



OriginalGrana

PROGETTO

GRANA PADANO di BRUNA ALPINA ORIGINALE

Indice dei contenuti

1. LA RAZZA.....	2
2. L'AZIENDA ARDEMAGNI.....	4
3. IL BIOCASEIFICIO TOMASONI.....	7
4. IL NOME.....	8
5. L'ETICHETTA NARRANTE e L'ETICHETTA DI GARANZIA.....	8
6. L'ACCORDO.....	8
7. TITOLARE DEL PROGETTO.....	8
8. LA NATURA DEL PROGETTO.....	9
8. GRUPPO DI LAVORO.....	10
NOTE.....	10



1. LA RAZZA

Originaria della Svizzera, la Bruna Alpina Originale è stata selezionata attorno al 1000 d.C. dai monaci Benedettini nel cantone di Schwyz e nasce come una razza a triplice attitudine: latte, carne e lavoro. Lì era stata selezionata per le particolari doti di rusticità: mole media, struttura e morfologia favorivano la sua adattabilità ai pendii montuosi. La Bruna Alpina è stata introdotta in Italia a partire dal XVI secolo e la sua diffusione ha interessato progressivamente tutta la Penisola. In molte zone d'Italia è stata impiegata in incroci di sostituzione con razze autoctone.

Fino al 1950 la Bruna Alpina rappresentava la più numerosa razza bovina da latte allevata in Italia. In seguito, però, la selezione genetica si è indirizzata verso scelte rispondenti alle cosiddette "necessità" del mercato, in termini di profitto e commercio, fino ad arrivare a capi con una più precisa specializzazione lattifera e una conseguente maggior produzione, unita alla standardizzazione qualitativa del latte stesso. A maggior ragione perché, nel recente passato, alla Bruna Alpina venivano attribuite tre carenze: una bassa precocità, la scarsa produzione al primo parto e l'assenza di riproduttori maschi che trasmettessero costantemente l'attitudine lattifera.

La Bruna Alpina "originale" più rustica ed adattabile all'alpeggio ma giudicata non sufficientemente produttiva, venne quindi fatta oggetto di 'miglioramento genetico' attraverso il "*crossbreeding*", vale a dire tramite incroci con la razza Brown Swiss di provenienza statunitense. Quest'ultima, infatti, fu utilizzata per il cosiddetto "incrocio di sostituzione" in quanto, rispetto ai ceppi europei, presenta maggior produzione di latte, precocità e miglior adattamento a regimi alimentari diversi, fondati su una progressiva e crescente presenza di insilati di mais nella razione quotidiana e ad una gestione difforme della stabulazione, soprattutto in pianura, per lo più fissa e in spazi ridotti.

Per inciso, l'introduzione della "nuova" Bruna e successivamente della Frisona ha cambiato il panorama agrario della pianura lombarda con una progressiva rarefazione dei prati stabili polifiti a fronte dell'espansione dei terreni coltivati a mais ibrido per alimentazione bovina, nonché suina e avicola. A tal proposito non è ridondante ricordare che l'impatto dei coltivi a mais in assenza di rotazione è negativo sulla qualità dei suoli, sulle riserve idriche, nonché sulla longevità delle bovine quando nutrite con insilati di mais. Da ultimo la coltura del mais ibrido sottrae autonomia e indipendenza agli agricoltori sul tema della proprietà, riproducibilità e scelta delle sementi. Questa involuzione del paesaggio agrario si è unita alla crescita inconsulta dell'urbanizzazione e



alla diffusione delle piattaforme della logistica, con i risultati di invivibilità, inquinamento di aria, acque e suoli che anche in sede UE hanno destato più che una preoccupazione. Basti il dato scioccante delle decine di migliaia di morti 'premature' in pianura padana, riconducibili, principalmente, a polveri sottili e biossidi.

I programmi di selezione degli anni del dopoguerra hanno drasticamente modificato le caratteristiche della Bruna Alpina Originale, perciò è stata introdotta la denominazione "Bruna" o "Bruna Italiana", invece di "Bruna Alpina" con cui era conosciuta fino al 1981. Se nel 1950 la Bruna Alpina contava quasi 2 milioni di capi ed era la razza da latte più diffusa in Italia, oggi il patrimonio complessivo si è praticamente ridotto a un quarto, sostituita negli allevamenti della Pianura Padana principalmente dalla Frisona. Tutto ciò nella logica della crescita continua della capacità produttiva di latte basata su somministrazione di insilati di mais il cui apporto 'energetico' è sicuramente importante e basilare, dato fortemente attrattivo a giudizio di molti allevatori.

Rispetto alla Frisona anche la Bruna Italiana presenta, comunque e tuttavia, una maggiore rusticità oltre che latte con parametri qualitativi e tecnologici nettamente superiori (grasso, proteina, caseina, k caseina, tempo di coagulo e forza del coagulo). Non a caso, data una percentuale media di proteina che si eleva a quota 3,79% con la presenza della variante B della K-Caseina del 60%, la vacca Bruna italiana viene inserita in molti allevamenti ad alta produzione lattifera per poter ritoccare, in senso positivo, la percentuale di proteina nel latte di massa. Migliore risulta anche l'attitudine alla produzione della carne, tuttavia con uno standard evidentemente inferiore rispetto alle razze specializzate da carne.

Negli anni alcuni allevatori hanno continuato a mantenere capi di "Bruna Alpina Originale" (detta anche "Original Bruna", in sigla "OB"), soprattutto in Svizzera, Austria e Trentino Alto-Adige e da qualche anno sono state attivate azioni di salvaguardia della razza. Nel 2015 è stato costituito il registro anagrafico delle OB in cui sono iscritti circa 1500 capi ed inoltre si è costituita l'Associazione Bruna Alpina Originale (<https://brunaalpinaoriginale.it/>).

La re-introduzione del ceppo originario della Bruna Alpina Originale tende non solo a salvaguardare una razza soggetta a "rischio di erosione genetica" recuperandone i caratteri originari ed intrinseci, ma ambisce a valorizzarne la bontà del latte che vanta alti standard qualitativi nel rapporto grassi-proteine e una peculiare tipologia lipidica¹, a fronte di una capacità produttiva di litri giornalieri di una vacca in lattazione quasi dimezzata rispetto a una Bruna Italiana, o anche inferiore se commisurata a una Frisona.



Tutto ciò mira anche a salvaguardare un sistema di allevamento fondato principalmente su fieni ed erbe da prati polifiti e pascoli, con addizioni limitate di concentrati, nonché su una gestione delle vacche al pascolo o in stabulazione libera che assicurano un alto profilo nei livelli di benessere delle bovine, fornendo di conseguenza servizi ecosistemici preziosi anziché i problemi connessi alla conduzione intensiva. I prati stabili hanno una capacità di assorbimento della CO₂ paragonabili a quelli di un bosco, contribuiscono così alla mitigazione climatica.

Conviene, da ultimo, ricordare che i più noti formaggi del panorama alpino sono nati dai casari che portavano al pascolo le Brune Alpine Originali: un valore storico aggiunto di non poco conto ².

2. L'AZIENDA ARDEMAGNI

La Società Agricola Ardemagni s.s. ha sede a Misano Gera d'Adda, BG. È un allevamento condotto a livello familiare dal padre Gianluca (Perito agrario), dalla madre Mariarosa (laureata in economia, che segue la parte amministrativa) e dal figlio Giacomo il quale è laureato in Scienze delle Produzioni animali ed in Scienze e tecnologie delle Produzioni animali, corsi di laurea triennale e magistrale presso la Facoltà di Medicina veterinaria, in UniMI.

L'azienda ha scelto l'agricoltura biologica e l'agricoltura rigenerativa per la conduzione del fondo (prati stabili, terreni coltivati, gestione rogge e acque, vegetazione interpodereale) per il mantenimento della vitalità e fertilità dei suoli, per la promozione della biodiversità vegetale e animale. Ciò induce a pensare ad un progetto di agro-ecologia ben più complesso, impattante ed importante rispetto ad una "mera" certificazione biologica. In effetti essa è basata sulla cura e sull'equilibrio nei suoli tra tessitura, struttura, composizione, sull'utilizzo di colture di copertura, sulla cura della purezza delle acque, parzialmente recuperate da risorgive, sull'impianto di vegetazione interpodereale, pure per mitigazione climatica e incremento della biodiversità, sulla moltiplicazione della fauna entomologica e degli impollinatori.

L'Azienda è stata aperta nel 1960 dal bisnonno Giovanni Ardemagni e dal 1993 alleva vacche di razza Bruna Alpina Originale. La scelta di allevare questa razza è frutto di una vicenda drammatica accaduta proprio quell'anno: anche in Lombardia c'erano focolai diffusi di brucellosi che purtroppo coinvolsero pure l'azienda Ardemagni; Gianluca, dopo gli accertamenti dei veterinari competenti e il conseguente necessario abbattimento di 160



capi di razza Frisona Italiana, decise di continuare la propria attività orientandosi verso una razza adatta anche ad un sistema di allevamento più sostenibile. Iniziò così una nuova avventura con l'acquisto di pochi capi di razza Bruna Alpina Originale.

Certificata biologica dal 2002, l'azienda conta oggi circa 250 capi, di cui 80 in lattazione. E' in programma un ampliamento della mandria e della stalla, migliorando il rapporto capi/superficie. La certificazione biologica dell'allevamento prevede l'utilizzo di alimenti certificati bio, senza ogm, il rispetto di parametri rigorosi per gli spazi destinati ai capi, maggiori di quelli standard per il benessere animale, attenzione alla prevenzione delle malattie. Esempio più unico che raro, almeno in pianura, in questa realtà si allevano esclusivamente capi di razza Bruna Alpina Originale per scelta aziendale orientata al metodo di allevamento biologico, poichè è una razza più rustica, adatta al pascolo, che non richiede elevati input energetici (insilati, mangimi, etc.). La mandria è gestita con attenzione rispetto alla riproduzione ricorrendo al seme da un *pool* ampio di riproduttori selezionati e alternati per garantire la non consanguineità dei capi.

La qualità del latte è ottima a fronte di animali dalla struttura più minuta rispetto a Frisone o Brune, come detto, con conseguente produzione di latte nettamente inferiore, che si attesta attorno ai 18/20 litri al giorno di media annuale, pari a circa 5500 q.li annui. Tutto il quantitativo di latte annuo è consegnato al biocaseificio Tomasoni di Gottolengo. Il latte gode di doppia certificazione: sia biologica che Latte Fieno STG (Specialità Tradizionale Garantita) il cui disciplinare prevede la produzione di latte da bovine allevate in aziende lattiere tradizionali, sostenibili, e alimentate esclusivamente con erba, legumi, cereali e fieno, senza l'utilizzo di alimenti fermentati e senza la somministrazione di mangimi OGM. Il latte così prodotto si caratterizza per la presenza determinante e prevalente di Beta Caseina A2A2, carattere che favorisce un'alta digeribilità del latte stesso. L'azienda punta ad ottenere un rapporto Proteine/Grassi attestato tra 0,8 e 1,1 grazie alla porzione elevata di erba fresca nella razione alimentare che permette di aumentare la quota proteica e diminuire quella lipidica rispetto ai fieni invernali, per loro natura più ricchi di fibra. Inoltre, tale proporzione conferisce al latte qualità organolettica e apporto nutrizionale migliori, vedi anche la presenza importante di preziosi acidi grassi Omega - 3 e 6 e di acidi linoleici.

L'azienda si caratterizza per gli elevati standard di benessere al di sopra della media anche dei migliori allevamenti, a cominciare per esempio dal controllo di temperatura e umidità della stalla attraverso ventilatori per areazione inclinati per favorire ricambio aria,



temperatura controllata con massimo di 25°C, raffrescamento aria con emissione vapore acqueo da micro-ugelli per dispersione e dissolvimento ad altezza non inferiore ai 2 m per evitare deposito umido sulla schiena degli animali e conseguente rischio di polmoniti.

La lettiera è costituita da paglia pellettata e sanificata e viene arieggiata due volte al giorno con un erpice a denti fissi così da mantenerla più asciutta e favorire il deflusso dei liquami in una canaletta. Il pavimento fessurato con un bio circolo favorisce il deflusso dei liquami nelle vasche di stoccaggio. Questa soluzione garantisce una superficie molto più asciutta e salutare della paglia tal quale.

L'impostazione a stabulazione libera mette a disposizione più di 12 mq a capo oltre ai *paddock* (recinti) esterni. A tutti gli animali sono lasciate le corna nel rispetto della loro natura, dato che il carattere mansueto della razza comporta un basso rischio di lesioni procurate tra animali ed inoltre si è riscontrato che ciò concorre ad aumentare il benessere e la salute del bestiame.

Le profilassi sanitarie seguono i principi dell'omeopatia e fitoterapia oltre ad un piano vaccinale che copre l'intera mandria dalle principali patologie virali.

L'alimentazione è molto curata e pressoché a ciclo chiuso perché composta di fieni ed erba fresca di autoproduzione sui 60 ettari tra proprietà ed affitto. Da marzo a novembre agli animali viene fornita erba fresca da prato stabile polifita ed una quota di concentrato in autoalimentatore computerizzato (5-7 kg die) a seconda dello stadio fisiologico della vacca in produzione mentre nel periodo invernale viene fornito fieno lungo alla rimonta. Alle vacche in produzione, invece, si prepara un carro *unifeed* (a secco) con fieni ed una piccola quota di mangime fioccato, la restante parte di concentrato viene fornita sempre dagli autoalimentatori. La razione alimentare viene rivista mensilmente dal dott. Giacomo Ardemagni attraverso analisi dei foraggi interni e formulazioni del concentrato mediante un software gestionale che permette di bilanciare la razione per soddisfare i fabbisogni degli animali. Il regime alimentare è, in realtà, molto simile a quello del disciplinare del latte destinato alla lavorazione del Parmigiano Reggiano.

Per quanto riguarda la Direttiva Nitrati, l'Azienda è conforme ai parametri di legge valorizzando gli effluenti degli animali su terreni propri e su quelli certificati biologici in convenzione.

Il latte finora venduto a 70 centesimi circa al litro, prezzo medio di mercato del latte biologico determinato dalla concorrenza con il latte biologico proveniente da altri paesi



dove i costi di produzione sono inferiori e dalla scarsa domanda complessiva, non consente una giusta valorizzazione del prodotto, così come non garantisce tranquillità e sostenibilità economica, data anche la qualità generale della conduzione delle bovine con particolare riferimento alla scelta economicamente sfavorevole di nutrire le bovine massimamente con erba fresca e fieni.

3. IL BIOCASEIFICIO TOMASONI

Il presente progetto è indirizzato, quale primo e fondamentale passo, alla valorizzazione del Grana Padano biologico prodotto da Massimo Tomasoni nel Biocaseificio omonimo di Gottolengo, BS, con il latte biologico dell'azienda Ardemagni.

La storia del caseificio Tomasoni inizia nel lontano 1815. Oggi a custodire le tradizioni familiari sono i fratelli Alberto, Massimo e Stefano, l'ultima generazione che si è posta l'obiettivo principale di divulgare un nuovo modo di produrre e di consumare: "[...] non si tratta solo di mettere sul mercato prodotti di qualità e di venderli a prezzi ed a profitti equi, ma di diffondere un nuovo stile di produzione e di consumi che partano dal ridare alla terra il senso della sacralità, il suo essere fonte di vita e di biodiversità. Solo così potremo preservare questo bene prezioso, unica garanzia della salute alimentare e del benessere collettivo".

Si tratta di un'azienda biologica artigianale a conduzione familiare certificata ICEA, che da sempre ha adottato i principi che abbracciano il benessere dell'uomo e dell'ambiente, privilegiando cura del terreno, benessere degli animali, qualità dei prodotti, rispetto per chi lavora e rapporto diretto con i consumatori. Dal 2000 trasforma solo latte biologico proveniente da stalle della pianura lombarda dove le vacche vengono alimentate con tanta erba e fieno, possibilmente al pascolo, e senza la somministrazione di insilato di mais. Ciò permette di ottenere un latte pregiato ricco di Omega 3 (rapporto "Omega 3" "Omega 6": 1 a 5). Inoltre, come previsto dai disciplinari del biologico, nella lavorazione del Grana non si utilizzano conservanti, nemmeno il lisozima³. Tutti i formaggi sono prodotti con caglio microbico ad eccezione del Grana Padano DOP per il quale si utilizza il caglio animale, come da disciplinare.

Nel 2016 si è dato l'avvio ad un importante progetto con l'obiettivo di sviluppare una filiera bio-locale che, partendo dalla semina dei terreni, arriva a prodotti lavorati e trasformati dalle aziende locali aderenti al progetto stesso, derivati non solo dal latte ma anche da farine e carni. L'obiettivo principale è il ripristino della qualità di acqua, aria,



suoli, più in generale il miglioramento della vita degli abitanti del territorio, creando lavoro e nuove prospettive di sviluppo, agendo non come singoli, ma come Comunità. Da settembre 2023 è partito il progetto Grana Padano BIO fatto con solo latte crudo di Bruna Alpina Originale.

4. IL NOME

Il nome del formaggio obiettivo del progetto è:

ORIGINALGRANA / OriginalGrana, Grana Padano DOP biologico da latte crudo di Bruna Alpina Originale.

A protezione del nome si valuterà l'eventuale registrazione.

5. L'ETICHETTA NARRANTE e L'ETICHETTA DI GARANZIA

Il progetto prevede la creazione di un'etichetta narrante, concepita al fine di raccontare, pur in sintesi, principi e info esaustivi e necessari per caratterizzare il prodotto a servizio dei consumatori. L'indice prevede notizie su: prodotto, territorio, animali, benessere animale, lavorazione e stagionatura, periodo di produzione, consigli per uso e conservazione, oltre ai dati aziendali dei produttori di latte e formaggio.

E' altresì prevista un'etichetta di garanzia adesiva da apporre sulle singole confezioni, riportante i loghi dei soggetti firmatari dell'accordo e l'immagine della marcatura della forma di OriginalGrana.

6. L'ACCORDO

Il presente progetto si esplicita nel patto che è definito nell'ACCORDO che, quale allegato, è parte integrante del presente documento.

7. TITOLARE DEL PROGETTO

Il Distretto di Economia Sociale e Solidale bergamasco (DessBg) si candida a costruire e condurre il progetto nelle forme più articolate e coordinate, che verranno ritenute opportune al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati.



8. LA NATURA DEL PROGETTO

Stante la bontà dell'approccio sia all'allevamento bovino che alla produzione del latte dell'azienda Ardemagni e alla sua trasformazione a cura del Biocaseificio Tomasoni, il progetto di questo formaggio si iscrive a pieno titolo nelle novero dei prodotti che possono vantare caratteri di sostenibilità e bontà ambientale, oltre che organolettico-nutrizionale, attorno ai quali costruire un "patto sociale", per cui la distribuzione e commercializzazione dell'OriginalGrana si configura a tutti gli effetti come un sforzo costitutivo di una vera e propria Comunità di Supporto all'Agricoltura. Questo implica il coinvolgimento, a cura del DessBg, di una schiera di attori ben definiti che diano concretezza, solidità e durevolezza al progetto. Altresì il progetto implementa una serie di azioni coordinate che concorrano a dargli continuità e spessore. In estrema sintesi queste ultime potranno essere:

- a. Promozione dell'acquisto diretto dei consumatori nelle forme più articolate, dai Gruppi di Acquisto Solidale, ai Mercati contadini⁴, in primo luogo quelli coordinati dal DessBg, ai portali online.
- b. Costituzione di Patti di collaborazione con centri di vendita/distribuzione di tipo cooperativo (Coop. Il Sole e la Terra, Coop. Areté, ...) o meno.
- c. Definizione di una rete di ristoratori qualificati di riferimento a cui proporre/riservare l'OriginalGrana (vedi circuiti Alleanza SF, Osterie d'Italia e simili).
- d. Possibilità di concorrere alla fornitura della refezione pubblica/privata di riferimento.
- e. Organizzazione di visite didattiche strutturate e dedicate a studenti di Istituti Agrari e superiori, di enti titolari di Corsi post-diploma.
- f. Attivazione di percorsi di formazione/visita per gruppi organizzati (es. GdA) o singoli aggregati (vedi Progetto "Cascine Aperte", in funzione di Certificazione Partecipata).
- g. Eventuale candidatura a far parte del nuovo Presidio Slow Food dei Prati Stabili, valutandone vincoli e opportunità.



8. GRUPPO DI LAVORO

Il progetto è stato concepito dal gruppo di lavoro designato dal DessBg, coordinato da Simonetta RINALDI (responsabile "Area Mercati Agricoli e Filiere Corte" del DessBg).

I documenti sono stati redatti da Lorenzo BERLENDIS (esperto di valorizzazione di territori e saperi delle comunità locali); coadiuvato da Giacomo ARDEMAGNI, allevatore (Soc. Agr. Ardemagni); Valerio LOCATELLI (referente ReteGas Bergamo); Carla RAVASIO, agronoma; Massimo TOMASONI (Biocaseificio Tomasoni).

Il progetto grafico di flyer ed etichetta è stato elaborato da: Buttarello Graphic Factory.

NOTE

Nota ¹

“...La composizione e la qualità della componente lipidica del latte deve essere associata alla promozione di prodotti caseari che possiedono un valore aggiunto, soprattutto quando si osserva un profilo in acidi grassi favorevole per la salute del consumatore (leggi percentuali di grassi mono e polinsaturi, nda). Il latte prodotto nell'allevamento considerato mostra un'ottima qualità della componente lipidica sia in estate che in inverno. La fonte di fibra fornita in estate aiuta a migliorare ulteriormente il profilo in acidi grassi del latte...” (abstract delle conclusioni nella tesi di laurea di G. Ardemagni)

Nota ²

Il progetto potrebbe estendersi ad altri allevatori di Bruna Alpina Originale e ad altri prodotti caseari, coerenti con principi e standard sopra esposti.

Nota ³

Il lisozima è una proteina naturale estratta dall'albume d'uovo che viene normalmente utilizzata dai caseifici convenzionali per scongiurare il rigonfiamento delle forme di grana provocato dalla fermentazione del mais. Vietato il suo uso nei prodotti biologici.

Nota ⁴

Servirà identificare soggetto/i disponibili a commercializzare il formaggio nella propria postazione.

Bergamo, 25 agosto 2025

Allegato:

Accordo di sostegno territoriale tra Biocaseificio Tomasoni, Soc. Agr. Ardemagni, Ass. DessBg