Fattoria Zoff: i formaggi biologici della Pezzata Rossa raccontano il Friuli

Tra il Collio e la pianura friulana, l'allevamento biologico e il caseificio della famiglia Zoff aziendale raccontano un modello agricolo fondato sul benessere animale e sulla valorizzazione del territorio

C'è un momento, entrando nella **Fattoria Zoff** a Borgnano, piccola frazione del Comune di Cormons, in cui ci si accorge che qui il tempo segue un ritmo diverso. Non quello della produttività a ogni costo, ma quello della natura. Le vacche si muovono lentamente nella stalla, decidono quando mangiare e quando farsi mungere. Nei prati cresce l'erba che darà carattere ai formaggi e ogni scelta racconta una precisa idea di agricoltura: produrre meno, ma produrre meglio.

Tra il Collio e la pianura friulana, in un angolo di Friuli-Venezia Giulia dove il verde accompagna ogni stagione, la Fattoria Zoff ha costruito negli anni un modello agricolo che mette al centro il rispetto degli animali, della terra e delle persone. Una filosofia che oggi prende forma in una gamma di **formaggi biologici dal gusto genuino**, ma che nasce molto prima del latte: comincia nei campi, continua nella stalla e arriva fino al laboratorio del caseificio.

L’esterno di Fattoria Zoff (Foto © Silvia Poli Photography).

Ad accogliere i visitatori è **Laura Zoff**, il volto dell’ospitalità dell’azienda di famiglia. Dal 2009, insieme al marito Fabio, ha scelto di tornare alla campagna e affiancare i genitori Patrizia e Giuseppe, occupandosi dell’agriturismo, delle visite guidate, del punto vendita e delle degustazioni.

> «Chi arriva qui spesso pensa di visitare un semplice caseificio», racconta. «Invece entra in una realtà dove ogni decisione è stata presa per garantire una vita migliore agli animali e, di conseguenza, un prodotto che racconti davvero il nostro territorio.»

Laura Zoff, addetta all’ospitalità dell’azienda di famiglia (Foto © Zoff).

La Pezzata Rossa, la razza che il Friuli non ha voluto perdere

La storia della Fattoria Zoff si intreccia con quella della **Pezzata Rossa Italiana**, razza bovina nata proprio in Friuli-Venezia Giulia nel secondo dopoguerra. All’epoca servivano animali robusti, capaci di lavorare nei campi e di assicurare sia latte sia carne alle famiglie contadine. Dall’incrocio tra le bovine locali e i tori Simmental arrivati dalla Svizzera nacque una varietà destinata a diventare parte dell’identità agricola regionale.

Negli anni Novanta, però, la corsa verso produzioni sempre più elevate rischiò di cancellarla. Molti allevatori preferirono sostituirla con la più produttiva Frisona; solo in pochi decisero invece di continuare a credere nella Pezzata Rossa. Tra loro c’era anche Giuseppe Zoff.

> «Mio padre era convinto che quella razza avesse un valore che andava oltre i litri di latte prodotti», spiega **Laura**. «Ha contribuito a salvarla quando sembrava destinata a scomparire e oggi rappresenta ancora il cuore della nostra azienda.»

Giuseppe Zoff con una Pezzara Rossa (Foto © Zoff).

Dalla produzione di latte al caseificio biologico

Anche la Fattoria Zoff, come molte aziende agricole italiane, è partita seguendo il modello convenzionale. Trent'anni fa l'obiettivo era produrre il maggior quantitativo possibile di latte, destinato alla vendita.

La svolta arriva nel 2001 con la **nascita del caseificio aziendale**, che quest'anno celebra venticinque anni di attività. Da quel momento prende forma un percorso destinato a cambiare radicalmente l'azienda: prima la produzione diretta dei formaggi, poi la certificazione biologica ottenuta nel 2015 e infine l'approccio agroecologico che oggi guida ogni scelta.

> «Ci siamo chiesti quale fosse davvero il senso del nostro lavoro», ricorda **Laura Zoff**. «Abbiamo capito che preferivamo avere animali sani e longevi piuttosto che inseguire record produttivi. Significa accettare una minore quantità di latte, ma ottenere una qualità che nasce dal benessere.»

L'agroecologia, qui, è un principio concreto che significa utilizzare al meglio ciò che il territorio mette a disposizione, ridurre al minimo gli input esterni e costruire un sistema agricolo capace di rigenerarsi.

Stalle progettate per il benessere animale

La differenza si percepisce già entrando nella stalla. Gli spazi sono ampi, tanto che potrebbero ospitare più animali di quelli presenti. Le vacche conservano le corna, elemento fondamentale per la loro comunicazione, e si muovono senza costrizioni.

Una delle stalle aziendali (Foto © Sara Panizzon).

Da dodici anni la mungitura è affidata a un robot ma, contrariamente a quanto si potrebbe immaginare, qui la tecnologia non è stata introdotta per aumentare la produzione.

> «Le nostre vacche decidono autonomamente quando andare a mungersi», spiega Laura Zoff. «Il robot registra dati preziosi sul loro stato di salute, ma soprattutto permette di rispettare i tempi naturali di ogni animale. È uno strumento che mette il benessere al primo posto.»

Il risultato è una **mandria sorprendentemente longeva**: l'età media supera i dieci anni e non è raro incontrare vacche di quindici anni, un dato ben superiore alla media nazionale. Quando una bovina termina la propria carriera produttiva, la sua storia non finisce.

> «Se non è più fertile non viene subito macellata», sottolinea l'imprenditrice. «Per noi

entra in pensione. Continua a vivere serenamente in stalla, senza essere munta. È il nostro modo di riconoscere il valore di un animale che ci ha accompagnato per tanti anni.»

L’alimentazione delle vacche e il ruolo dei prati

Alla Fattoria Zoff il sapore del latte nasce nei prati. Dopo aver raccontato il rispetto dei tempi naturali degli animali, è qui che il cerchio si allarga alla terra: perché il benessere delle vacche passa anche da ciò che mangiano ogni giorno.

L’alimentazione è basata prevalentemente su erba **fresca e foraggi aziendali**, seguendo la naturale dieta degli erbivori. Ogni essenza vegetale contribuisce a definire il profilo aromatico dei formaggi.

«Ci piace dire che il latte porta dentro il profumo dei nostri prati», sorride Laura. «Ogni stagione cambia le erbe disponibili e questo rende ogni produzione leggermente diversa. È il territorio che entra nel formaggio.»

I pascoli dell’azienda (Foto © Sara Panizzon).

La conformazione dei terreni ha suggerito una soluzione originale. I prati più lontani vengono sfalciati ogni giorno e l’erba fresca viene trasportata direttamente in stalla, mentre quelli vicini

ospitano il pascolo nelle ore più fresche della giornata. Un sistema che consente agli animali di alimentarsi sempre con foraggio appena raccolto.

Dal compost ai campi: un ciclo produttivo chiuso

Anche ciò che normalmente verrebbe considerato uno scarto diventa una risorsa. La lettiera permanente, composta da cippato e truciolo di legno, viene lavorata quotidianamente per favorire la naturale trasformazione in compost. Il risultato è un materiale asciutto, privo di cattivi odori e simile al terriccio di un bosco.

Una volta all'anno viene distribuito sui prati aziendali come fertilizzante naturale, completando un ciclo che restituisce alla terra ciò che la terra ha prodotto.

> «Il nostro obiettivo è semplice, fare del nostro meglio con quello che abbiamo intorno. Se il terreno è sano, l'erba è buona. Se l'erba è buona, stanno bene le vacche. E se stanno bene le vacche, anche il latte e i formaggi raccontano questa armonia.»

Come nascono i formaggi della Fattoria Zoff

Nel laboratorio del caseificio, lontano dai riflettori, lavora Fabio, marito di Laura. Ha imparato il mestiere da Patrizia, fondatrice del caseificio, e oggi trasforma ogni giorno il latte appena munto in formaggi, yogurt e latticini.

Dalle sue mani nascono prodotti che raccontano, ciascuno a modo proprio, il carattere del latte aziendale: formaggi dall'aromaticità intensa, dalle note erbacee e da una ricchezza nutrizionale legata anche alla presenza di sostanze preziose per la salute umana, come gli acidi grassi insaturi della serie omega-3. Merito delle tecniche artigianali di lavorazione, ma soprattutto della dieta delle vacche, alimentate con erba fresca e fieni dei campi aziendali.

Tra i prodotti di punta ci sono il ***Latteria*** in diverse stagionature, dal 365, affinato un anno, al Nestri di breve stagionatura; il ***Fossa bio***, affinato in fossa da maggio a novembre; l'***Arbis***, caciotta biologica alle erbe aromatiche di stagione; e i formaggi freschi, dallo yogurt bianco intero biologico alla ***Zoffarella***, mozzarella biologica, fino alla panna cotta.

Una degustazione di formaggi Zoff (Foto © Sara Panizzon).

Accanto ai prodotti caseari, l’azienda propone anche liquori, il frico friuliano di propria produzione e, da qualche anno, la carne. Sempre nel rispetto di un ciclo produttivo chiuso, la carne proviene esclusivamente dalle Pezzate Rosse dell’allevamento, in particolare dagli animali più anziani e a fine carriera, alimentati per tutta la vita con erba e fieno dei campi aziendali.

Il frico friuliano preparato per gli ospiti dell’azienda (Foto © Sara Panizzon).

Campi, allevamento e laboratorio sono certificati biologici, e anche la vendita segue una logica di attenzione e misura: la carne è disponibile solo su prenotazione, in pacchi famiglia con diversi tagli, oppure come macinato e hamburger.

La stessa cura accompagna il confezionamento, con bio-vaschette 100% biodegradabili e compostabili, perché ogni prodotto Zoff nasce e viene proposto nel rispetto dell’intero ecosistema.

Degustazioni, visite guidate e agriturismo

Per chi sceglie di visitare la Fattoria Zoff, la degustazione è l’occasione per capire come, dietro un formaggio, possano convivere biodiversità, innovazione, memoria e una visione dell’agricoltura capace di guardare al futuro senza dimenticare le proprie radici.

Su prenotazione è possibile partecipare a visite guidate in azienda, entrare in stalla, incontrare la famiglia Zoff e assaggiare una selezione di formaggi, frico e specialità della fattoria, accompagnati dai vini del territorio.

Un gelato artigianale con latte Zoff (Foto © Sara Panizzon).

Per chi desidera fermarsi più a lungo, l'esperienza continua nell'agriturismo Borg da Ocjs, con camere in stile country pensate per accogliere gli ospiti come a casa.

Da qui si parte alla scoperta del Friuli-Venezia Giulia, tra Palmanova, Aquileia, Gorizia, Cividale del Friuli, Udine e Trieste, oppure verso le colline del Collio, da attraversare in bicicletta tra cantine, ristoranti come la Trattoria Al Cacciatore de La Subida in cui è possibile ritrovare i prodotti del caseificio Zoff e paesaggi di campagna.

Nel periodo estivo non mancano appuntamenti speciali, dagli aperitivi del venerdì sera ai picnic all'aperto, per vivere la pace della fattoria e portare con sé il ricordo di formaggi, vini e sapori del territorio friulano.

FATTORIA ZOFF
Via Parini 18 – Cormons (GO)
Tel. +39.0481.67204 | www.fattoriazoff.it

Data di creazione
13/07/2026
Autore
sara-panizzon