

Caseificio Arrigoni, nuovo marchio per i 110 anni: “Battista 1914” per l’export

E i cubetti di quartirolo finiscono in vasetto, con nove versioni aromatiche da scoprire



Il caseificio di Pagazzano Arrigoni Battista compie, quest’anno, 110 anni. L’iniziativa più importante per festeggiare l’anniversario è il lancio di un nuovo brand, «Battista 1914», pensato per il mercato estero e in onore

dell’avo che ha dato origini a questa bella storia di imprenditoria bergamasca. La novità è in vasetto: cubetti di quartirolo dop in olio di semi di girasole con una durata di 23 mesi, ideali per l’aperitivo e disponibili in nove versioni: al naturale, con erbe, pepe, zenzero, curcuma, curry, peperoncino, tartufo e peperoncini ripieni di quartirolo. «La shelf life lunga – spiega Marco Arrigoni, presidente e amministratore delegato dell’azienda – di un prodotto che non richiede refrigerazione abbassa i costi di trasporto». Uno speciale packaging è in fase di studio per il mercato nazionale. L’azienda è leader nel settore lattiero caseario italiano ed estero. Il fatturato, nel 2023, è stato di 50 milioni di euro con una crescita costante (era di 25 milioni dieci anni fa). Il 30% deriva dall’export (concentrato sul taeggio) in 36 Paesi: tutta Europa, Stati Uniti, Canada, Giappone, Corea e Australia. I dipendenti dello stabilimento sono 114. La produzione è di seimila tonnellate: il primo prodotto è il gorgonzola, seguito da taeggio e quartirolo lombardo. Il 40% della produzione è per private label, ovvero i marchi di eccellenza della grande distribuzione. L’impresa è

da sempre a conduzione familiare (Marco Arrigoni rappresenta la quarta generazione). Le radici della famiglia affondano nella Val Taleggio, attorno all'anno mille. «Secondo alcuni studi – ripercorre Gian Battista Arrigoni, vice presidente di Arrigoni spa – la nostra famiglia è dedita all'arte casearia dal 1200. Nel 1890 mio nonno Battista emigrò in Texas, dove già uno dei suoi fratelli faceva l'allevatore, mentre l'altro si era stabilito nel Wisconsin. Nel 1913 tornò in Italia per essere arruolato; si fermò a Pagazzano e qui conobbe mia nonna, dando vita nel 1914 all'attività lattiero casearia. Uno dei suoi quattro figli era mio padre». Il caseificio allora era in paese, accanto alle stalle. La produzione, nel 1941, lavorava dai 50 ai 100 litri



l'ora; nel 1950, oltre al taleggio e ai formaggi duri da grattugia, si arricchì di grana padano e gorgonzola. Nel 1987 avvenne la svolta con la creazione della spa. Nel 2003 è nata la nuova struttura produttiva, nella zona industriale di Pagazzano, con impianti di moderna concezione, che si sviluppano su un'area di 60 mila metri quadri, di cui 15 mila coperti. «Abbiamo voluto – precisa Marco Arrigoni – che alcuni procedimenti rimanessero manuali, dunque artigianali, come la salatura del taleggio, per avere controlli mirati sulle singole forme. Il latte è esclusivamente italiano (non standardizzato) e fornito da stalle che si trovano in un raggio di trenta chilometri dall'azienda e che monitoriamo riguardo al benessere animale. Il 20% del latte è della nostra filiera familiare». Tante le idee. «Quindici anni fa –

continua Marco Arrigoni – abbiamo recuperato la tradizione lombarda degli anni '50 del gorgonzola al cucchiaino: siamo passati da cinque a mille forme a settimana. Vent'anni fa, siamo stati tra i primi a realizzare una linea produttiva (oggi pari a circa il 5% della produzione) di formaggi bio». Un altro traguardo riguarda la difesa dell'ambiente. Sono costanti gli investimenti verso la sostenibilità. Arrigoni Battista ha iniziato a introdurre imballaggi riciclabili e realizzati con materiale riciclato, monitora attentamente il benessere dei 7.000 capi di bestiame delle stalle conferenti latte mediante visite periodiche condotte da veterinari specializzati. Dal 2023 è attivo un cogeneratore e, entro l'anno, sarà in funzione l'impianto fotovoltaico: in questo modo l'85% dell'energia sarà autoprodotta. Un'altra iniziativa è la rassegna gastronomica «A cena con Arrigoni Battista», occasione per gustare, nei locali che aderiscono, i formaggi da podio che hanno collezionato 91 medaglie nelle competizioni più prestigiose al mondo, tra cui le tre dop: taleggio, quartirolo lombardo e gorgonzola (dolce, piccante e al cucchiaino). Ci sono anche erborinati particolari, ricette uniche di Arrigoni, come il BerghemBlu, dal gusto intenso non piccante, il Rossini, affinato per un mese e mezzo in vinacce di uva passita, il Lucifero, con aggiunta di peperoncino; e lo stracchino (medaglia d'oro ai World Cheese Awards 2022).

Credit Photo: tutti gli scatti sono di Tiziano Manzoni