

OriginalGrana Bontà a tutto tondo

Tra le province di Bergamo e Brescia nasce un Grana davvero originale, un formaggio pregiato che è anche un progetto territoriale solidale

“OriginalGrana” è la denominazione di un formaggio unico nel suo genere. Si tratta di un Grana Padano Dop biologico, ottenuto da latte di sola vacca Bruna Alpina Originale, certificato biologico e Latte Fieno (STG), prodotto nell'allevamento della Soc. Agricola Ardemagni di Misano Gera d'Adda (BG) e trasformato dal Biocaseificio Tomasoni di Gottolengo (BS). Il nome di questo ‘nuovo’ formaggio discende dal nome della razza vaccina da cui proviene il latte.

La condivisione in un progetto

Lo stesso nome identifica anche il progetto che sostiene il prodotto e che vede protagonisti, oltre al produttore e al trasformatore, il Distretto di Economia Sociale Solidale bergamasco (DessBg). Questi tre soggetti hanno infatti sottoscritto un Accordo con cui si impegnano a costruire un progetto di mutuo sostegno, a forte valenza ambientale e sociale, che va oltre la bontà organolettica intrinseca dell'OriginalGrana. Con uno strumento di monitoraggio dei costi di filiera, il DessBg si ripromette di mantenere trasparenza, coerenza ed equità nella costruzione del prezzo a vantaggio di tutti gli attori della filiera stessa. In più, per ogni kg di formaggio venduto, una piccola percentuale concordata tra i contraenti verrà reinvestita a cura del DessBg nel consolidamento ed ampliamento del progetto e nello sviluppo di altre filiere biologiche nel Bergamasco. L'auspicio, infatti, è che



questo progetto possa fungere da incubatore per ulteriori sviluppi e contaminazioni. Pertanto, acquistare OriginalGrana non è solo un gesto di gusto, ma anche un modo per sostenere un modello agricolo diverso, fondato sulla cura dell'ambiente, sulla giustizia sociale e sulla trasparenza economica.

Una razza da salvaguardare

La Bruna Alpina Originale è una vacca selezionata nel Medioevo dai monaci Benedettini per le particolari doti di rusticità e adattabilità ai pendii montuosi e all'alpeggio. Arriva dalla Svizzera (dov'è conosciuta come

orientata alla massima qualità organolettica di latte e derivati. Il latte, infatti, gode di doppia certificazione: sia Biologica sia Latte Fieno STG (Specialità Tradizionale Garantita), disciplinare che prevede la produzione da bovine alimentate esclusivamente con erba, legumi, cereali e fieno senza l'utilizzo di alimenti fermentati e senza la somministrazione di mangimi OGM. Il latte si caratterizza, perciò, per la presenza prevalente di Beta Caseina A2A2, carattere che favorisce un'alta digeribilità e si distingue per gusto pieno e aromatico che ricorda le erbe e i fiori dei pascoli. È ricco di nutrienti, ha una buona fonte di proteine di alta qualità, sali minerali, vitamine e vanta un ottimo profilo lipidico, perché grazie all'alimentazione con alta percentuale di erba fresca e fieni contiene una maggiore quantità di acidi grassi omega-3 e acidi linoleici coniugati (CLA), benefici per la salute cardiovascolare. Poiché frutto di pratiche agroecologiche, è meno soggetto a contaminazione da pesticidi, erbicidi e fertilizzanti. Regime alimentare delle bovine e caratteristiche del latte sono, in effetti, molto simili a quelli prescritti nel disciplinare del Parmigiano Reggiano. Peculiarità della filiera dell'OriginalGrana è il sistema di allevamento fondato su prati stabili polifiti di pianura, nonché su una gestione che assicura un alto livello di benessere delle vacche fornendo, di conseguenza, servizi ecosistemici preziosi, anziché i problemi connessi alle condizioni intensive che hanno colonizzato e inquinato la pianura.

Latte di qualità e salvaguardia ambientale

L'azienda Ardemagni è gestita a livello familiare da Gianluca e Mariarosa con il figlio Giacomo. Aperta nel 1960 dal bisnonno Giovanni, dal 1993 alleva, esempio più unico che raro in pianura, vacche di razza Bruna Alpina Originale. L'azienda è certificata biologica ed è



nura. Da notare che i prati stabili hanno una capacità di assorbimento della CO2 comparabili a quelli di un bosco e contribuiscono così alla mitigazione climatica. Grazie alla scelta di agricoltura rigenerativa per la conduzione del fondo (prati stabili, terreni coltivati, gestione rogge e acque, vegetazione interpodereale) ai fini del mantenimento della vitalità e fertilità dei suoli, della promozione della biodiversità, congiunta alla moltiplicazione della fauna entomologica e degli impollinatori, questo può

essere considerato un progetto di agro-ecologia ben più complesso delle pur significative certificazioni.

Ottimo formaggio e buone pratiche

La storia del caseificio Tomasoni, anch'esso a conduzione familiare, inizia nel lontano 1815: una tradizione lunga oltre due secoli, portata avanti oggi dai fratelli Alberto, Massimo e Stefano. Dal 2000 trasforma solo latte biologico proveniente da stalle della pianura lombarda,

dove le vacche sono alimentate con erba e fieno senza la somministrazione di insilato di mais. Ciò permette di ottenere un latte pregiato ricco di Omega 3. Tutti i formaggi sono prodotti artigianalmente e senza conservanti. Nel 2016 si è dato l'avvio ad un importante progetto

con l'obiettivo di sviluppare una filiera bio-locale che, partendo dalla semina dei terreni, arriva a prodotti lavorati e trasformati (da latte, farine e carni) ad opera di un pool di aziende locali. L'obiettivo principale è il ripristino della qualità ambientale e sociale del territorio attraverso

un fare 'comunitario'. Dal settembre 2023 è partito il progetto sperimentale Grana Padano BIO fatto con solo latte di Bruna Alpina Originale, che ha aperto le porte all'odierno progetto OriginalGrana.

■ **Lorenzo Berlandis**

Dove acquistare l'OriginalGrana

Il progetto di filiera ha l'obiettivo di garantire un giusto prezzo sia per chi lavora che per i consumatori, in modo da permettere la maggiore accessibilità possibile ad un prodotto realmente genuino e sostenibile. Un canale che permette di de-intermediare la filiera e venire incontro maggiormente a questa esigenza è costituito dai Gas (Gruppi di acquisto solidale), la cui rete provinciale è parte del Distretto di Economia Sociale

Solidale e ha contribuito attivamente alla costruzione del progetto OriginalGrana. Inoltre, è possibile acquistare il prodotto presso i mercati contadini, in primis quelli organizzati dal DessBg, presso le cooperative attente al consumo critico quali Areté e Il Sole e la Terra, oltreché direttamente presso il caseificio Tomasoni. A seguire lo si potrà trovare nei piatti dei migliori ristoranti, bistrot e osterie di Lombardia.

Degustazioni di OriginalGrana

Nel mese di ottobre sono previsti momenti di presentazione con degustazione

13 ottobre

in tarda mattinata presso “Il Sole e la Terra” di Curno, durante la Conferenza Stampa aperta

18 ottobre

tutto il giorno durante la Festa de “Il Sole e la Terra” di Curno

26 ottobre

in 3 laboratori di degustazione all'interno del Mercato dei Mercati-BioDomenica, sul Sentierone di Bergamo

