

# CASEIFICIO QUATTRO PORTONI, FORMAGGI AL LATTE DI BUFALA TRA TRADIZIONE LOMBARDA ED INNOVAZIONE NELLA QUALITÀ



Category: [Enogastronomia](#)

A **Cologno al Serio**, borgo situato nella media pianura bergamasca, ubicato a poca distanza dal capoluogo provinciale, **Bergamo**, ha sede l'**Azienda Agricola Gritti Bruno e Alfio SS**. La società agricola che, operativa dal 1968, dopo diverse fasi di adeguamento strutturale e produttivo, dal 2001 ha iniziato anche l'allevamento di bufale. Quindi, nel 2003 la scelta definitiva di convertire completamente l'azienda all'allevamento della bufala mediterranea con l'arrivo di un'intera mandria da Latina.

Così, come evoluzione naturale di carattere organizzativo e produttivo, dal 2005 è stato avviato il progetto di un caseificio aziendale con annesso spaccio aperto al pubblico, con l'intento di valorizzare il prezioso latte di bufala ma anche con l'idea di lanciare una gamma completa di formaggi legati alla tradizione padana ma arricchiti dalle caratteristiche irripetibili del latte di bufala.

Da questa coraggiosa e vincente decisione, avviene l'attivazione del **Caseificio Quattro Portoni** con il supporto e l'entusiasmo di due giovani casari di fresca laurea in trasformazione lattiero-casearia e l'insostituibile apporto tecnico di un esperto tecnologo.





L'anno successivo (2006), è stata effettuata l'inaugurazione del Caseificio Quattro Portoni e dello spaccio aziendale che offre alla clientela oltre 15 tipi di formaggi freschi, semi stagionati, stagionati ed yogurt, tutti rigorosamente derivati dal latte delle bufale dell'allevamento aziendale. Proponendo la novità è introdurre, oltre che la produzione di mozzarella, anche formaggi freschi e stagionati legati alla tradizione padana ma prodotti al 100% con latte di bufala.

I prodotti Quattro Portoni derivano da un forte legame con il territorio di Cologno al Serio. Con la coltivazione dei terreni per la produzione di foraggi destinati all'alimentazione delle bufale che è parte fondamentale della filiera produttiva. Nei terreni di proprietà, che sono estesi fino ai confini del Parco del Serio, immerso nel verde della campagna lombarda, vengono coltivati mais, grano, foraggi e fieno, prodotti seguendo criteri agronomici moderni nella salvaguardia dell'ambiente naturale.

Oltre alla produzione agricola diretta e gestita con moderni ed avanzati criteri agronomici, l'azienda cura l'allevamento delle bufale, la loro corretta alimentazione, gli ambienti spaziosi e progettati in funzione del benessere animale, l'ordine e la pulizia, che caratterizzano i principi ispiratori che consentono ai titolari di svolgere, con grande passione, l'attività di allevatori.

Lo spaccio aziendale è stato realizzato all'interno dell'azienda agricola, dove si può verificare dal vivo l'intero ciclo di produzione. Proponiamo direttamente al pubblico tutta la gamma dei nostri prodotti garantendo il massimo della freschezza.

Lo spaccio aziendale è aperto dal lunedì al venerdì, dalle 8.30-12.30 / 14.30-19.00 ed il sabato dalle 8.30 alle 12.30.

Tutti i formaggi del caseificio Quattro Portoni hanno una storia comune, che parte dall'idea di trasformare il moderno allevamento di mucche, in un'azienda che tornasse alle proprie caratteristiche tradizionali e storiche, che producesse quindi, non solo il latte come materia prima, ma cibi completi, buoni, sani e genuini. Come è sempre stata l'antica tradizione nelle cascine lombarde in cui i contadini traevano dalla coltivazione della campagna e dall'allevamento di mucche e maiali il loro sostentamento, producendo direttamente i cibi per il consumo diretto e per la vendita al mercato.



Per questo, l'Azienda Agricola Gritti Bruno e Alfio SS, con una scelta innovativa, ha privilegiato l'allevamento di bufale, con l'intento di associare l'antichissima tradizione lombarda nella produzione



di formaggi ad un tipo di latte dalle caratteristiche eccezionali, come quello di bufala, per produrre formaggi di grande qualità, nonché proporre una novità che stimolasse l'interesse degli esperti più attenti e di consumatori esigenti, nei confronti di prodotti genuini e salubri. Infatti, i formaggi prodotti sono frutto di una filiera corta che inizia dalla produzione dei foraggi, prosegue con lo scrupoloso allevamento della mandria, con la trasformazione diretta del latte. Così, il controllo totale della filiera garantisce l'assoluta salubrità e genuinità della produzione artigianale del caseificio.



Oltre ai classici formaggi che danno lustro ed apprezzamento alla qualificata produzione del Caseificio, tra gli altri, da gustare il Quadrello, il Blu di bufala, il Caciocavallo di bufala, il granbù, la mozzarella e la ricotta di bufala, nel corso della recente edizione di Sol&Agrifood annessa a **Vinitaly 2016**, è stata presentata una squisita novità. Si tratta del formaggio "Surfing Blu", derivato dal Blu di bufala abbinato all'omonima birra brassata con malto d'orzo e luppoli americani Amarillo e Warrior, selezionati per le loro note di arancia, mandarino ed agrumi, dal Birrifico Toccalmatto di Fidenza (Mo). Un formaggio erborinato, affinato 30 giorni, dal gradevole ed originale intenso profumo, parzialmente attenuato dalle note aromatiche della birra, che ne caratterizzano il sapore unico e persistente.

[www.quattroportoni.it](http://www.quattroportoni.it)

Piergiorgio Felletti