

Gorgonzola DOP a Cameri, 110 anni e lode di eccellenza casearia - La Voce di Asti

Data: 19/02/2025

Link: <https://www.lavocediasti.it/2025/02/19/leggi-notizia/argomenti/economia-11/articolo/gorgonzola-dop-a-cameri-110-anni-e-lode-di-eccellenza-casearia-2.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

lunedì 06 aprile

[Manovra fiscale, Confartigianato Piemonte: "Taglio al bonus innovazione, le imprese hanno perso la pazienza"](#)

["Costruire il futuro", al via il progetto per i giovani delle Valli Bormida ed Erro](#)

[Cresce anche in Piemonte la pet economy: spendiamo oltre 600 milioni per i nostri amici animali](#)

[Corsi pranoterapia Torino: formazione Metodo Vasile certificata](#)

sabato 04 aprile

[Dal palco astigiano agli studi virtuali di La7: la rivoluzione digitale di Orio Navarra. "Nessuna macchina potrà simulare l'anima" \[INTERVISTA\]](#)

[Mutui casa, richieste in crescita ma l'Astigiano resta sotto la media regionale](#)

[Imprenditoria giovanile in calo: l'Astigiano perde oltre 400 aziende under 35 in dieci anni](#)

[Agriturismi verso il tutto esaurito per Pasqua, ma c'è incertezza per l'estate: Asti Agricoltura riunisce gli operatori](#)

[Confcooperative Piemonte Nord nel patrocinio dell'IDA Summit 2026](#)

[Dalle scarpe usate dei postini ai pavimenti antitrauma per bambini: il circolo virtuoso di "Scarpa vecchia fa buon gioco"](#)

[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](#)

Accadeva un anno fa

Cronaca

[Tonco: uomo travolto dal mezzo agricolo, sul posto l'elisoccorso](#)

Sport

[Serie C Interregionale: la Secursat va a un passo da una vittoria storica](#)

Sport

[Weekend a tutto gas per il moto club Alfieri](#)

[Leggi tutte le notizie](#)

Economia e lavoro | 19 febbraio 2025, 09:15

Gorgonzola DOP a Cameri, 110 anni e lode di eccellenza casearia

La Latteria di Cameri celebra la sua storia con il Gorgonzola DOP, "fatto a mano" come una volta

Non solo un regime di qualità fondamentale per il territorio, ma un elemento imprescindibile della cultura lattiero-casearia del Piemonte. Il Gorgonzola DOP, con la sua storia secolare e il suo gusto inconfondibile, è simbolo dell'eccellenza artigianale e dell'impegno costante nella tutela delle tradizioni produttive.

Un prodotto che si lega a doppio filo con il territorio e con le sue imprese. In particolare con una realtà, unica nel suo genere. A 110 anni di distanza da quando un gruppo di allevatori cameresi decise di unire le forze per produrre formaggi di eccellenza partendo dal proprio latte, la **Latteria di Cameri** celebra la propria straordinaria storia con un evento speciale il **22 febbraio**, dedicato ai soci, ai dipendenti e a tutti coloro che hanno contribuito al successo della cooperativa.

L'evento sarà l'occasione per presentare il libro "*110 anni e lode di Latteria*", che ripercorre il cammino della cooperativa attraverso il tempo, con visite agli impianti produttivi e un pranzo in caseificio. Un momento di celebrazione, ma anche di riflessione su un percorso fatto di dedizione, crescita e riconoscimenti internazionali.

La tradizione del Gorgonzola DOP: un patrimonio da preservare

Fondata nel 1914 e registrata come associazione cooperativa nel 1924, la [Latteria di Cameri](#) è diventata un punto di riferimento per il comparto lattiero-caseario piemontese. Negli anni '50 i soci erano più di 500, e la cooperativa si affermò come **motore dell'economia locale**. Il percorso di crescita ha portato alla costruzione della nuova sede nel 1965, seguita dal caseificio nel 2006 e dall'ampliamento del reparto di stagionatura nel 2013 e nel 2020. Oggi, con oltre un secolo di attività, la cooperativa continua a essere un esempio di eccellenza e innovazione.

Unica cooperativa piemontese tra i produttori di Gorgonzola DOP, la Latteria di Cameri riunisce 16 allevamenti che conferiscono circa **470 quintali di latte vaccino al giorno**. Nel periodo estivo, inoltre, una parte del latte caprino lavorato settimanalmente proviene dalla Latteria di Crodo. Questo impegno nella selezione delle materie prime garantisce una **qualità superiore** del Gorgonzola DOP, formaggio che rappresenta uno dei simboli più prestigiosi del Piemonte e dell'intera tradizione casearia italiana.

Un impegno costante per la qualità e l'autenticità

*“La qualità di un formaggio si costruisce sin dall'origine – spiega **Gianpiero Mellone**, Direttore della Latteria di Cameri -. Il nostro lavoro inizia negli allevamenti, garantendo un'alimentazione sana per il bestiame e il massimo benessere animale, fino alla professionalità degli operatori. Solo così possiamo offrire un Gorgonzola DOP d'eccellenza, lavorato ogni giorno per sfruttare al meglio la freschezza del latte”.*

Alla tradizione si affianca un'attenzione costante all'innovazione. *“Innovare non significa solo introdurre nuove tecnologie, ma anche saper preservare ciò che rende unico un prodotto – spiega **Fiorenzo Rossino**, Presidente della Latteria di Cameri -. Per questo abbiamo scelto di mantenere la **produzione artigianale del Gorgonzola DOP**, senza cedere alla completa automazione. È una scelta che ci permette di garantire un prodotto di altissima qualità, destinato a un pubblico che ricerca autenticità ed eccellenza”.*

Il Gorgonzola dolce DOP extra cremoso: il fiore all'occhiello della Latteria di Cameri

Tra le punte di diamante della produzione si distingue il *Gorgonzola dolce DOP extra cremoso "al cucchiaino"*, riconoscibile per la sua crosta sottile arancio-rosata. Questo formaggio è frutto di **una lavorazione completamente manuale e di una stagionatura su tavole di legno**, secondo i metodi tradizionali. La sua straordinaria cremosità è studiata per soddisfare i palati moderni, che ricercano un formaggio dal sapore avvolgente e dalla consistenza unica.

Dopo 110 anni, la Latteria di Cameri continua a guardare avanti con la stessa passione e dedizione che hanno guidato i suoi fondatori. Forte della sua storicità e del valore del Gorgonzola DOP, la cooperativa prosegue la sua missione di valorizzazione di **un patrimonio caseario unico al mondo**, sempre nel rispetto della qualità e dell'autenticità.

Un lavoro che viene valorizzato anche dal progetto [Piacere Piemonte](#), promosso da Confcooperative Fedagri Pesca Piemonte e da Gestcooper, che da anni promuove la **conoscenza dei regimi di qualità piemontesi** e

sensibilizza sull'importanza del **consumo consapevole**.

I.P.

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO AD APRILE?

Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

[Ascolta "Aprile 2025" su Spreaker.](#)

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

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

Articolo originale:

<https://www.lavocediasti.it/2025/02/19/leggi-notizia/argomenti/economia-11/articolo/gorgonzola-dop-a-cameri-110-anni-e-lode-di-eccellenza-casearia-2.html>

Generato da armandopassaro.it il 07/04/2026 07:13

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