

Latteria di Cameri: gorgonzola come una volta

Data: 21/06/2023
Fonte: cosenostre-online.it
Link: <https://www.cosenostre-online.it/2023/06/piazze-amiche-giugno/>

[RUBRICHEPIAZZE AMICHE](#)

Latteria di Cameri: gorgonzola come una volta

981

[0](#)

[Facebook](#)

[X](#)

[WhatsApp](#)

[Telegram](#)

[Copy URL](#)

[E-mail](#)

[Stampa](#)

Di [Paolo Ribaldone](#)

21/06/2023

Una deviazione ... golosa. Quella che abbiamo fatto, sabato 20 maggio, di ritorno dalla gita della nostra Pro Loco a Monza e Bergamo. Una deviazione per fare scorta di gorgonzola, gorgonzola "come una volta", da un produttore "come una volta", come la Latteria di Cameri, che vanta 109 anni di storia che vi presentiamo nell'articolo di questo numero della rubrica. La visita era un po' di corsa, dovendosi conciliare i tempi della visita di Bergamo Alta con gli orari di chiusura dello spaccio della Latteria. Ma ce l'abbiamo fatta, grazie alla splendida collaborazione degli amici della Pro Loco di Cameri, guidati dalla presidente Clara Paggi, che erano ad aspettarci alla Latteria con un succulento rinfresco. Un grazie particolare anche al Direttore della Latteria dott. Gianpiero Mellone, che dall'alto dei suoi due metri di altezza ci ha spiegato passo passo tutte le fasi della lavorazione.

- Advertisement -

Una storia lunga più di cento anni

La Latteria di Cameri nasce nel 1914 grazie agli sforzi di tanti piccoli allevatori che videro nella costituzione della cooperativa la possibilità di trasformare direttamente la modesta produzione di latte delle singole caschine e di migliorare il loro scarso reddito aziendale.

Da subito il Gorgonzola è il prodotto trainante; già nel 1924, alla 1ª Mostra Internazionale del Commercio e dell'Industria Casearia' a Milano, il Gorgonzola della Latteria di Cameri è premiato con la medaglia d'argento. Sempre in quel periodo inizia anche la produzione del Taleggio. È grazie a questa produzione storica che, alla nascita del Consorzio Tutela Taleggio nel 1979, la provincia di Novara viene inserita nel territorio tipico di questa DOP.

Negli anni Quaranta e Cinquanta la Latteria raggiunge il maggior numero di soci superando le quattrocento aziende e fungendo da polo cooperativo non solo per Cameri ma anche per i paesi limitrofi.

In quei decenni la Cooperativa avvia una serie di iniziative collaterali: quali il mulino e forno per il pane, la stazione di monta dei tori, l'allevamento dei suini per utilizzare il siero di latte sottoprodotto della lavorazione casearia, il noleggio delle macchine agricole; tutti servizi volti a soddisfare le esigenze dei soci. Nel 1965 la Latteria sposta la sua sede produttiva dal centro storico all'attuale collocazione alle porte di Cameri, sulla strada per Novara. Viene realizzata una struttura con scelte per quei tempi innovative come, ad esempio, l'affiancamento della stagionatura al caseificio, soluzione che oggi sembra scontata ma allora decisamente caso eccezionale.

- Advertisement -

La Latteria ai giorni nostri

Attualmente la Latteria, dismesse nel tempo le attività collaterali, ha concentrato la propria attività esclusivamente sulla trasformazione del latte, rappresentando un'esemplare filiera produttiva: produzione latte, lavorazione artigianale, stagionatura tradizionale e commercializzazione formaggi sono fasi che avvengono tutte all'interno della cooperativa.

Grazie alla sua felice collocazione al centro del territorio più vocato per la produzione del Gorgonzola (nel Novarese infatti viene prodotto circa il 50 % di questo DOP, di cui buona parte a Cameri), la Latteria ha fatto di questo prezioso erborinato il proprio prodotto di punta.

Con la nuova struttura produttiva, ampliata e ammodernata negli ultimi anni, si è voluto mantenere invariata la tecnica di lavorazione tradizionale ritenendo fondamentale l'artigianalità della produzione quale garanzia di una qualità che possa eccellere rispetto alla produzione industriale standardizzata.

Attualmente nei reparti produttivi dell'attuale moderno stabilimento lavorano 29 addetti, suddivisi tra caseificio, stagionatura e confezionamento e coordinati dal Direttore dott. Gianpiero Mellone.

I Soci della Cooperativa partecipano alle scelte gestionali della Latteria tramite il Consiglio di Amministrazione composto da 11 Soci eletti ogni 3 anni dall'Assemblea. Attuale Presidente della Cooperativa è il Geom. Fiorenzo Rossino, vicepresidente il P.A. Mario Diana.

I sapori unici della tradizione

Innovare non è solo fare qualcosa di nuovo, ma anche fare qualcosa di diverso dagli altri.

In Latteria la principale innovazione è quella di fare ancora il "gorgonzola come una volta".

La tendenza generalizzata del mondo del gorgonzola è infatti quella di spingere sull'automazione della produzione per assecondare l'esigenza di ridurre i costi e sopperire alla carenza di personale specializzato. La scelta della Latteria di Cameri, arrivata a festeggiare, nel 1914, il prestigioso traguardo dei 100 anni di attività, è stata invece quella di investire per proseguire a produrre artigianalmente come un tempo, ma in ambienti nuovi e più efficienti

dal punto di vista igienico sanitario.

L'azienda ama definirsi "la più grande delle piccole aziende artigianali" con una struttura produttiva e una gamma di prodotti in grado di servire ogni tipo di cliente, ultimamente arricchita con le specialità di capra.

Nel settore del gorgonzola, quello della Latteria di Cameri è una produzione che si rivolge a quella fascia di mercato, sia nazionale che estera, in grado di apprezzare un'impronta sensoriale superiore e che cerca un prodotto esclusivo. Una scelta costosa, ma che trova riscontro tra coloro che, e sono molti, amano ancora i sapori unici della tradizione.

[Facebook](#)

[X](#)

[WhatsApp](#)

[Telegram](#)

[Copy URL](#)

[E-mail](#)

[Stampa](#)

- Tags
- [gorgonzola](#)
- [Latteria di Cameri](#)
- [Pro Cameri](#)

LASCIA UN COMMENTO [Cancella la risposta](#)

Questo sito utilizza Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come vengono elaborati i dati derivati dai commenti.](#)

[Paolo Ribaldone](#)

Dopo una vita dedicata ad Ampere e Kilovolt, ora dà una mano a Cose Nostre

ARTICOLI DALLO STESSO AUTORE

[PIAZZE AMICHE](#)

[Quando le vacanze si facevano in cantina](#)

[PIAZZE AMICHE](#)

[MONDIALI ITALIANI VARIOPINTI](#)

[PIAZZE AMICHE](#)

[Dieci anni](#)

[PIAZZE AMICHE](#)

["Forum Trecenta" compie un anno](#)

[PIAZZE AMICHE](#)

[Il Païs d’Lü ha 50 anni...E ora?](#)

[PIAZZE AMICHE](#)

[Piazze Amiche febbraio 2026](#)

- Advertisement -

Iscriviti alla Newsletter

Ricevi ogni giorno, sulla tua casella di posta, le ultime notizie pubblicate

METEO

Comune di Caselle Torinese

cielo sereno

34.1 ° C

34.8 °

32.8 °

31%

0.9m/s

0%

Lun

33 °

Mar

35 °

Mer

37 °

Gio

39 °

Ven

40 °

ULTIMI ARTICOLI

[TARI: nel 2026 si arresta la corsa all'aumento](#)

[Paolo Ribaldone](#) - 25/07/2026 [0](#)

Il passaggio a Palazzo Mosca per l'approvazione della tassa sui rifiuti dell'anno in corso ha costituito, negli ultimi anni, per la maggioranza in carica,...

Rifugio Massi: la frontiera invisibile che salva le vite

25/07/2026

Una minaccia sventata

24/07/2026

Sì, lo sappiamo

24/07/2026

Articolo originale:

<https://www.cosenostre-online.it/2023/06/piazze-amiche-giugno/>

Generato da armandopassaro.it il 27/07/2026 17:44

Email: passaroarmando@gmail.com | Cell. +39 339 5356532