

## Donare con Dolcezza

In questi primi mesi del 2010, chi è stato chiamato per la periodica donazione di sangue, ha ricevuto una confezione di yogurt, ottenuta a prezzo di favore, dalla Latteria Sociale Antigoriana. L'iniziativa, prosecuzione della campagna "Donare con Dolcezza", si è resa possibile grazie alla preziosa collaborazione del personale addetto alla sala ristoro e di un donatore volontario che di volta in volta le ha etichettate e recapitate in sede per un totale di 2500 confezioni.



In passato tale campagna ha visto la distribuzione di altri prodotti tipici del territorio quali, il miele (Associazione Produttori Miele Val D'Ossola) e le marmellate La Prateria. Ma vediamo di conoscere meglio la latteria di Crodo.

### SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA

La Latteria Sociale Antigoriana, Società Cooperativa a responsabilità limitata, nasce in Crodo il 9 maggio 1965, senza particolari clamori ma con la serietà e la riservatezza tipiche delle genti di montagna.

Pochi i pionieri di questa iniziativa, negli anni successivi rivelatasi vincente, che si uniscono per costituire la cooperativa il cui scopo rimane, recita l'atto costitutivo "...fare la prima manipolazione in comune del latte prodotto dal bestiame dei fondi condotti dai soci mediante la conversione in burro, formaggi o latticini...".

I soci erano per lo più dislocati nel Comune di Crodo, tenaci, caparbi, con la chiarezza d'intenti che hanno permesso alla Cooperativa di proseguire l'attività fino a portare la Latteria Sociale Antigoriana a diventare il punto di riferimento della zootecnia valligiana.

Dai 19 soci e 2000 litri di latte iniziali agli attuali 26 soci e 3.600.000 litri. Il numero dei soci ha toccato una punta di 137 intorno agli anni '80, poi la progressiva decrescita dovuta al trend negativo di tutta l'agricoltura italiana.

Dal solo imbottigliamento del latte si è passati alla caseificazione. I soci attuali hanno assorbito le quote locali dei produttori che hanno cessato l'attività per anzianità. In questo modo la "vitalità zootecnica" dell'intera valle è salva, con aziende che producono e vivono del lavoro di montagna, con capacità di investimento ma soprattutto con giovani che proseguono l'attività. Il caseificio diventa nei fatti il punto di riferimento della zootecnia ossolana raccogliendo il 93% del latte delle valli Antigorio e Formazza, il 75% del latte dell'intera Ossola e il 62% del latte della provincia del VCO.

Il 23 aprile 2002 viene inaugurato il Nuovo Caseificio Ossolano in località Oira di Crevoladossola e si dà inizio a produrre formaggio da degustazione, attrezzando le cantine per stagionature medio lunghe 12/24 mesi. In quell'anno anche lo yogurt diventa parte integrante della gamma offerta. Nel 2004 viene trasformata in Società Agricola Cooperativa.

In questi quarantacinque anni ha fatto della qualità una filosofia di lavoro attraverso certificazioni, rintracciabilità e rispetto dell'ambiente.

L'obiettivo della Latteria Antigoriana è aumentare il ritiro del latte, collocare tutta la produzione e remunerare soddisfacentemente i conferitori aumentando i già ottimi parametri di rimborso ai soci.

Le qualità del latte ossolano, profumato e cremoso, permettono una lavorazione ancora artigianale, a tutto vantaggio della genuinità.

La produzione attuale vede i formaggi "Ossolano", "Ossolano Riserva", "Dicrodo Gran Riserva", "Cistellino", "Aleccio", "Ossolano al Prunent", "Bajta", "Ecrue", "Spres", "Capriccio", "Tometta Fria". A questi si aggiungono l'ottimo "Burro", la "Ricotta Normale" e la "Ricotta alla Panna", il "Primo Sale", il "Formaggio alla Piastra", la "Mozzarella Fior di latte", lo "Yogurt Naturale" e lo "Yogurt alla Frutta", il "Latte Fresco Pastorizzato".

Oltre allo spaccio di Crodo, aperto tutti i giorni dell'anno, è in funzione un punto vendita a Piedimulera.