



# IL BOLLETTINO

ANNO ROTARIANO 2015 - 2016

Presidente Diego Finazzi



“ *Idealisti e pragmatici. Diventare il cambiamento che vogliamo realizzare* ”

Anno XXII n. 27 del 22 marzo 2016

Presiede: Diego Finazzi Presidente

Ristorante  
“Palazzo Colleoni”  
Cortenuova

## *Una Bufala ...per cena Viaggio nel mondo dei Formaggi*

Relatore:  
Dr. Bruno Gritti  
Caseificio Quattro Portoni di  
Cologno al Serio



Il nostro Presidente Diego con il relatore Bruno Gritti e signora Elena

**L**a serata si apre con il suono della campana, questa sera non accompagnato dagli inni musicali, ma, come spiegato dal Presidente Diego Finazzi, da un momento di riflessione personale, in questo periodo caratterizzato dalla serenità della tradizione cristiana della Pasqua di Resurrezione e Pace, rispetto a quanto sta invece

succedendo nel mondo ed ai drammi che stiamo vivendo. La speranza di “essere dono nel Mondo” deve alimentarci e aiutare nei momenti difficili. La tragedia dell’autobus delle studentesse Erasmus in Spagna ed il dramma della follia terrorista ormai quasi quotidiana non si possono comprendere e ci lasciano sgomenti.

La riunione di questa settimana è dedicata ad una eccellenza del nostro territorio di grande importanza nel settore caseario, è ospite del club, accompagnato dalla signora Elena, il dott. Bruno Gritti, contitolare con il fratello Alfio, del Caseificio “Quattro Cantoni” di Cologno al Serio.

## Soci

Agosti, Alimonti, Bona, Brandazza, Brignoli, Cucchi, Fappani, Diego Finazzi, Giorgio Finazzi, Giordano, Lazzati, Locati, Nembrini, Nozza, Piccinelli, Pisacane, Pisoni, Poli, Quadri, Schivardi, Valenti, Villa.

Soci n. 39 di cui presenti n. 22 pari al 56,41%.

## Coniugi

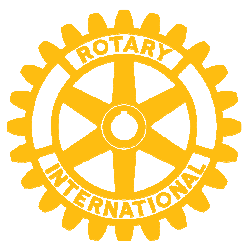
Donatella Alimonti, Silvia Bona, Vanna Finazzi, Elisabetta Giordano, Esa Poli, Iva Schivardi, Tomaso Epizoi, Ivana Villa.

## Ospiti del Club

Il relatore Bruno Gritti e signora Elena.

Per organizzare al meglio le conviviali ricordiamo a tutti i soci di segnalare la presenza e/o l'assenza e l'eventuale partecipazione di coniugi e ospiti.

Grazie per la collaborazione



## APRILE

### ❖ Martedì 5 aprile

ore 18,45 - ritrovo presso l'androne di ingresso alla Biblioteca Angelo Mai, Piazza Vecchia, Città Alta

ore 19,00 - *"Viaggio tra le eccellenze: la Biblioteca Angelo Mai"*

Relatrice: dr.ssa Elisabetta Manca, Direttrice della Biblioteca

Ore 20,30 - Ristorante La Torre, Viale Muraine, 8 (vicino al Palazzetto dello Sport)

*"cena conviviale"*

### ❖ LUNEDI' 11 aprile

ore 20,00 Palazzo Colleoni, Cortenuova

*"Vicende di un ragazzo ai campionati mondiali di calcio"*

Relatore: Beppe Bergomi ex calciatore e capitano dell'Inter e della Nazionale

Sarà nostro ospite il Governatore Gilberto Dondè

### ❖ LUNEDI' 18 aprile

ore 20,00 Ristorante Il Vigneto, Grumello del Monte

INTERCLUB GRUPPO OROBICO 2

*"Problemi, realtà e prospettive per gli ospiti delle Comunità Don Milani di Sorisole"*

Relatore: don Fausto Resmini

### Martedì 26 aprile

Riunione sospesa

## DAI CLUB OROBICI

### GRUPPO OROBICO 2

#### DALMINE CENTENARIO

Giovedì 7 aprile

ore 20,00 - Ristorante La Vacherie, Brusaporto  
*"Parliamo tra noi"*

#### SARNICO e VALLE CAVALLINA

Domenica 3 aprile

Golf Club Rossera, Chiuduno  
*"Gara di Golf"*

#### TREVIGLIO P.B.

Mercoledì 6 aprile

Ore 20,00 - Palace Hotel, Verdellino/Zingonia

*"Storia d'Italia nel pennino della satira"*

Relatore: Paolo Moretti, socio RC Bergamo e Past Governor a.r. 2002-2003

### GRUPPO OROBICO 1

#### BERGAMO

Lunedì 4 aprile

Ore 20,00 - Ristorante Colonna Bergamo

*"Presentazione del libro "Quell'uom di multiforme ingegno. Vita di Sandro Angelini"*

Relatori: dr. Orazio Bravi, Socio Onorario e Avv. Carlo Simoncini, autore del libro

Lunedì 11 aprile

Ore 20,00 - Ristorante Colonna Bergamo

*"Le Banche sull'altalena (e i risparmiatori in giostra)"*

Relatore: Prof. Mario Comana, Socio del club

#### BERGAMO OVEST

Lunedì 4 aprile

Ore 20,00 - Antico Ristorante del Moro, Bergamo

*"Impresa del Nanga Parbat"*

Relatore: Simone Moro

Giovedì 7 aprile

Ore 20,00 - Ristorante La Marianna, Bergamo

Interclub con RC Bergamo Sud

*"Sfide e dinamiche di innovazione in Italia: il Manifatturiero avanzato"*

Relatori: Gianluca Viscardi e Marco Taisch

#### BERGAMO SUD

Giovedì 7 aprile

Ore 20,00 - Ristorante La Marianna, Bergamo

*"Sfide e dinamiche di innovazione in Italia: il Manifatturiero avanzato"*

Relatori: Gianluca Viscardi e Marco Taisch

### INTERCLUB GRUPPO OROBICO 2

Lunedì 18 aprile

Ore 20,00 - Ristorante Il Vigneto, Grumello del Monte

*"Problemi, realtà e prospettive per gli ospiti delle Comunità Don Milani di Sorisole"*

Relatore: Don Fausto Resmini

Riprendono gli appuntamenti del service del Rotary Club Romano di Lombardia denominato

**"una goccia per il tuo cuore"**

Domenica 17 aprile

**FONTANELLA**

Presso il Centro Anziani AFAP  
Piazza Matteotti

Tutti i soci del Club sono invitati a partecipare



Prima di cedere la parola al relatore, il Presidente Finazzi, traccia una breve storia dell'Azienda condotta dal nostro ospite di questa sera. \* (riportata più avanti)

Quando prende la parola Bruno Gritti sottolinea come la attuale line aziendale nasca intorno al 2000 a seguito di una serie di criticità a livello comunitario connesse con le quote latte, questo è un periodo durante il quale "le vacche da latte non danno imprenditori soddisfatti", conseguentemente la scelta, dapprima graduale, si è orientata verso l'allevamento delle BUFALÉ come alternativa senza grandi modifiche aziendali.

Il Bufalo domestico, particolarmente diffuso in Asia, viene allevato come animale da lavoro e per la produzione di latte e carne. In Europa la diffusione è molto residuale; in Italia la Lombardia è la terza regione per numero di capi, dopo **Campania** (278.000 capi) e **Lazio** (66.000 capi).

Il Bufalo viene allevato principalmente in quanto è animale che presenta alcune caratteristiche peculiari:

**Rusticità** = adattamento a climi e ambienti disparati e estremi

**Robustezza** = poche malattie: bassissima incidenza di zoppie, bassa incidenza di mastiti.

**Poche cure** = risparmio in spese veterinarie -30 % rispetto allevamento bovino, spese per medicinali -60% rispetto allevamento bovino.

**Longevidità** = numero medio di lattazioni doppio rispetto alle bovine: 5 Vs 2.4

Inoltre la produzione di latte di Bufala presenta alcune caratteristiche importanti:

produzione media per lattazione

**lt. 2100.** Picchi fino a **lt. 4000.**

Possibilità di miglioramento genetico elevata.

Produzione giornaliera media

**Kg/d 7**

Giorni di Produzione **300**

Nonostante si alimentino con foraggi meno raffinati da un punto di vista energetico, il latte prodotto risulta ricco, proteico e concentrato.

**Caratteristiche qualitative medie**

Grasso % **6,5 - 9**

Proteine % **4,2 - 4.9**

Caseina % **3.2 - 4.2**

PH **6,5 - 6,7**

Lattosio **4,8**

H<sub>2</sub>O **84,5%**

Il latte di Bufala si presta alla trasformazione per le sue qualità organolettiche con una discreta resa:

**formaggi freschi** (resa media 25%)

**formaggi semi-stagionati** (resa media 20%)

**formaggi stagionati** (resa media 15%)

I prodotti ricavati in Italia sono: **Paste filate fresche**, come la Mozzarella, **Paste filate stagionate** come la Scamorza e il Caciocavallo, **Formaggi freschi** come la Ricotta.

Nel mondo invece i prodotti ricavati sono:

Paneer

Susu

Krupuk

Kulfi

Inoltre il latte di bufala si presta particolarmente bene all'innovazione, infatti sono stati creati diversi nuovi formaggi freschi e stagionati ispirati alle tradizioni casearie della Lombardia e Piemonte, con grande sforzo dedicato a innovazione e la tecnologia al fine di comprendere e adattarsi alle particolari caratteristiche del latte di bufala.

Da qui la produzione di nuovi prodotti semi-stagionati morbidi come: CASATICA, QUADRELLO E BLU; e formaggi a pasta dura stagionati, come: MORINGHELLO, CAMPI E GRANBLU.

L'eccellenza dei formaggi stagionati di bufala, l'innovazione del prodotto unita all'alta qualità e all'origine controllata della nostra produzione, dice il dott. Gritti, ci hanno valso riconoscimenti a livello internazionale.

#### BLU DI BUFALA

"World best's italian Cheese" 2012 di Birmingham

"Gold" al "World Cheese Awards" 2013 di Birmingham

"Medaille d'Or" 2013 al Mondial du Fromage 2013 di Tours

"Silver" al Mondial du fromage 2015 di Tours

"Super Gold", *affinato alla birra*, al Mondial du fromage 2015 di Tours

#### QUADRELLO

"Medaille d'Argent" al Mondial du Fromage 2013 a Tours,

"Medaille d'Or" al Mondial du Fromage 2015 a Tours,

#### CASATICA

"Medaille de Bronze" al Mondial du Fromage 2015 a Tours.

Con questi prodotti l'azienda Quattrocantoni, insieme al mercato nazionale, ha conquistato anche il mercato Europeo, compreso quello francese, oltre al mercato

internazionale, in particolare quello americano. L'azienda è stata protagonista anche di trasmissioni televisive di settore molto importanti come "Mela Verde" che ha dedicato monografie sia in passato, quando l'azienda ha avuto inizio, sia pochi mesi fa proprio a seguito dei riconoscimenti e premi che le sono stati conferiti.

Il viaggio tra le eccellenze del territorio del nostro club ha conosciuto questa sera una realtà a pochi passi da Romano che ha saputo attraverso lo spirito imprenditoriale dei fratelli Gritti, la loro perseveranza e tenacia, imporsi in un settore che non è storicamente nelle tradizioni locali, cioè quello dell'allevamento della Bufala e del trattamento del relativo latte, completando l'orizzonte aziendale con la coltivazione dei foraggi adatti per l'allevamento, comunque tutti indirizzati, attraverso studio e ricerca, per ottenere un prodotto di alta qualità.

Gli applausi di chiusura ed i complimenti di soci ed intervenuti sono stati particolarmente entusiasti. La serata si chiude con i ringraziamenti e la consegna al sig. Gritti del guidoncino ricordo e della pubblicazione della storia del nostro club. Il Presidente Diego Finazzi, prima del tocco di campana, ricorda i prossimi appuntamenti di martedì 5 Aprile presso la Biblioteca Angelo Mai, in Piazza Vecchia a Bergamo Alta e di lunedì 11 aprile quando avremo ospite il campione del Mondo di Spagna 82, Beppe Bergomi; alla serata interverrà anche il nostro Governatore Gilberto Dondè che ha manifestato il desiderio di incontrare il nostro club.

TANTI AUGURI PER UNA SERENA PASQUA.

dieffe

\* L'Azienda Agricola nasce nel territorio di Cologno al Serio (Provincia di Bergamo) nel 1968 ad opera di Renato Gritti, padre degli attuali titolari Bruno e Alfio Gritti. Nel 1970 viene realizzata una prima stalla dedicata all'allevamento di bovini da carne. Questa attività prosegue per qualche anno fino alla decisione di ingrandire ulteriormente le strutture e di passare alla produzione di latte. Il numero dei capi da latte, selezionate Frisone Italiane, cresce anno dopo anno e con esso anche la produzione di latte. Nel 1982 l'azienda viene presa in carico da Alfio, che nel frattempo si laurea in Medicina Veterinaria e da Bruno che approfondisce la gestione agronomica dei terreni.

Nasce così l'AZIENDA AGRICOLA GRITTI BRUNO E ALFIO SS società agricola come ancora oggi è denominata.

Nel 2000 viene realizzata una nuova stalla completamente aperta, nel rispetto dei più aggiornati dettami sul benessere animale e con essa nasce l'idea di affiancare alle Frisone le BUFALAE MEDITERRANEE. Con questo proposito la stalla viene costruita per potersi adattare con semplici modifiche all'allevamento della due specie. Nel 2001 arrivano le prime BUFALAE MEDITERRANEE provenienti da uno storico allevamento in provincia di Varese. Nel 2003 la scelta definitiva di convertire completamente l'azienda all'allevamento della BUFALA MEDITERRANEA con l'arrivo di una mandria da Latina.

Nel 2005 nasce il progetto di un caseificio aziendale e di uno spaccio aperto al pubblico con l'intento di valorizzare il prezioso latte di Bufala e l'idea di lanciare una gamma completa di formaggi legati alla tradizione padana ma arricchiti dalle caratteristiche irripetibili del LATTE DI BUFALA.

Nasce così il CASEIFICIO QUATTROPORTONI.

Il 2006 è l'anno dell'inaugurazione del CASEIFICIO QUATTROPORTONI e dello spaccio aziendale che offre alla clientela una molteplicità di formaggi freschi, semistagionati, stagionati e yogurt tutti rigorosamente derivati dal latte delle BUFALAE del nostro allevamento.

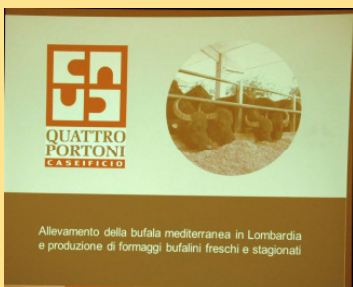
I prodotti Quattro Portoni sono fortemente legati al territorio di Cologno al Serio.

La coltivazione dei terreni per la produzione di foraggi destinati all'alimentazione delle bufale è parte fondamentale della filiera produttiva. I fondi coltivati si estendono fino ai confini del Parco del Serio, immerso nel verde della campagna lombarda.

Mais, grano, foraggi e fieno, vengono prodotti seguendo criteri agronomici moderni nella salvaguardia dell'ambiente naturale.

La cura delle bufale, la loro corretta alimentazione, gli ambienti spaziosi e progettati in funzione del benessere animale, l'ordine e la pulizia, sono i principi che da sempre ci ispirano nello svolgere con grande passione l'attività di allevatori.

Lo spaccio aziendale si trova all'interno dell'azienda agricola, dove si può verificare dal vivo l'intero ciclo di produzione.



**APRILE**  
*buon compleanno a*



Giuseppe Lazzati e Italo Poletti il 3 aprile  
Diego Finazzi il 14 aprile

NUMERI UTILI

**R.C. Romano di Lombardia**  
D.2042 Club n. 30139  
C.F. 92010680160

**Ristorante Palazzo Colleoni**  
Via Molino, 2  
24050 Cortenuova (BG)  
tel./fax 0363-992572

[www.rotaryromanolombardia.it](http://www.rotaryromanolombardia.it)

**Presidente**

Diego Finazzi  
Cell. 329-2105207  
Ufficio 035-399597  
e-mail: [ing.diego.finazzi@gmail.it](mailto:ing.diego.finazzi@gmail.it)

**Segretario**

Pio Schivardi  
Cell. Segreteria 333-3086805  
e-mail: [schivardirotary@gmail.com](mailto:schivardirotary@gmail.com)

**Tesoriere**

Pino Pisacane  
Cell. 348-8604420  
e-mail:  
[pinopisacane@lavanderiapadana.it](mailto:pinopisacane@lavanderiapadana.it)

**Prefetto**

Marcello Quadri  
Cell. 335-7843942  
e-mail: [emme@quadri.it](mailto:emme@quadri.it)

**Redazione de "Il Bollettino"**

Giuseppe Lazzati  
Tel. 0363-912744 Fax 0363-901919  
e-mail: [info@lazzatigiuseppe.it](mailto:info@lazzatigiuseppe.it)

**DISTRETTO 2042**

**Governatore**  
Gilberto Dondè

ROTARY INTERNATIONAL  
**Presidente**  
K.R. "RAVI" RAVINDRAN



**Siate dono nel mondo**

**NOTIZIE UTILI SITI ROTARY IN INTERNET**  
i nostri soci potranno trovare tutte le novità ai seguenti indirizzi elettronici:  
ROTARY INTERNATIONAL: <http://www.rotary.org>  
ROTARY ITALIANO: <http://www.rotary.it>  
ROTARY DISTRETTO 2042: <http://www.rotary2042.it>

<b>Presidente</b>	<b>Diego Finazzi</b>
<b>Vice Presidente</b>	<b>Alessandro Poli</b>
<b>Presidente Incoming</b>	<b>Francesco Locati</b>
<b>Segretario</b>	<b>Pio Schivardi</b>
<b>Prefetto</b>	<b>Marcello Quadri</b>
<b>Tesoriere con delega Rotarynet</b>	<b>Pino Pisacane</b>
<b>Past President</b>	<b>Dario Bertulazzi</b>
<b>Consiglieri</b>	<b>Giorgio Finazzi Elia Brandazza Fiorella Valenti Federico Nozza</b>
<b>Presidenti di Commissione:</b> Effettivo Relazioni Pubbliche Progetti Amministrazione Fondazione Rotary Giovani Generazioni e Sito Internet	<b>Angelo Pisoni Elia Brandazza Ezio Villa Francesco Locati Domenico Giordano Monia Vescovi</b>
<b>Redazione e Stampa Bollettino</b>	<b>Giuseppe Lazzati</b>