

VareseNews

“Creai Il Vallone a 19 anni. Ora vedo nei miei figli il futuro dell’azienda”

Pubblicato: Sabato 9 Agosto 2025



Formaggella del Luinese DOP e salumi a km zero dall’azienda agricola Il Vallone a Materia. Mattia Crivelli, fondatore dell’azienda di Cuveglio, ha proposto i suoi prodotti durante la serata **Aperialbuio**, martedì 5 agosto. Crivelli, classe 1980, ha dato vita all’azienda nel 1999, appena diciannovenne.

«L’ho creata che ero giovanissimo – racconta – e oggi siamo una realtà strutturata tutta in famiglia, con mia moglie, mio fratello che si occupa della vendita, due dipendenti e i miei figli che si stanno formando per il futuro dell’azienda».

Il Vallone è un’azienda agricola che si distingue per la filiera completa: **dall’allevamento alla trasformazione, fino alla vendita diretta**. Con **300 capre** e una ventina di bovini, la produzione si concentra principalmente sui formaggi e sui salumi. Tra i prodotti di punta spiccano la Formaggella di capra, i formaggi a pasta morbida e i salumi come il cacciatorino di cavallo, proposti anche durante l’evento.

«Lavoriamo tutto l’anno grazie alla nostra clientela locale. Il nostro punto di forza è il rapporto diretto con il territorio: chi acquista da noi sa da dove viene ogni prodotto» spiega Crivelli.

Durante l’intervista a Materia, Crivelli ha parlato anche della prospettiva generazionale: il figlio maggiore, **Marco**, **si sta specializzando nella trasformazione di prodotti a base di carne**, mentre **la figlia si è orientata più verso l’allevamento**. «Spero possano portare avanti l’azienda con una loro

visione. È giusto che si ritaglino uno spazio personale nell'azienda di famiglia. Ho fiducia in loro».

di [Nicole Pecchio](#)