

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

Data: 18/08/2026

Fonte: La Voce di Asti

Link: <https://www.lavocediasti.it/2026/08/18/leggi-notizia/argomenti/economia-11/articolo/dalla-stalla-al-formaggio-la-filiera-corta-della-latteria-di-cameri-8.html>

Edizione locale [IINazionale.it](https://www.lavocediasti.it)

- [Prima Pagina](#)
- [Cronaca](#)
- [Politica](#)
- [Attualità](#)
- [Cultura e tempo libero](#)
- [Eventi](#)
- [Agricoltura](#)
- [Green](#)
- [Al Direttore](#)
- [Economia e lavoro](#)
- [Solidarietà](#)
- [Sanità](#)
- [Scuola](#)
- [Sport](#)
- [Tutte le notizie](#)

- [PALIO DI ASTI](#)
- [Asti](#)
- [Nizza Monferrato](#)
- [Canelli](#)
- [Provincia](#)
- [Alba e Langhe](#)
- [Regione](#)
- [Europa](#)
- [ABBONATI](#)

/ Economia e lavoro

- [Radio](#)
- [Archivio](#)
- [Mobile](#)

In Breve

venerdì 11 settembre

[Dalla Regione Piemonte un tesoretto di quasi due milioni di euro per il libro e il patrimonio culturale](#)

[Cessione del quinto: come funziona e quali sono i vantaggi per lavoratori e pensionati](#)

[L' Assoprom Award è alle porte: Milano accende i riflettori sul concorso che valorizza la vitalità del tessuto](#)

[imprenditoriale del settore promozionale, con riflettori puntati su creatività ed innovazione](#)

[Rinasce la scuola di Motta di Costigliole tra sicurezza sismica e transizione energetica](#)

giovedì 10 settembre

[Precarietà "a tempo indeterminato", due sentenze del Tribunale di Asti smontano le zone d'ombra del lavoro](#)

[La formazione internazionale in KSB Italia S.p.A. L'interscambio societario come leva di crescita, il caso Italia -](#)

[Svezia](#)

[Accertamenti di invalidità e disabilità, l'Inps cerca 22 medici specialisti per il Piemonte con posti anche ad Asti](#)

mercoledì 09 settembre

[NUMM Fondazione per le Arti Contemporanee presenta "Attese divine": a Palazzo Radicati la personale di Marco](#)

[Laganà](#)

martedì 08 settembre

[Asti, nasce il mercato bisettimanale dei produttori Cia a San Fedele](#)

[Somewhere Tours&Events e Distilleria Sibona: nasce una nuova collaborazione per raccontare Langhe e Roero](#)

[attraverso l'arte della distillazione](#)

[Leggi le ultime di: Economia e lavoro](#)

Che tempo fa

Rubriche

- [Palio](#)
- [Viviamo in un posto bellissimo](#)
- [Vacanze Astigiane](#)
- [Storie di Orgoglio Astigiano](#)
- [Curiosità](#)
- [Oroscopo](#)
- [Il Punto di Beppe Gandolfo](#)
- [Voce al diritto](#)

- [Stadio Aperto](#)
- [La filosofia e le sue voci](#)
- [La voce... Delle scuole](#)
- [Un Occhio sul Mondo](#)
- [io viaggio leggero](#)
- [Non solo Fumetti](#)
- [90 secondi di salute & wellness](#)
- [Chiedi aiuto!](#)
- [Gusto e Gusti](#)
- [Copertina](#)
- [Fotogallery](#)
- [Videogallery](#)
- [Speciale](#)

Accadeva un anno fa

Attualità

[Il Piemonte si mobilita per la Palestina: a Torino un corteo regionale contro il genocidio](#)

Cultura e tempo libero

[Germinale Monferrato Art fest 2025: l'arte contemporanea germoglia tra le colline astigiane](#)

Storie di Orgoglio Astigiano

[Stati Generali dell'Orgoglio Astigiano: il 19 novembre torna l'evento che celebra il territorio](#)

[Leggi tutte le notizie](#)

Economia e lavoro | 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.

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A SETTEMBRE?

Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

[Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2025" su Spreaker.](#)

[Prima Pagina](#)|[Archivio](#)|[Redazione](#)|[Invia un Comunicato Stampa](#)|[Pubblicità](#)|[Scrivi al Direttore](#)|[Premium](#)

Copyright © 2018 - 2026 lINazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - [Credits](#) | [Privacy e cookie policy](#) | [Preferenze privacy](#)

Articolo originale:

<https://www.lavocediasti.it/2026/08/18/leggi-notizia/argomenti/economia-11/articolo/dalla-stalla-al-formaggio-la-filiera-corta-della-latteria-di-cameri-8.html>