

# Dal Lazio 100 anni di formaggi di qualità

CON IL CASEIFICIO  
LA QUERCIA, LA FAMIGLIA  
ANGELINI PORTA AVANTI  
UNA TRADIZIONE  
CASEARIA CENTENARIA,  
VALORIZZANDO IL LATTE  
DEI TERRITORI LAZIALI

di **Roberto Tognella**



## CARTA D'IDENTITÀ

**Sede:** via Enrico Forlanini, 37/39/41, via Tiburtina km 19,300–Guidonia Montecelio (Roma), tel. 0774-373741, [www.laquerciasrl.it](http://www.laquerciasrl.it)

**Attività:** produzione di formaggi di latte ovino, ovi-vaccino, caprino, a breve, a media, a lunga stagionatura, Ricotta Romana Dop, Pecorino Romano Dop, Caciofiore di Columella.

**Latte lavorato:** 180 q/giorno.

**Punto vendita:** presso la sede produttiva.

**D**a cent'anni la famiglia Angelini si dedica alla produzione di formaggi tipici del territorio laziale. Con un lungo passato nell'allevamento ovino e nella trasformazione del latte, la famiglia ha in tempi più recenti deciso di dedicarsi alla trasformazione del latte fondando il Caseificio La Quercia a Guidonia Montecelio in provincia di Roma. Un'attività artigianale che si è via via sviluppata e consolidata negli anni, grazie alla proposta di prodotti di elevata qualità, stagionati al punto giusto, ottenuti dal latte ovino, vaccino e caprino proveniente dagli allevamenti laziali. Con circa 5 milioni di euro di fatturato, 180 quintali di latte lavorato al giorno, 25 dipendenti, il



LA COAGULAZIONE DEL LATTE AVVIENE IN 4 POLIVALENTI DI DIVERSA CAPACITÀ



## Le scelte impiantistiche del Caseificio La Quercia

Tank di stoccaggio: **Sacma Inox**

Pastorizzatore: **Sacma Inox**

Polivalenti: **Sacma Inox**

Centrifuga: **Frau**

Impianti di condizionamento dei magazzini di stagionatura: **Elpa Frigo**

Confezionatrici: **Ilpra e Saccardo**

Bilance: **Bizerba e Berkel**

Caseificio La Quercia è oggi un'importante realtà casearia del Lazio, fortemente radicata sul territorio. Propone una gamma molto ampia di formaggi, tra i quali eccellono le due Dop laziali, la Ricotta Romana e il Pecorino Romano, oltreché il Caciofiore di Columella, presidio Slow Food. Racconta il caseificio la quarta generazione in azienda, Daniele Angelini, responsabile commerciale del Caseificio La Quercia.

### **Da cent'anni la sua famiglia si dedica alla trasformazione del latte.**

In passato eravamo anche allevatori. Il bisnonno Ercole e il nonno Adolfo allevavano pecore e trasformavano il latte nei formaggi tipici del territorio laziale. La famiglia è originaria dei Monti Reatini, nell'Appennino Centrale. Poi con mio padre Ercole ci fu l'idea di focalizzarsi esclusiva-

## FLESSIBILITÀ PER UNA PRODUZIONE FORTEMENTE DIVERSIFICATA

DIVERSI SONO I PREMI  
CONFERITI AL CASEIFICIO LA  
QUERCIA PER LE PROPRIE  
PRODUZIONI. CURA NELLA  
STAGIONATURA, LATTE LOCALE,  
KNOW-HOW CENTENARIO  
SONO ALLA BASE DI QUESTI  
RICONOSCIMENTI

mente nella trasformazione del latte. Nacque così il Caseificio La Quercia al quale lavorarono fin dagli esordi mio padre, il nonno e lo zio Vittorio Latini. Dalle piccole produzioni artigianali rivolte a un mercato locale, a piccoli negozi e grossisti, l'attività prese presto piede anche fuori regione. Questo ci portò a sviluppare prodotti che incontrassero i gusti dei consumatori nelle aree in cui si sviluppava il business, questo partendo sempre da quel patrimonio di competenze casearie di cui è depositaria la famiglia e dall'impiego di sola materia prima proveniente dagli allevamenti laziali. Fu così che la nostra gamma di prodotti si sviluppò in maniera significativa.

**Oggi la proposta del caseificio è molto ampia.**

Dai freschissimi agli stagionati monolatte (ovino, vaccino e caprino) e mi-

**C**ertificato ISO 22000:2005 dal 2016 e IFS, il Caseificio La Quercia è una moderna realtà produttiva che lavora giornalmente 180 quintali di latte su 6 giorni lavorativi. Dopo i controlli di routine, il latte proveniente esclusivamente da allevamenti del Lazio viene stoccato negli appositi tank refrigerati di Sacma Inox in attesa di essere termizzato con pastorizzatore sempre di Sacma Inox e lavorato. «Il Caseificio La Quercia propone una gamma molto ampia di referenze, è quindi necessaria una rigorosa pianificazione delle produzioni in relazione alle richieste di mercato. Effettuiamo quindi più lavorazioni nel corso della giornata, partendo dai formaggi biologici, quindi i Dop e in seguito le altre produzioni», spiega Daniele Angelini. Le lavorazioni si alternano nelle 4 polivalenti di Sacma Inox di cui 3 da 1.500 litri e 1 da 3.000 litri; dopo lo scarico della cagliata, il prodotto passa in camera calda per lo spurgo del siero e il giorno successivo nelle salamoie. «Il caseificio è dotato di grandi vasche per la salagione dei formaggi, suddivise per tipologia di formaggi che vengono periodicamente rigenerate» continua Daniele Angelini. «L'unico prodotto salato a secco è il Pecorino Romano Dop, una scelta legata alla necessità di proporre questo formaggio in una versione più adatta al consumo tal quale rispetto allo standard più saporito presente sul mercato». Il caseificio è dotato di diverse celle di stagionatura a temperatura e umidità controllate – l'impianto di condizionamento è stato realizzato da Elpa Frigo – per la gestione delle molte tipologie di prodotto. «La maturazione è una fase importante del ciclo di lavorazione alla quale poniamo molta attenzione al fine di raggiungere il miglior grado di stagionatura per ciascuna tipologia di formaggio» conclude Daniele Angelini. «In relazione ai tempi più o meno lunghi di maturazione, utilizziamo scaffalature in legno oppure grigliati in acciaio, procedendo a periodici rivoltamenti delle forme e alla loro ispezione. Completata la stagionatura, i formaggi destinati al punto vendita aziendale possono essere porzionati e confezionati sottovuoto con macchine di Ilpra e di Saccardo, diversamente vengono venduti tal quali».

● «Il nostro caseificio è stato tra i promotori della Ricotta Romana Dop ed è oggi il secondo produttore in termini di confezionato di questo delicato latticino ottenuto da latte di pecora»



IL CASEIFICIO PROPONE UNA GAMMA MOLTO AMPIA DI FORMAGGI FRESCHI, SEMI-STAGIONATI, STAGIONATI; OVINI, VACCINI, CAPRINI, MISTI. TRA QUESTI ANCHE I DOP RICOTTA ROMANA E PECORINO ROMANO

sti, passando per i nostri Dop, Ricotta Romana e Pecorino Romano, fino al Caciofiore di Columella, prodotto inserito nell'elenco ufficiale dei presidi Slow Food.

**Nell'ampio catalogo ci sono comunque delle eccellenze che vale la pena ricordare.**

Tra i nostri prodotti più rappresentativi c'è la Ricotta Romana Dop. Il nostro caseificio è stato tra i promotori della Dop ed è oggi il secondo produttore in termini di confezionato di questo delicato prodotto. La Ricotta Romana Dop è ottenuta da latte di pecora - dal quale deriverà il siero - da sole aziende agricole certificate della Campagna Romana, Sabina e Agro Pontino. Animali che

dovranno essere di razza italiana e alimentati con foraggi di pascoli naturali, prati pascoli ed erbai del Lazio. La Ricotta Romana Dop è un prodotto delicato che ben si presta al consumo tal quale in abbinamento a miele o marmellate, ma anche come ingrediente in ricette tradizionali.

**Sempre parlando di Dop, producente il Pecorino Romano.**

Ci siamo avvicinati di recente a questa denominazione. Produciamo da due anni Pecorino Romano Dop. Siamo tra i pochi caseifici laziali a farlo, e questo è per noi un motivo di vanto, sapendo che i volumi più importanti si fanno in Sardegna. Il nostro Pecorino Romano si caratterizza per un'equilibrata sapidità dovuta

alla scelta di effettuare la salatura del prodotto a secco. Ciò lo rende indicato per un consumo tal quale ma anche come ingrediente in cucina.

**Ancora qualche specialità?**

Il pecorino La Deliziosa, uno dei fiori all'occhiello della nostra azienda. Vincitore di numerosi riconoscimenti di qualità, è un formaggio semistagionato dal sapore dolce e gradevole, a maturazione minima, leggermente piccante con l'avanzare della stagionatura. Il pecorino Gran Riserva Cacio Ercole è invece un formaggio di antica tradizione e dal gusto inconfondibile. Viene prodotto ancora oggi utilizzando antiche fascere di legno di faggio che gli conferiscono la tradizionale forma a goccia. Un formag-

gio dal sapore pastoso, leggermente piccante, specialmente quando la stagionatura è avanzata, è il Galeotto, un ovi-caprino dall'odore, molto caratteristico, che richiama l'essenza del pascolo. Il Fresco di Capra, infine, è un formaggio freschissimo a pasta tenera e compatta e dal colore bianco latte. La sua sapidità accennata esalta il caratteristico sapore del latte caprino, rendendolo delicato al palato.

### **Raccogliete il latte esclusivamente dagli allevamenti laziali.**

Diverse sono le stalle nostre conferenti certificate per via delle Dop. Per quanto riguarda gli allevamenti ovini, raccogliamo il latte nelle provincie di Latina, Frosinone, Viterbo, Campagna Romana e Sabina. Si tratta di stalle molto eterogenee per dimensioni. Molte di esse praticano nel periodo estivo ancora la transumanza tra i pascoli laziali e abruzzesi. Prevalde la razza sarda ma sono allevate anche la comisana, la massese e più di recente la francese lacaune. Anche per quanto riguarda gli allevamenti caprini si allevano razze diverse come la maltese, la camosciata o la saanen con l'obiettivo di destagionalizzare sempre più le produzioni. Ci serviamo infine, per quanto riguarda il latte vaccino, da

cooperative di raccolta che conferiscono direttamente il latte in caseificio.

### **Il latte del territorio è quindi uno dei segreti del vostro successo.**

Non siamo mai scesi a compromessi in tal senso, optando per un latte certo più conveniente ma sicuramente "anonimo". Noi conosciamo i nostri conferenti. Molti di loro lavorano con il nostro caseificio da vecchia data. E questo ci permette di trasformare una materia prima sempre di ottima qualità con indubbi vantaggi per quanto riguarda il risultato finale. Il nostro obiettivo è garantire alla clientela uniformità nella fornitura anche in termini qualitativi. Per questo curiamo con grande attenzione la fase di maturazione dei formaggi in modo da consegnare un prodotto sempre alla giusta stagionatura.

### **Dalla qualità ai premi e riconoscimenti.**

Il Concorso Formaggi "Premio Roma" è lo strumento previsto dal progetto di miglioramento del settore lattiero-caseario romano realizzato dalla Camera di Commercio di Roma attraverso la sua Azienda Speciale ARM - Azienda Romana Mercati. Il concorso, promosso da Unionca-

mere Lazio, è divenuto un punto di riferimento non solo per le aziende del territorio romano, ma anche per quelle nazionali che sottopongono i propri prodotti di eccellenza alla valutazione di una giuria di dodici degustatori professionisti dell'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio), dell'ANFOSC (Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo) e del Laboratorio Chimico-Merceologico della Camera di Commercio di Roma, sulla base di una rigorosa griglia di requisiti sensoriali. In ogni edizione del concorso, uno o più prodotti La Quercia hanno ricevuto premi e riconoscimenti, tra questi il Galeotto, la Deliziosa, il Gran Riserva Cacio Ercole, formaggi di cui abbiamo poc'anzi parlato.

### **In tema di clienti, quali sono i vostri mercati di riferimento?**

Il nostro business si concretizza principalmente in Italia anche se abbiamo dei contatti con diversi Paesi: Stati Uniti, Canada, Emirati Arabi, Asia, Europa... L'obiettivo è certo crescere all'estero, ma anche consolidare ulteriormente il business nel nostro Paese, oggi a carattere sia regionale sia nazionale, nei canali del retail, della GDO e della vendita all'ingrosso.

### **Una battuta sul futuro, per concludere?**

Con il passaggio generazionale, il Caseificio La Quercia si è sempre più strutturato e organizzato per affrontare con prontezza e flessibilità le sfide del mercato nei prossimi anni. La qualità, il territorio, il know-how centenario rimangono quei capisaldi sui quali costruire la nostra crescita e il nostro futuro. ○



IL CASEIFICIO PROPONE ALLA PROPRIA CLIENTELA FORMAGGI STAGIONATI SU ASSI DI LEGNO O GRIGLIATI IN RELAZIONE ALLA TIPOLOGIA DI PRODOTTO