo produce latte di montagna mentre una ventina pratica l'agricoltura biologica certificata. “Freschezza, genuinità e tradizione sono la base della filosofia aziendale: educare il consumatore a uno stile di vita sano, tramite la produzione di

cibi non solo buoni ma genuini.” Francesco Zordan smetteva così il cappello di direttore e metteva quello del filosofo-pedagogo. Altri dati: prodotti di punta sono l’Asiago DOP, fresco e stagionato, e il latte fresco. *Latterie Vicentine* produce il 32% dell’Asiago Dop fresco (o pressato) presente sul mercato. Apprezzati (per noi che frequentiamo il Grappa) anche i formaggi legati alle tradizioni del Monte Grappa come il Morlacco e il Bastardo.



La foto ricordo tra i formaggi



Il direttore filosofo – pedagogo



Lo stoccaggio del famoso Asiago Dop

Ma mi ero preparato una precisa domanda, avendo letto del famoso formaggio di grotta prodotto dalle Latterie. Zordan non aspettava altro. “ É il vanto della cooperativa il Castलगrotta maturato per 5 mesi in un ex rifugio antiaereo, costruito a Schio durante la seconda guerra mondiale. *Latterie Vicentine* ha ridato vita all’antica arte di maturare i formaggi in grotta.



Il formaggio di grotta

L'ex rifugio rinasce oggi per custodire e conservare un tesoro prodotto dalla tradizione legata al territorio della pedemontana vicentina. Le caratteristiche climatiche costanti di temperatura e umidità senza condizionamenti forzati (la temperatura interna della grotta oscilla tra i 13° C. gradi estivi e gli 8 °C invernali), fanno della stagionatura naturale un vero e proprio affinamento delle caratteristiche del formaggio che lo fanno un prodotto dal sapore marcato e deciso, dal gusto unico per i palati esigenti e raffinati.

La grotta fu scavata nei pressi del centro storico di Schio, sotto il colle denominato del “Castello”. Il rifugio sotterraneo antiaereo in tempi bellici avrebbe dovuto rispondere alle esigenze di protezione antiaerea, offrendo una posizione vantaggiosamente centrale e facilmente raggiungibile dai cittadini. I lavori di costruzione del rifugio iniziano nel 1941. Nel 1945, le opere di scavo nella galleria risultano completate e vengono iniziati i lavori di rinforzo, tramite volte e paraste in calcestruzzo; lavori che verranno interrotti, a causa del cessare del conflitto, lasciando nell'incompiutezza le ultime gallerie ...

Ormai eravamo alla fine. All'uscita un ultimo sguardo a nord verso il Grappa “... osservate i lavori appena iniziati di ampliamento dello stabilimento. Stiamo costruendo i nuovi magazzini, la nuova logistica di ultima generazione. Sarà un gioiello.” Ringraziammo il direttore Zordan visibilmente orgoglioso di quanto ci aveva mostrato e raccontato.

Ci ritrovammo così tutti alla Antica Osteria di Scaldaferro. Con noi il direttore tecnico Francesco Zordan e il consigliere Angelo Fontana, delegati dal presidente delle *Latterie Vicentine* s.c.a Alessandro Mocellin impegnato a Roma.

(Mario Patuzzi)



Angelo Fontana, Alferio Crestani, Francesco Zordan

soci presenti

Bruno Bertacco, Alessandro Campana, Lino Canepari, Luigi Colognese, Alferio Crestani, Nico Dal Degan, Rita Dal Prà, Pietro Fabris, Renato Graziani, Alessandro Griselli, Paolo Maestrelli, Enrico Marin, Gianni Maroso, Vallina Meneghini, Alessandro Morello, Mario Patuzzi, Giovanni Rigo, Elio Tressi

ospiti dei soci

Ivana (Nico Dal Degan), Paola (Paolo Maestrelli), Irene (Maroso Gianni), Paola (Rigo Giovanni)

Ospiti del club

Francesco Zordan, Angelo Fontana