

Caseificio di montagna Aschwanden, Seelisberg / UR

Il caseificio di montagna con un marchio di qualità di prima classe

Dal tradizionale paiolo in rame allo shop online: il caseificio di montagna Aschwanden produce formaggio di montagna di alta qualità con il latte di 31 contadini di montagna della regione. Oggi l'azienda, arrivata alla terza generazione, occupa 14 collaboratori, 11 dei quali provenienti da Seelisberg.

Entrare nel negozio del caseificio di montagna Aschwanden a Seelisberg, nel Cantone di Uri, è un'esperienza. Attraverso una grande vetrina si può vedere direttamente il caseificio. È qui che viene prodotto il formaggio di montagna della famiglia Aschwanden che, a seconda della varietà, finisce sul banco dei formaggi da due a sei mesi dopo per essere venduto. «Miudä», il formaggio dolce, oppure «Wirzigä», quello speziato. Questi sono due dei sei formaggi prodotti dalla terza generazione della famiglia Aschwanden. Selina Aschwanden, figlia del proprietario Hans Aschwanden, insieme al marito Sämi Raschle gestisce l'azienda dall'inizio del 2022. «È stato un grande passo rilevare il caseificio da mio padre. Ora vogliamo dimostrare che possiamo continuare a fornire prodotti di alta qualità anche in futuro», dice Selina.

Con qualità costante per molti anni di successo

Nel 1995 Hans ha rilevato il caseificio da suo padre. All'epoca erano ancora in due a lavorare nell'azienda. Oggi i collaboratori sono 14, tra cui due apprendisti. 11 dei 14 dipendenti provengono proprio da Seelisberg. L'azienda è molto importante per il comune: «È impossibile immaginare Seelisberg senza il caseificio», racconta la sindaca Judith Durrer. «Con i suoi prodotti di qualità elevata il caseificio porta il nome di Seelisberg nel mondo e crea posti di lavoro interessanti per la popolazione locale». Per Hans è sempre stato chiaro che la qualità e la regionalità sono i pilastri del caseificio di montagna Aschwanden: «Desideriamo produrre un formaggio di alta qualità con ingredienti locali. Solo in questo modo possiamo rafforzare la regione», racconta Hans. Oggi l'azienda trasforma ogni anno 1,7 milioni di chili di latte crudo in formaggio di montagna. Per i 31 contadini di montagna di Seelisberg e dintorni questa è una situazione di partenza favorevole: «Grazie alla lavorazione locale il valore aggiunto viene generato in loco» racconta Seppi Truttmann, contadino di montagna di Seelisberg e presidente della locale associazione dei produttori di latte di montagna. «In questo modo il caseificio di montagna Aschwanden contribuisce in modo significativo a garantire un futuro per l'agricoltura della regione», continua Truttmann.

Asta di formaggio sulla piattaforma Ricardo

Gran parte della produzione e della vendita di formaggio si è adeguata alle condizioni moderne: «Siamo sempre aperti a nuove idee, a condizione che la qualità e la ricetta tradizionale del nostro formaggio non vengano compromesse», dice Selina Aschwanden. Per questo nel 2005 Hans ha avuto l'idea di mettere all'asta il suo formaggio sulla piattaforma Ricardo. «Seelisberg ha pochi clienti occasionali, quindi abbiamo dovuto cercare nuovi canali di distribuzione». L'idea è stata ben accolta, così nel 2016 è nato lo shop online «Chäslädeli». Attraverso lo shop online è possibile ricevere comodamente a casa e con pochi clic il formaggio di montagna della famiglia Aschwanden. «Vogliamo

rendere il nostro shop online ancora più attrattivo in futuro», dice Sämi Raschle, marito di Selina e direttore. A noi della nuova generazione non mancano le idee neanche per quanto riguarda la sostenibilità: «Già oggi produciamo gran parte dell'energia che utilizziamo per la produzione del formaggio con un impianto fotovoltaico. Il nostro obiettivo consiste nell'abbandonare completamente e il prima possibile i combustibili fossili», aggiunge Raschle. Il futuro del caseificio di montagna sembra quindi roseo. E naturalmente anche Hans continua a essere a disposizione per dare consigli e aiutare nella produzione del formaggio. «Quando si tratta del futuro del caseificio siamo in tre a decidere, il che funziona molto bene», dice Selina e sorridendo aggiunge «Solamente quando si tratta di fare il formaggio mio padre e Sämi non sono sempre d'accordo, si nota il divario generazionale».

Il membro della giuria Beatrice Zanella: «Negli ultimi 27 anni Hans ha creato un caseificio più che convincente in termini di qualità e che allo stesso tempo rafforza la regione grazie alla lavorazione del latte di montagna locale. È bello vedere che con la figlia Selina e il marito Sämi l'azienda è passata nelle mani della terza generazione.»

| | |
|----------------------|--|
| Scheda | Caseificio di montagna Aschwanden |
| Luogo: | Seelisberg / UR |
| Responsabile: | Selina Aschwanden |
| Inizio del progetto: | 1995 |
| Posti di lavoro: | 14 impieghi fissi, di cui due posti di apprendistato |
| Prodotti: | Formaggio di montagna di Seelisberg |
| Sito web: | www.bergkaese.ch |