

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

Data: 19/02/2025

Link: <https://www.lavocedialba.it/2025/02/19/leggi-notizia/argomenti/economia-10/articolo/gorgonzola-dop-a-cameri-110-anni-e-lode-di-eccellenza-casearia-5.html>

Edizione locale [lINazionale.it](https://www.lavocedialba.it)

- [Prima Pagina](#)
- [Cronaca](#)
- [Politica](#)
- [Attualità](#)
- [Eventi](#)
- [Agricoltura](#)
- [Artigianato](#)
- [Al Direttore](#)
- [Economia](#)
- [Curiosità](#)
- [Scuola e corsi](#)
- [Solidarietà](#)
- [Sanità](#)
- [Viabilità](#)
- [Sport](#)
- [Tutte le notizie](#)

- [Alba](#)
- [Bra](#)
- [Langhe](#)
- [Roero](#)
- [Santo Stefano Belbo](#)
- [Provincia](#)
- [Asti e provincia](#)
- [Regione](#)

- [Europa](#)
- [ABBONATI](#)

/ **Economia**

- [Radio Alba](#)
- [Archivio](#)
- [Mobile](#)

In Breve

venerdì 24 aprile

[Banca di Cherasco: concluso il percorso di educazione finanziaria con gli studenti del Liceo Giolitti di Bra](#)

[Le attrezzature a noleggio di C.M. srl ora anche nel nuovo hub ad Alba](#)

[Panealba, operazione da 78 milioni di euro per acquisire lo stabilimento Giordano Vini](#)

[Bra città amica della famiglia: da certificazione nazionale ricadute su turismo e sviluppo locale](#)

[Benessere in casa: tra ergonomia e nuove abitudini quotidiane](#)

giovedì 23 aprile

[Oscar delle Banche, conto alla rovescia per la cerimonia al Grand Hotel Principi di Piemonte](#)

[L'artigianato che verrà: a Saluzzo la visione futura del Made in Italy firmata Confartigianato Cuneo](#)

[Roero Arneis, Varrone \(Cia Cuneo\): "Undici annate sorprendenti, la qualità del vino è un motore decisivo per l'economia del territorio"](#)

[Grande attesa per le premiazioni della XXV edizione "Progettare e costruire in sicurezza" e record di iscrizioni per il Corso di Aggiornamento con gli Ordini Professionali](#)

[Fondazione Crc lancia la seconda edizione del bando "Il mito della scrittura": a disposizione 150 mila euro](#)

[Leggi le ultime di: Economia](#)

Che tempo fa

Rubriche

- [Fotogallery](#)
- [Videogallery](#)
- [Backstage](#)
- [Datameteo](#)
- [Oroscopo](#)
- [Quattrozampe](#)
- [Voce al diritto](#)
- [Ridere & Pensare](#)
- [Il Punto di Beppe Gandolfo](#)
- [Schegge di Luce](#)

- [Quarta Parete](#)
- [Chiedo allo Chef](#)
- [Storie di montagna](#)
- [Fariné](#)
- [io viaggio leggero](#)
- [Non solo Fumetti](#)
- [Degni di Nota](#)
- [BIOS, perchè!?](#)
- [Younger Wine](#)
- [I più letti della settimana](#)
- [Fuori EXPO](#)
- [Gusto e Gusti](#)
- [Copertina](#)

Accadeva un anno fa

Attualità

[Ha compiuto 107 anni il maresciallo Renato Quaglia, il Carabiniere più anziano d'Italia \[FOTO\]](#)

Eventi

[La Granda celebra l'80° anniversario della Liberazione: tutti gli eventi](#)

Curiosità

[La murrellese Boman presenta a Bauma un percorso di sviluppo](#)

[Leggi tutte le notizie](#)

Economia | 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 lNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - [Credits](#) | [Privacy e cookie policy](#) | [Preferenze privacy](#)

Articolo originale:

<https://www.lavocedialba.it/2025/02/19/leggi-notizia/argomenti/economia-10/articolo/gorgonzola-dop-a-cameri-110-anni-e-lode-di-eccellenza-casearia-5.html>