

**ORIO LITTA** Ambrogio, Alessandro e Alberto Abbà portano avanti un'azienda nata ottant'anni fa



## L'Umon de Vori va al caseificio Zucchelli: «Custodi della tradizione»

Il loro "Lodigiano" era stato creato come erede del celebre Granone e ha poi ottenuto anche una certificazione provinciale

di **Laura Gozzini**

Il titolare Ambrogio Abbà con uno dei figli, Alberto, ha ritirato domenica l'Umon de Vori di Orio Litta assegnato al caseificio Zucchelli. L'altro figlio Alessandro, che in azienda si occupa della produzione, mentre Alberto segue la parte commerciale, non c'era solo perché in vacanza. In compenso alla fe-

sta in sala consiliare non sono mancati i nipoti del "patron" Ambrogio, già designati a prendere le redini del caseificio, che con loro traguarderà la quinta generazione di Abbà alla guida di questo fiore all'occhiello di Orio Litta. A ricostruire storia e aneddoti di un'avventura imprenditoriale iniziata oltre ottant'anni fa è stato il fotografo Pasqualino Borella, un po' la memoria storica di Orio Litta dov'è nato. Poi è toccato al sindaco Alessandro Ciusani leggere le motivazioni per cui il Caseificio Zucchelli è stato insignito della benemerenzza civica 2024 e nella circostanza il primo cittadino ha voluto ricor-



A lato il sindaco con Ambrogio Abbà e il presidente della Pro Loco, sopra Alberto con la targa, sotto, la torta Borella



dare le radici medievali, che portano indietro fino ai monaci Benedettini, della tradizione lattiero-casearia del territorio. Un'eredità che la famiglia Abbà ha saputo raccogliere e traghettare nel futuro, come ha spiegato lo stesso titolare del caseificio illustrando il ciclo attra-

verso cui è possibile ottenere un formaggio di eccellenza qual è il formaggio Zucchelli. «Nell'ultimo ventennio il caseificio si è molto adoperato nella rivalutazione e promozione dei prodotti gastronomici del territorio Lodigiano - ha spiegato Borella - La filosofia aziendale matura la convinzione di iniziare una nuova produzione di "Lodigiano Zucchelli", il vero erede del "Granone Lodigiano", con una burrosa sfoglia di raspadura, identificata come la tipica. Entrano in azienda i figli di Ambrogio, dopo gli studi universitari, per portare nuove acquisizioni nella conduzione aziendale. Continua l'espansio-

ne dell'azienda, vengono acquisite nuove cascate con prestigiosi ettari produttivi, e l'ultima perla aziendale è la "Bottega del Gusto", uno spazioso negozio di formaggi, salumi e prodotti di nicchia. Queste squisitezze si possono consumare anche in negozio in un'atmosfera di elegante bistrot. I prodotti della bottega spaziano con la qualità Grana Padano DOP, Italia Alleva 100% Latte Italiano, Vero Granone Lodigiano certificato dalla Provincia di Lodi, e BRC FOOD certifica che i prodotti siano fatti seguendo gli standard di qualità e sicurezza più alti a livello internazionale». ■