

La Mandorla: la prima fattoria che produce formaggi... di mandorla

written by Tiziano Argazzi | 17/02/2022



Si trova in Puglia, è altamente innovativa, con una filiera corta ed economia circolare. Produce e trasforma le mandorle in alternative vegetali ai formaggi freschi e stagionati

Ha sede a Quasano-Toritto, nel territorio pugliese della Murgia, in provincia di Bari, la prima azienda al mondo a conduzione familiare, che affianca alla coltivazione diretta delle mandorle la loro trasformazione in alternative vegetali al formaggio.

Si sta parlando della **Fattoria della Mandorla**, un'azienda familiare fondata nel 1989 da **Dino e Isabella Latrofa**. Nata per valorizzare il seme mandorla attraverso il progetto di ricerca e sviluppo Almond Innovation, utilizzando la mandorla di Toritto, cultivar antica e autoctona Filippo Cea.

Fattoria della Mandorla: azienda familiare nel cuore della Murgia

Oggi la Fattoria della Mandorla può contare su una superficie produttiva di tutto rispetto: **76 ettari di terreno**, divisi in mandorleti, uliveti, aree boschive e pascoli, per una coltivazione di **30 mila mandorli** ed uno stabilimento di trasformazione di 3000 metri quadri in via di ampliamento.

In tal modo la produzione inizia e finisce nella **Fattoria**, attraverso un processo che preserva e valorizza la biodiversità del territorio di Murgia.

All'interno anche un **laboratorio dedicato alla ricerca e allo sviluppo** che dà vita a modi innovativi e sfiziosi di consumare i propri frutti senza colesterolo, senza lattosio, senza glutine, senza soia, ma tanta bontà; da qui ricette tra cui **alternative vegetali ai formaggi**, fiori all'occhiello del processo di innovazione e ricerca.

Alla guida, la famiglia Latrofa

Alla guida, oltre a **Dino e Isabella Latrofa**, anche i figli Gabriele e Leonardo, che, fedeli alla filosofia dei genitori, li aiutano seguendo i loro valori di rispetto dell'ambiente, della sostenibilità, mettendo in luce le bellezze del territorio e promuovendo una filiera corta circolare di agricoltura biologica, sostenibile e tracciabile al 100%.

«Grazie al sapore e alle proprietà della [Mandorla di Toritto](#) - racconta **Gabriele Latrofa, Ceo dell'azienda** - abbiamo creato una linea di alimenti biologici di alta qualità, interessanti dal punto di vista nutrizionale e amici dell'ambiente, con una filiera corta circolare, biologica al 100% e dalla massima tracciabilità».

Per il 2022 filiera corta e sostenibilità alla Fattoria della Mandorla

Nel 2022 Fattoria della Mandorla s'impegna a portare a frutto il suo grande amore per l'ambiente puntando tutto su **filiera corta e sostenibilità**.

Filiera corta vuol dire numero limitato di passaggi produttivi e di intermediazioni commerciali, con conseguente riduzione dei costi al consumo dei prodotti e più agevole verifica della loro genuinità. Nel caso della Fattoria della Mandorla, la filiera è cortissima perché **le mandorle vengono coltivate e poi trasformate direttamente in azienda**.

L'economia circolare invece è un sistema in cui tutte le fasi di produzione sono organizzate per ridurre o eliminare gli scarti. Nella filiera aziendale il mallo, il guscio e il tegumento del seme mandorla sono utilizzati come concime e ammendante per i mandorleti.

«La filiera corta e circolare - **continua il Ceo** - è un modello che si basa sul recupero di ogni materia prima, con un impatto positivo sul piano sociale, economico e ambientale. Grazie all'utilizzo di fonti energetiche rinnovabili si eliminano le sostanze dannose per l'ambiente e si riduce la produzione di rifiuti. Insomma, avere cura dell'ambiente significa per noi rispettarlo e rispettarne soprattutto i suoi ritmi. Abbiamo valorizzato la biodiversità del territorio di Murgia e grazie al sapore e alle proprietà della nostra mandorla abbiamo creato una linea di alimenti biologici di alta qualità, che fanno bene alla salute e all'ambiente grazie a una filiera corta circolare, biologica al 100% e dalla massima tracciabilità».

Mandorla Filippo Cea per creare prodotti innovativi

A differenza di tutti gli altri mandorlicoltori, Fattoria ha visto nel piccolo seme della **Mandorla Filippo Cea** la base per creare prodotti innovativi. E così, nel 2013 è stato avviato il progetto di [Almond Innovation](#) con il **Mandolat**, latte di mandorla solubile che sta alla base di tutta la produzione: viene utilizzato per creare gli spalmabili nel 2015 e gli stagionati nel 2021. La loro caratteristica principale? Assomigliare in **tutto e per tutto al formaggio**, essere altamente proteici, ma con il vantaggio di non contenere [colesterolo](#) e lattosio e quindi essere adatti a tutti gli intolleranti o allergici e a chi ha scelto di non mangiare derivati animali.

«Puntiamo a diventare un'azienda leader nel settore del mercato vegan e free from - sono sempre parole di **Gabriele Latrofa** - senza rinunciare ai nostri valori. Vogliamo promuovere un'educazione alimentare **almond based**. Siamo un'azienda molto versatile, pronta ad adeguarsi alle esigenze del mercato e ad accettare qualunque sfida in ambito ambientale».

Con 800 negozi rivenditori, presenti su tutto il territorio italiano, e già presente negli Emirati Arabi, Fattoria è pronta per espandersi nei mercati esteri, dove la richiesta di questa tipologia di prodotti è in forte crescita e lo fa con una serie di innovazioni che verranno presentate nei prossimi mesi.

Agenda 2030 dell'Onu per lo sviluppo sostenibile

Le produzioni si ispirano agli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

«È una strada in salita quella tracciata - **chiude Latrofa** - ma dando il nostro piccolo contributo possiamo costruire un mondo migliore, ne siamo convinti».

Fattoria della Mandorla
Via Belvedere, sn, - Quasano, Toritto (BA)
[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)
