

Dalla stalla al formaggio: la filiera corta della Latteria di Cameri

Data: 18/08/2026

Fonte: TargatoCN

Link: <https://www.targatocn.it/2026/08/18/amp/argomenti/economia-7/articolo/dalla-stalla-al-formaggio-la-filiera-corta-della-latteria-di-cameri.html>



Economia - 18 agosto 2026, 09:15

Dalla stalla al formaggio: la filiera corta della Latteria di Cameri

Da oltre un secolo la Latteria Sociale di Cameri riunisce gli allevatori del territorio e trasforma il loro latte in formaggi legati alla tradizione piemontese. Una filiera corta costruita attorno alla cooperazione, in cui produzione e commercializzazione restano vicine tra loro e alla comunità che le ha fatte nascere

Da oltre un secolo la Latteria Sociale di Cameri riunisce gli allevatori del territorio e trasforma il loro latte in formaggi legati alla tradizione piemontese. Una filiera corta costruita attorno alla cooperazione, in cui produzione e commercializzazione restano vicine tra loro e alla comunità che le ha fatte nascere.

Una filiera che nasce a pochi chilometri dalla Latteria

A Cameri la filiera corta del latte ha più di cent'anni. La **Latteria Sociale di Cameri**, cooperativa aderente a Confcooperative Piemonte, nasce infatti nel **1914** dalla scelta di tanti piccoli allevatori di mettere insieme le proprie produzioni per trasformare direttamente il latte delle cascine e dare maggiore valore al loro lavoro.

Il **Gorgonzola** diventa fin da subito il prodotto simbolo della cooperativa. Poco dopo arriva anche il Taleggio, una produzione storica che contribuirà, decenni più tardi, all'inserimento della provincia di Novara nell'area tipica della DOP.

Negli anni Quaranta e Cinquanta la Latteria supera i quattrocento soci e diventa un vero punto di riferimento per Cameri e i paesi vicini. Oggi la struttura è cambiata, ma il principio è rimasto lo stesso: **unire gli allevatori per trasformare insieme il latte e valorizzarne la qualità**.

Oggi i soci sono **15 aziende agricole**, tutte concentrate nel raggio di circa **venti chilometri dalla sede**. Ogni giorno vengono raccolti circa **480 quintali di latte**, destinati alla trasformazione direttamente all'interno della cooperativa. Una filiera nella quale la vicinanza non riguarda soltanto i chilometri percorsi dalla materia prima, ma anche il rapporto tra chi produce e chi trasforma.

*«La filiera corta per noi è nella natura stessa della cooperazione», spiega **Gianpiero Mellone, direttore della Latteria Sociale di Cameri**. «Il latte arriva dalle aziende dei nostri soci, viene lavorato qui, stagionato e poi commercializzato. Tutte le fasi principali restano all'interno di un sistema che conosciamo e controlliamo direttamente».*

Gorgonzola “come una volta”

I prodotti principali della cooperativa sono **Gorgonzola DOP, Toma DOP e Taleggio DOP**, ai quali si aggiungono diverse specialità di capra.

Il Gorgonzola resta però il cuore della produzione. La Latteria si trova nel Novarese, uno dei territori più vocati per questo formaggio, e ha scelto di differenziarsi mantenendo una **lavorazione fortemente artigianale**.

«La nostra scelta è continuare a fare il “Gorgonzola come una volta”», racconta Mellone. «Abbiamo investito in strutture moderne e più efficienti dal punto di vista igienico-sanitario, ma senza rinunciare al metodo di lavorazione tradizionale. È una scelta più impegnativa, che però ci permette di preservare le caratteristiche del prodotto e distinguerci dalla produzione industriale standardizzata».

Una filosofia che accompagna anche i continui **investimenti** sulla sicurezza alimentare, sul personale e sul miglioramento degli impianti, **coinvolgendo** quando possibile **imprese del territorio novarese**.

Una cooperativa legata al territorio

I formaggi della Latteria si trovano nello **spaccio** aziendale, nei **negozi alimentari locali** e nei **banchi gastronomia** della grande distribuzione. Una parte della produzione raggiunge anche l'estero, soprattutto la Francia.

Ma la relazione con Cameri resta centrale. **Nei principali eventi** organizzati insieme al Comune e alla Pro Loco, **i formaggi della cooperativa sono una presenza abituale**. Inoltre, la collaborazione si estende a diverse **realità cooperative locali**, come la Latteria sociale Antigoriana di Crodo, favorendo connessioni tra differenti aree del territorio regionale.

Garantire la qualità dalla stalla alla tavola

Filiera corta significa anche sapere da dove arriva ciò che si porta in tavola. Trattando principalmente **produzioni DOP**, la Latteria garantisce un rigoroso e obbligatorio percorso di **tracciabilità** dell'intera filiera, dalla materia prima fino al formaggio finito.

Particolare attenzione viene riservata anche alla **qualità** del latte e al **benessere animale**: tutte le stalle conferenti rientrano nel relativo percorso di certificazione.

Sul fronte ambientale, inoltre, una parte dell'energia utilizzata viene autoprodotta attraverso **due impianti fotovoltaici**. Anche la modalità di vendita contribuisce a ridurre gli imballaggi:

gran parte dei formaggi è destinata infatti al **banco taglio della gastronomia**, con un utilizzo di packaging inferiore rispetto ai prodotti confezionati per il libero servizio.

A più di un secolo dalla sua nascita, la Latteria continua così a fare quello per cui era stata fondata: **mettere insieme il lavoro degli allevatori per trasformarlo in un prodotto di alta qualità capace di valorizzare il territorio**.

I.P.

Leggi l'articolo completo sul sito

Copyright © 2013 - 2026 lINazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - [Credits](#) | [Privacy e cookie policy](#)

Articolo originale:

<https://www.targatocn.it/2026/08/18/amp/argomenti/economia-7/articolo/dalla-stalla-al-formaggio-la-filiera-corta-della-latteria-di-cameri.html>