



OriginalGrana

PROGETTO

GRANA PADANO di BRUNA ALPINA ORIGINALE

Indice dei contenuti

1. OriginalGrana.....	1
2. La razza Bruna Alpina Originale.....	2
3. L'Azienda Ardemagni.....	2
4. Il Latte Fieno (Specialità Tradizionale Garantita).....	3
5. Il Biocaseificio Tomasoni.....	4
6. Il Progetto.....	4
8. Gruppo di lavoro.....	5

-.-

1. OriginalGrana

L'OriginalGrana è un Grana Padano Dop biologico da latte di Bruna Alpina Originale. E' infatti ottenuto da latte di sola vacca Bruna Alpina Originale, prodotto nell'allevamento della Soc. Agricola Ardemagni di Misano Gera d'Adda (BG), certificato biologico e Latte Fieno (STG), e trasformato dal Biocaseificio Tomasoni di Gottolengo (BS).



2. La razza Bruna Alpina Originale

La Bruna Alpina Originale è stata selezionata dai monaci Benedettini per le particolari doti di rusticità e adattabilità anche ai pendii montuosi e all'alpeggio, ed è originaria della Svizzera, conosciuta appunto come Original Braunvieh, abbreviato in OB. È stata introdotta in Lombardia e in Italia a partire dal XVI secolo e la sua diffusione ha interessato progressivamente tutta la Penisola. A partire dagli ultimi decenni del secolo scorso, però, il ceppo originario è stato oggetto di miglioramento genetico per aumentarne le sue capacità produttive ed è stato quindi incrociato con la razza Brown Swiss di provenienza statunitense. Ciò ha portato alla diffusione di una variante detta Bruna Italiana o Bruna Alpina con caratteristiche molto diverse rispetto a quella originaria, la OB, la cui capacità produttiva era ed è assai inferiore rispetto alla “nuova” Bruna Italiana, o addirittura dimezzata in confronto a una Frisona. Questo progetto mira a salvaguardare, oltre alla razza originale OB, anche un sistema di allevamento fondato su prati stabili polifiti e pascoli, 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 e 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 assoluta rilevanza. 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/>

3. L'Azienda Ardemagni

La Soc. Agricola Ardemagni è titolare dell'allevamento familiare in cui lavorano Gianluca e Mariarosa con il figlio Giacomo. L'Azienda è stata aperta nel 1960 dal bisnonno Giovanni e dal 1993 alleva, esempio più unico che raro in pianura, vacche di razza Bruna Alpina Originale. L'azienda è certificata biologica dal 2002 e conta circa 250 capi, di cui 80 in lattazione. La scelta aziendale è orientata alla massima qualità organolettica di latte e derivati. Il latte, infatti, gode di doppia certificazione: sia Biologica sia Latte Fieno STG il cui disciplinare prevede la produzione di latte da bovine allevate alimentate esclusivamente con erba, legumi, cereali e fieno, senza l'utilizzo di alimenti fermentati e senza la somministrazione di mangimi OGM. Si caratterizza per la presenza determinante e prevalente Beta Caseina A2A2, carattere che favorisce un'alta digeribilità del latte stesso.



Regime alimentare delle bovine e caratteristiche del latte sono, in realtà, molto simili a quelli del disciplinare del Parmigiano Reggiano.

La cura del benessere animale va oltre le norme vigenti. La stabulazione libera mette a disposizione più di 12 mq a capo oltre ai paddock esterni, l'areazione della stalla, attraverso un sistema sofisticato di contenimento della temperatura interna, evita il ristagno di umidità, così come la preparazione della lettiera pellettata consente un migliore comfort per le bovine. A tutti gli animali vengono lasciate le corna, come natura vuole, perché ritenuti così più forti e sani. Le profilassi sanitarie seguono i principi dell'omeopatia e fitoterapia oltre ad un piano vaccinale che copre l'intera mandria dalle principali patologie virali.

Grazie alla scelta di agricoltura rigenerativa per la conduzione del fondo (prati stabili, terreni coltivati, gestione rogge e acque, vegetazione interpodereale) ai fini del mantenimento della vitalità e fertilità dei suoli, della promozione della biodiversità vegetale e animale, lo si può considerare un progetto di agro-ecologia ben più complesso delle pur significative certificazioni. Essa si iscrive in un'agricoltura fondata su cura ed equilibrio dei suoli, sul mantenimento della fertilità attraverso rotazioni e valorizzazione del letame sui propri terreni gestiti in biologico, sulla preservazione della purezza delle acque, parzialmente recuperate da risorgive, sull'impianto di vegetazione interpodereale per mitigazione climatica e incremento della biodiversità congiunta alla moltiplicazione della fauna entomologica e degli impollinatori.

4. Il Latte Fieno (Specialità Tradizionale Garantita)

Il "Latte Fieno STG" offre diversi benefici grazie all'alimentazione naturale delle mucche che lo producono, a cominciare dal gusto più pieno e aromatico che ricorda le erbe e i fiori dei pascoli, presenti massicciamente nella dieta delle vacche. È ricco di nutrienti, ha una buona fonte di proteine di alta qualità, calcio, fosforo, iodio e potassio, oltre a vitamine A, B5, B2 e B12, vanta un migliore profilo lipidico, perché grazie all'alimentazione con alta percentuale di erba fresca e fieno contiene una maggiore quantità di acidi grassi omega-3 e acidi linoleici coniugati (CLA), benefici per la salute cardiovascolare. È facilmente digeribile in virtù della sua diversa composizione proteica e alla minore presenza di batteri legati alla fermentazione dei mangimi. Poiché frutto di pratiche agricole agroecologiche, è meno soggetto a contaminazione da pesticidi, erbicidi e fertilizzanti e contiene meno batteri che possono alterare il sapore dei prodotti caseari. Inoltre, il suo consumo supporta



un'agricoltura più naturale e funzionale alla conservazione dei paesaggi tradizionali e alla preservazione della fertilità dei suoli, compromessi dalla agricoltura di tipo intensivo.

5. Il Biocaseificio Tomasoni

La storia del caseificio Tomasoni inizia nel lontano 1815. Si tratta di un'azienda biologica artigianale a conduzione familiare, oggi nelle persone dei 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. 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). Tutti i formaggi sono prodotti artigianalmente e senza conservanti e sono certificati da I.C.E.A.

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, progetto sperimentale che ha aperto le porte all'OriginalGrana.

6. Il Progetto

Il DessBg (Distretto di Economia Sociale e Solidale bergamasco) attraverso un Gruppo di Lavoro designato ad hoc, si impegna, in base ad un Accordo sottoscritto con allevatore e trasformatore, a costruire attorno alla produzione dell'OriginalGrana un Progetto di C.S.A., ovvero attivare una Comunità di Supporto all'Agricoltura poiché la valenza ambientale e sociale della filiera virtuosa di produzione dell'OriginalGrana, va oltre la bontà organolettica intrinseca del formaggio. Altresì, con uno strumento di monitoraggio dei costi di filiera si ripromette di mantenere trasparenza, coerenza ed equità nella costruzione del prezzo a vantaggio di tutti gli attori della filiera stessa. In più, per ogni kg di formaggio venduto, una piccola percentuale concordata tra i contraenti verrà reinvestita a cura del DessBg nel consolidamento ed ampliamento del progetto e nello sviluppo delle filiere biologiche nel Bergamasco. All'interno di Progetto e Accordo si determineranno



degli obiettivi di congruità dei risultati di promozione, diffusione e vendita dell'OriginalGrana. A questo fine verranno implementati una serie di soggetti ed azioni funzionali al successo del progetto, e contestuali al miglioramento di salute e benessere di consumatori, produttori, animali, territorio e ambiente.

Passaggi fondamentali saranno:

- la promozione dell'acquisto diretto dei consumatori nelle forme più articolate, dai Gruppi di Acquisto Solidale, ai Mercati contadini, (in primo luogo quelli coordinati dal DessBG), ai portali online;
- la costituzione di accordi di collaborazione con centri di vendita/distribuzione di tipo cooperativo o meno;
- il coinvolgimento di una rete ristoratori qualificati di riferimento a cui proporre/riservare l'OriginalGrana;
- la possibilità di concorrere alla fornitura della refezione pubblica/privata di riferimento;
- l'organizzazione di visite didattiche strutturate e dedicate a studenti di Istituti Agrari e superiori, di enti titolari di Corsi post-diploma, insieme a percorsi di formazione/visita per gruppi organizzati o singoli aggregati, (vd Progetto "Cascine Aperte"), in funzione propedeutica alla Certificazione Partecipata.

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.

Bergamo, 25 agosto 2025