

Nel 2003 la Latteria sociale mantovana trasformava 75mila quintali di latte, nel 2006 è salita a 135mila

Sant'Angelo raddoppia in tre anni

La «carta» della riorganizzazione interna – In cantiere un nuovo impianto per il trattamento del siero

MANTOVA – La svolta è avvenuta nel 2003, con il rinnovo del consiglio di amministrazione e il varo di un piano per la razionalizzazione del ciclo produttivo. All'epoca, la Latteria sociale Sant'Angelo, con sede a Campitello di Marcara (Mantova), era specializzata nella produzione di latte vaccino (75mila quintali l'anno) destinato interamente alla trasformazione in Grana padano.

«Attraverso una radicale riorganizzazione dei fattori di produzione – spiega il presidente, Gabriele Gorni Silvestrini – senza nessun costo aggiuntivo, e mantenendo la stessa struttura e le medesime risorse umane dei soci storici, nel 2006 siamo arrivati a ottenere 135mila quintali, utili per la produzione di circa 23.500 forme. Considerato che per fare reddito serve una buona organizzazione dei fattori produttivi, abbiamo cercato di coinvolgere maggiormente i soci, responsabilizzando i dipendenti e i collaboratori esterni. In una parola, abbiamo cercato di creare una grande squadra, il cui obiettivo è il raggiungimento di un'elevata qualità del prodotto senza inutili sprechi».

Negli ultimi 15 anni il processo produttivo è progressivamente cambiato. La latteria

La joint vincente con la «socia» San Pietro

MANTOVA – «Il futuro sarà legato alla continua capacità di innovare, ma anche alla possibilità di estendere questo modello all'esterno per allargare la nostra base associativa, o condividere con altre cooperative l'esperienza dell'innovazione. Da qui la collaborazione con la Latteria Sant'Angelo e con altre realtà produttive per condividere aspetti produttivi, e, talvolta, per affinare azioni politiche di rappresentanza a tutela delle esigenze del settore». Sono parole di Stefano Pezzini, presidente della Latteria San Pietro, con sede a Goito, nell'alta pianura mantovana, zona fertile e ricca di prati stabili, fondata nel febbraio del 1966.

La storia di questa latteria

è passata dalle due raccolte giornaliera, con bidoni, a una sola raccolta, conservando il latte delle due munte in appositi tank-frigoriferi a nove gradi centigradi, ottenendo così una maggiore conservabilità del latte dal punto di vista batteriologico, e una temperatura ideale per la successiva trasformazione in Grana nel caseificio sociale. Le bacinel-

I «numeri» della latteria	
(Dati 2006)	
Soci conferenti (numero)	23
Vacche da latte (numero)	1.470
Latte ritirato (quintali)	135.000
Forme prodotte (numero)	23.500
Fatturato (milioni/euro)	8

le di affioramento sono state sostituite con grandi tank, dove tutto il latte viene mescolato e fatto affiorare insieme per raggiungere una maggiore omogeneità della matrice.

«Abbiamo meccanizzato completamente il magazzino con macchine scalonatrici e pulisci-rivoltatrici delle forme – spiega Gorni Silvestrini –. I prossimi investimenti, in

totali di latte, ottenendo 28.500 forme di Grana padano, per un fatturato di 7,8 milioni di euro, comprensivi della vendita di 1.600 tonnellate di carne suina per produrre salumi Dop.

L'alimentazione delle bovine da latte, di razza Frisone italiana, si basa prevalentemente su foraggi ottenuti dai prati stabili permanenti coltivati dai soci, integrati con mais, orzo e soia. L'azienda sta poi per mettere a regime un impianto di pastorizzazione, raffreddamento e concentrazione del siero. «Questo prodotto – spiega Pezzini – considerato fino a poco tempo fa problematico, rappresenta un'importante novità per il sistema lattiero-caseario, e una risorsa in grado di sostenere i bilanci della nostra azienda».

via di definizione, riguarderanno l'impianto di raffreddamento del siero derivato dalla lavorazione del latte, una messa a punto del nostro impianto a biogas, utilizzando i liquami dei suini per la produzione di energia elettrica e il potenziamento della produzione di grana con la ricerca di nuovi soci, sia per rimpiazzare coloro che cessano la produzione, sia per sfruttare gli

impianti che attualmente sono utilizzati al 95% delle possibilità».

La Latteria Sant'Angelo, che ha un fruttuoso rapporto di collaborazione tecnica e sociale con la Latteria San Pietro – entrambe aderiscono, insieme ad altre cooperative, al consorzio Virgilio – ha chiuso il 2006 con un fatturato di 8 milioni di euro, con previsioni di 10 milioni per il 2007: un risultato legato non all'aumento di produzione, ma dei prezzi del Grana padano. I 23 soci, concentrati in un'area di 15 chilometri, allevano 1.470 vacche da latte di razza Frisone italiana, alimentate quasi totalmente con cereali e foraggi (mais da granello, silomais, medica, prati polifiti e avvicendati) coltivati su circa 973 ettari di proprietà degli stessi soci. Questo per «garantire la tracciabilità, come previsto dal disciplinare del Consorzio di tutela del Grana padano».

La Latteria Sant'Angelo dispone anche di un allevamento di suini, con 10mila capi pesanti da macello l'anno, del peso medio di 170-180 chilogrammi ciascuno. Le carni, che seguono fin dall'acquisto dei suinetti il disciplinare Dop (Denominazioni di origine protetta), sono destinate a Prosciutto di Parma, di San Daniele e altre tipicità.

Venchiaredo, la linea diventa hi-tech con investimenti di oltre 9,5 milioni

PORDENONE – Un piano d'investimenti da 9,5 milioni di euro per il rilancio di Venchiaredo, società per azioni con sede a Ramuscello (Pordenone), specializzata nella produzione di formaggi freschi, stracchino e paste filate per mozzarella.

Sta entrando nel vivo la fase di radicale ristrutturazione della cooperativa di produttori friulana, che, tra la fine degli anni '80 e l'inizio degli anni '90, aveva vissuto una fase di sviluppo, finita poi con una profonda crisi produttiva e gestionale, dovuta all'obsolescenza della tecnologia e all'impossibilità di soddisfare le crescenti richieste di qualità di un pur ricco portfolio di clienti (da Parmalat a Granarolo, dalla Centrale del latte di Firenze a Latte Sano di Roma, da Coop Italia a Conad), con il fatturato sceso dai circa 23 milioni del 2003 ai 13,5 del 2006.

Il settore produttivo principale di riferimento della cooperativa, costituita nel 1968 e operativa dal 1971, era, al suo esordio, quello dei formaggi tipici, come il Montasio friulano, e dei formaggi freschi locali, i quali, negli anni successivi, hanno visto diminuire i margini di redditività anche come conseguenza della crisi dei consumi di alcune tipologie casearie. Agli inizi degli anni '80, la cooperativa friulana, che oggi raggruppa 60 soci conferenti in grado di consegnare mediamente circa 550 quintali di latte giornaliero, indirizzò la propria produzione verso prodotti maggiormente appetibili per il mercato italiano, puntando, in particolare, sui

Il rilancio parte dallo stracchino

PORDENONE – Venchiaredo, le cui linee produttive sono attive in uno stabilimento che occupa circa 60 addetti, più altri 10 nella parte direzionale, amministrativa e commerciale, è in grado di produrre, annualmente, 35mila quintali di formaggio. Di questi, i tre quarti sono paste filate per mozzarelle, destinate sia al consumo diretto che al canale delle pizzerie, e un quarto è stracchino. A incidere sul fatturato previsto per il 2007 saranno, per la quota maggiore, le paste filate, con circa 11,5 milioni di euro in valore, mentre il giro d'affari degli stracchini si aggira sui tre milioni. Il piano d'investimenti per l'ammodernamento tecnologico ha portato a regime una nuova linea produttiva per la realizzazione dello stracchino: l'azienda produttrice è la tedesca Alpma. «Per l'aprile del 2008 – annuncia il direttore generale, Valerio Orlandini – sarà inaugurata anche una nuova linea produttiva per le paste filate». Il latte conferito proviene, per il 70% del fabbisogno della società, dagli allevatori soci (i cui capi allevati sono prevalentemente delle razze Frisone, pezzata rossa e bruna alpina),

formaggi freschi, principalmente stracchino e mozzarella, e vendendo la maggior parte della produzione a noti operatori commerciali della Grande distribuzione organizzata, che lo commercializzavano con il proprio marchio. Questa metodologia di vendita (co-packer), continua tutt'oggi.

La crisi si è affacciata intorno al 2000, quando i problemi di superamento della tecnologia di produzione, coincidevano con una riduzione di clienti tradizionali che l'avevano fatta crescere, legata all'impossibilità di soddisfare le esigenze qualitativa

ma la società acquista la materia prima anche da produttori esterni di altre regioni, prevalentemente della Lombardia, la prima in Italia per produzione lattiera. Ai due prodotti principali, Venchiaredo affianca, anche se con una quota minoritaria, produzione e vendita di siero-concentrato per la realizzazione di siero in polvere, e di crema di panna per la preparazione di burro e panna alimentare. La società friulana continua a commercializzare il proprio prodotto come co-packer, seguendo l'inclinazione originaria e fornendo il prodotto a clienti come Coop Italia, Centrale del latte di Firenze, Granarolo, Caplac, Latte Busche, Abit. Solo il 2% della produzione è commercializzato con il proprio marchio, in punti vendita distribuiti a livello locale. Venchiaredo, inoltre, per soddisfare le richieste di Coop Italia, sta certificando che la materia prima utilizzata per lo stracchino provenga dalla propria filiera controllata «non Ogm».

sociale, hanno partecipato anche Coop Fond e Fondo Sviluppo, le due società finanziarie di promozione e sviluppo cooperative, rispettivamente di Legacoop e Confcooperative, oltre alla partecipazione di Friulia, la finanziaria della Regione Friuli Venezia Giulia, e di Granlatte cooperativa agricola. Venchiaredo Spa ha iniziato così il 2006 con una ricapitalizzazione pari a 4,5 milioni, ponendosi come obiettivi prioritari il recupero qualitativo della produzione aziendale e l'avvio del progetto di ristrutturazione tecnologica. Per sostenere l'investi-

Venchiaredo in cifre	
(Fatturato in mln e produzione in q.li)	
Fatturato '06 (mln)	13,5
Previsioni '07 (mln)	16
Produzione (.000)	35
- stracchino (.000)	8
- paste filate per mozzarella (.000)	27
Conferimenti latte nel 2007 (.000)	190
- stima 2008 (.000)	290

mento complessivo del nuovo impianto Coop Fond e Fondo Sviluppo, nel maggio 2007, hanno deliberato, a beneficio di Venchiaredo, un'ulteriore disponibilità finanziaria di tre milioni. Al progetto di rilancio della

società, partecipa anche, con una quota azionaria del 5%, Granlatte, la cooperativa bolognese che controlla al 77% la proprietà di Granarolo e che raccoglie e commercializza circa 5,5 milioni di quintali di latte all'anno.

«L'obiettivo del 2006 – spiega Valerio Orlandini, dal 1° agosto 2007, neo-direttore generale di Venchiaredo Spa – è stato quello di riacquisire affidabilità presso i clienti circa le garanzie di qualità del prodotto, e di avviare il processo di modernizzazione tecnologica, due obiettivi raggiunti». Nel 2007, le previsioni di fatturato, indicano 16 milioni, rispetto ai 13,5 del 2006. Grazie al piano di investimenti di 9,5 milioni è già stata completata la ristrutturazione tecnologica per la produzione dello stracchino, «le cui nuove linee produttive – aggiunge Orlandini – saranno a regime entro novembre 2007».

Il piano di ristrutturazione aziendale prevede «di raggiungere i 18-20 milioni di fatturato nel 2008 e di puntare i 25 nel 2009».