

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

scritto da 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

---