



# Burro e formaggi della tradizione piemontese



*Da oltre ottant'anni la famiglia Sepertino produce, stagiona e commercializza burro e formaggi della tradizione piemontese. Artigianalità e tradizione caratterizzano da sempre l'offerta di questa azienda che può contare sul prezioso know-how di quattro generazioni*

**Anna Maria Sepertino insieme al marito Mario Cappa e al figlio Gabriele**

**L** Caseificio Sepertino produce burro e formaggi della tradizione piemontese utilizzando ancora metodi di lavorazione artigianali. A Marene in provincia di Cuneo, il caseificio processa circa 100 quintali di latte al giorno e l'80% del latte lavorato è destinato alla produzione di formaggi Dop: Bra, Toma Piemontese e Raschera. Da oltre ottant'anni i Sepertino si dedicano a questa attività. Tutto è iniziato con i nonni di Anna Maria Sepertino, che dirige oggi l'azienda insieme al marito Mario Cappa e i figli.

**Anna Maria Sepertino, solo burro e formaggi della tradizione piemontese...**

Da sempre! La mia è la terza generazione che si succede in azienda e in ottant'anni

l'entusiasmo di produrre formaggi della tradizione casearia piemontese non è mai venuto meno. Produrre ma anche riscoprire quelle ricette che fanno parte di una saggezza contadina, per fortuna non completamente dimenticata. I Sepertino cominciano negli anni '30 a lavorare il latte prodotto in azienda: i nonni, come molte famiglie di allora, sono contadini, allevatori. La produzione ha successo e in breve tempo s'inizia a lavorare anche il latte proveniente dalle fattorie vicine. Dal latte si producono formaggi e burro, e con il siero e il latticello si allevano i maiali.

**L'attività si sviluppa**

...e viene portata avanti dalle successive generazioni. Mio padre Giovanni, insieme

ai suoi fratelli, affianca i genitori. La nonna è la vera anima del commercio della famiglia, colei che intuisce la necessità di sviluppare ulteriormente l'attività aprendo un punto vendita in città, a Savigliano, per la commercializzazione di ciò che si produceva in campagna. Siamo negli anni Settanta.

### **Anni in cui la produzione di gruviera andava per la maggiore...**

Si produceva perlopiù gruviera e burro perché erano molto richiesti dal mercato, anche se abbiamo sempre mantenuto la produzione di "nostrano", formaggio che poi, con la Doc del 1983 e la successiva Dop del 1996, si è chiamato Bra.

### **A un certo punto però questa produzione di gruviera viene abbandonata.**

Questo quando la Svizzera cominciò a proporre, a prezzi più bassi, un prodotto analogo di ottima qualità. Mio padre comprese l'importanza di cambiare drasticamente rotta e di puntare sulle produzioni locali. Iniziò così la raccolta dei formaggi freschi prodotti nei caseifici della zona per stagionarli e successivamente commercializzarli. Nacquero le prime cantine di stagionatura per la maturazione delle tome e dei nostrani.

### **Da produttori a stagionatori e distributori...**

La produzione di burro fu mantenuta, ma mio padre si rivolse decisamente sulla raccolta e l'affinamento dei prodotti. Questo anche perché a quei tempi, parliamo degli anni '70 e '80, pochi erano i caseifici dotati di celle di stagionatura e il formaggio prodotto veniva venduto fresco ai grossisti. Mancava quindi un intermediario che si prendesse carico di queste produzioni e che, dopo averle portate a maturazione, le immettesse sul mercato.

### **Fu un'intuizione felice.**

L'attività andò avanti per parecchi anni. Nel frattempo mio padre aveva rilevato l'azienda ed era rimasto così l'unico titolare. Aumentarono le quantità di formaggio raccolto e di conseguenza il volume degli affari, tanto che fu necessario trovare una nuova sede. Nacque così lo stabilimento di Marene, dove ancora oggi ha sede il Caseificio Sepertino. Una location strategica, nel cuore nevralgico del Piemonte, tra Torino e



**Tradizione e artigianalità sono i capisaldi del Caseificio Sepertino che da più di ottant'anni è presente nel settore lattiero-caseario**



**Il desiderio di conoscere, di "fare bene" ha permesso al Caseificio di offrire un prodotto sempre migliore e di raggiungere un livello qualitativo elevato, riconosciuto e premiato sia dagli addetti ai lavori sia dal consumatore**

Cuneo, a pochi chilometri dalla rete autostradale, che ci ha permesso un importante salto di qualità dal punto di vista logistico.

### **Arriviamo ai giorni nostri e... alla quarta generazione.**

C'è stata ancora una svolta importante nella nostra attività, perché tra il 2000 e il 2005, qui nella struttura di Marene, è rinato il caseificio. L'obiettivo è stato di riprendere la produzione di formaggio e di affiancarla a quella di burro, che negli anni è invece sempre stata mantenuta – tanto che oggi siamo presenti con questo prodotto nelle più importanti catene distributive a livello

nazionale. Negli anni molti caseifici si sono dotati di propri locali di stagionatura, molti hanno sviluppato marchi aziendali e hanno deciso di commercializzare direttamente il proprio prodotto. Questa tendenza, sempre più diffusa tra i piccoli caseifici, ci ha spinto a cambiare nuovamente rotta e riprendere la caseificazione in azienda. L'esperienza maturata in oltre settant'anni di presenza nel settore è stata fondamentale per avviare questa nuova attività. Abbiamo puntato su casari giovani e, grazie al prezioso supporto di mio marito Mario, la produzione è partita. Il desiderio di conoscere, di "fare bene" ci ha permesso di offrire un



# Protagonisti

prodotto sempre migliore e di raggiungere un livello qualitativo elevato, riconosciuto e premiato sia dagli addetti ai lavori sia dal consumatore.

## I casari.

Oltre a me e a Mario, oggi lavorano in produzione altri giovani casari.

Recentemente ci ha raggiunti anche Gabriele, mio figlio, che dopo la specializzazione presso l'Istituto Lattiero-Caseario e delle Tecnologie Alimentari di Moretta, ha deciso di intraprendere la professione di casaro. È stata una grande gioia avere Gabriele qui in azienda con noi e per festeggiare l'evento abbiamo deciso di produrre un nuovo formaggio che abbiamo chiamato "DiBianca". Un prodotto di due mesi di stagionatura con una pezzatura di 4,5-5 kg.

## Ce ne può parlare?

È un formaggio unico per i suoi profumi e le sue intense connotazioni organolettiche che derivano dall'utilizzo in caseificazione di un latte speciale, prodotto dalla razza piemontese, una razza oggi quasi esclusivamente utilizzata per la produzione di carne. In passato il latte di questo animale veniva utilizzato per la caseificazione, ma poi con l'avvento di razze a forte vocazione lattifera come la Frisona, si è persa questa usanza e oggi è impiegato solo per alcune produzioni casearie tipiche. Quando lo si versa in caldaia, il latte della "bianca piemontèisa" – come la chiamiamo noi qui in Piemonte –, stupisce per il suo profumo particolarissimo, frutto anche di un'alimentazione selezionata: fieni e foraggio fresco per la maggior parte.

## Il "Di Bianca" arricchisce un'offerta di tipicità casearie piuttosto ampia

In questi anni abbiamo diversificato molto la nostra offerta, proponendo innanzitutto alcuni tra i più apprezzati Dop piemontesi: Bra Duro, Bra Tenero, Raschera, Toma Piemontese – a nostro marchio proponiamo anche il Castelmagno che viene però prodotto e stagionato nei luoghi previsti dal disciplinare di produzione. A questi formaggi abbiamo affiancato produzioni tipiche che hanno una tradizione molto antica come la Lobia, la Sola. Abbiamo poi il Marajot Nostral Piemonteis, il Vej Nostral Piemonteis e lo Stravej Nostral Piemonteis, la Paglina, il Paglierino e la Robiola d'Alba.



In caseificio c'è ancora molta manualità, soprattutto per le piccole produzioni

## Dop e prodotti tipici, frutto di metodi ancora artigianali...

I nostri clienti, i consumatori ci conoscono per la qualità e l'artigianalità delle nostre produzioni, capisaldi della nostra filosofia produttiva che ci hanno valso anche un importante riconoscimento: quello dell'eccellenza artigiana. Nel nostro caseificio c'è molta manualità, soprattutto quando parliamo di piccole produzioni, usiamo le tele di lino, la stagionatura avviene ancora su tavole di legno, in fase di maturazione le forme vengono settimanal-

mente rivoltate e, per i formaggi a pasta dura come il Bra Duro, passate in crosta con olio. A tutto questo si aggiunge la scelta di utilizzare, per quasi tutti i prodotti, latte crudo. E la lavorazione a latte crudo, si sa, richiede attenzioni particolari, a partire dalla trasformazione fino alla fase di stagionatura!

## Il latte di partenza è quindi di elevata qualità?

Non potrebbe essere altrimenti... Noi ci forniamo da una cooperativa certificata, la



L'offerta di prodotti del Caseificio Sepertino è oggi quanto mai diversificata



**Il “Di Bianca” è un formaggio unico per i suoi profumi e le sue intense connotazioni organolettiche ed è ottenuto dal latte della razza piemontese**

quale ci ha permesso di scegliere le stalle che più soddisfacevano le nostre esigenze in termini di qualità. Il latte, raccolto in allevamenti che non distano più di 10 km dal caseificio, non passa dalla cooperativa ma raggiunge direttamente il nostro stabilimento. E questo ci permette ogni giorno di conoscere la provenienza del latte che lavoriamo tracciando fin dall'origine, in una filiera cortissima, tutte le nostre produzioni.

#### **Chi sono i vostri clienti?**

Anche se quasi la metà delle nostre produzioni viene venduta in GDO, siamo ancora molto legati ai canali di distribuzione più tradizionali: grossisti, piccoli commercian-

ti, negozi tradizionali e ambulanti. Rinnovato interesse c'è poi anche da parte del canale horeca; il mondo della ristorazione e del catering è, infatti, sempre più propenso a orientarsi verso i prodotti Dop del territorio. Chi organizza servizi di mensa qui in provincia di Cuneo, per esempio, preferisce inserire nel menu prodotti piemontesi che da un lato favoriscono l'economia locale e dall'altro rassicurano il consumatore.

#### **Il burro, si può dire, è un vostro “cavallo di battaglia”**

Lo abbiamo prodotto ininterrottamente sin dalla nascita dell'azienda negli anni '30. Dopo un periodo difficile, che ha caratterizza-

to tutti gli anni '90, durante il quale il prezzo del burro penso abbia raggiunto i minimi storici, la tendenza si è gradualmente invertita e oggi questo mercato è in lenta ma costante ripresa. C'è una forte richiesta di burro italiano, preferito anche ai più pregiati burri europei sebbene i prezzi oggi siano allineati. Panifici, pasticcerie, industrie dolciarie richiedono il nostro burro fresco, molto apprezzato per la sua delicatezza e per la sua capacità di integrarsi con gli altri ingredienti senza sviluppare, nel prodotto finito, note aromatiche troppo pronunciate.

#### **Anche se il paniere dei vostri prodotti è molto ampio, l'obiettivo è di proporre ancora di nuovi. Qualcosa “bolle in pentola”?**

Diversificare, offrire sempre prodotti nuovi e di qualità ai nostri clienti è un punto cardine della filosofia aziendale del Caseificio Sepertino. Dopo “Di Bianca”, formaggio che il consumatore ha già imparato ad apprezzare e per il quale c'è una richiesta crescente, stiamo pensando anche a formaggi ottenuti da altre specie lattifere. Chissà, presto magari proporremo un formaggio di pecora o di capra, ma di questo, per ora, è prematuro parlare... In tema di novità, piuttosto, vorrei anticipare un evento importante: l'inaugurazione della nuova struttura produttiva che sta per essere terminata alle spalle dell'attuale caseificio. Una struttura all'avanguardia, con tecnologie moderne, dotata di spazi ampi ben congegnati, con un ambiente dedicato alla produzione dei formaggi Dop, uno alla produzione dei formaggi tipici e un altro ancora alla burrificazione. Nella nuova struttura abbiamo pensato anche a un percorso per le visite guidate che permetterà ai visitatori di avere una visione d'insieme del processo produttivo senza entrare in diretto contatto con gli ambienti di produzione.

#### **Nonostante l'automazione, la produzione rimarrà artigianale**

La tecnologia ci aiuterà sicuramente nelle lavorazioni, semplificando la gestione di quelli che sono i flussi di lavoro, ma non potrà certo sostituire la mano e l'ingegno dell'uomo nella produzione di formaggi così speciali come i Dop e i formaggi della tradizione piemontese. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA