

MARCO BARONCINI

La Casera di Eros Buratti

Intervista al produttore di Verbania Intra, tra rispetto della tradizione e passione per la buona tavola. Alla ricerca dell'eccellenza.

Quale è secondo lei una panoramica della produzione e dei consumi di formaggi italiani?

Il comparto dei formaggi sta realizzando una produzione di grande qualità, accompagnata da una grande professionalità. Il fenomeno del latte crudo, e dei formaggi derivati, sta riscuotendo grandissimo successo, anche tra i giovani. Ovviamente il formaggio ottenuto dal latte crudo deve essere ben fatto, altrimenti è meglio un buon formaggio da latte pastorizzato. Per me sono i formaggi da mettere sul primo gradino del podio, se fatti bene sono irraggiungibili.

Quale è la moda dei consumi, come si orienta il consumatore?

Il cliente cerca sempre più i formaggi piccoli e "particolari", cerca il sapore deciso, ma la pasta morbida. C'è un deciso orientamento verso la Toma o la Robiola, ovviamente mi riferisco al mercato nel quale opero. Il

cliente cerca anche la qualità, e fa domande riguardo al metodo di produzione. In più, noto con piacere un'attenzione particolare da parte dell'estero, con un aumento delle richieste di formaggi tipici, come il Taccagno o la Toma.

Un consiglio per i consumatori?

Domandare, sempre. Chiedere informazioni sul formaggio che si sta per acquistare, come e da chi è prodotto. È poi necessario che il commerciante sappia rispondere prontamente, sia informato riguardo ai prodotti che presenta e abbia un'idea chiara riguardo a ciò che sta proponendo, per fornire un servizio più personalizzato e soddisfacente.

E' anche grazie a questo che si diffonde tra i consumatori la cultura della buona tavola.

La Casera
Piazza Ranzoni, 19
Verbania Intra (VB)
Tel. 0323.581123

Eros Buratti, titolare del caseificio La Casera

