

Cooperative agricole

Boom tra utili e qualità

Dall'Emilia alla Calabria esempi virtuosi con Parmigiano, pecorino e sostenibilità

LUCA MAZZA

La prima **coop** opera nel Nord Italia, nella Pianura padana, ed è arrivata a "coprire" oltre il 2% della produzione mondiale di **Parmigiano Reggiano**. La seconda ha sede nel Mezzogiorno e si è sviluppata nel corso del tempo fino a diventare oggi il primo produttore di formaggi di pecora del Centro Sud. Sono rispettivamente il Caseificio 4 Madonne dell'Emilia e La Fattoria della Piana. A unire questi due fiori all'occhiello della cooperazione agricola italiana non è solo la passione per il formaggio. Entrambe hanno in comune una lunga storia alle spalle, possono vantare un legame strettissimo con il territorio, hanno dimostrato una grande capacità di sapersi rialzare di fronte alle difficoltà. E, aspetto tutt'altro che trascurabile, hanno vissuto una crescita sana e "garbata" in questi anni segnati da una profonda crisi economica e industriale. Il caseificio della provincia di Modena – che prende il nome da un pilastro votivo situato nella frazione di Lesignana dove sono raffigurate quattro Madonne nei quattro lati della maestà –, fu costruito nel 1967 e nel giro degli ultimi cinque anni ha quintuplicato la sua produzione. «Nel 2009 abbiamo prodotto circa 14mila forme di Parmigiano, mentre lo scorso anno è stata superata quota 72mila», racconta il presidente della **coop** Andrea Nascimbeni. Ciò è avvenuto nonostante i danni causati dal terremoto del 2012: «Sette milioni e mezzo di euro andati in fumo». L'impennata è dovuta anche all'acquisizione di altre **cooperative** e caseifici della zona tramite fusioni per incorporazione. Ora il 4 Madonne produce molte varietà di **Parmigiano Reggiano** e può contare su quattro stabilimenti, 50 soci e tre

punti vendita diretti. «Ma la genuinità è rimasta esattamente la stessa – assicura Nascimbeni –. La dimostrazione è data dal fatto che la percentuale del nostro formaggio marchiato **Parmigiano Reggiano** è quasi del 99%, a fronte di una media generale del 93».

Numeri impressionanti e grande attenzione alla qualità sono le caratteristiche principali pure di Fattoria della Piana, una cooperativa che opera principalmente nel settore lattiero-caseario. Nata 80 anni fa a pochi chilometri da Reggio Calabria, ora questa **coop** esporta il 40% della produzione di pecorino in America (tra Stati Uniti e Canada). «Nonostante le grandi dimensioni e un fatturato annuale di oltre 10 milioni di euro, noi rappresentiamo un modello di filiera completo – spiega il presidente della Fattoria, Carmelo Basile –. Perché raccogliamo il latte dai nostri soci pastori (pagandolo circa il 10% in più rispetto al prezzo medio di mercato), lo trasformiamo e poi ci occupiamo anche della distribuzione del prodotto». Il pecorino riserva è il *core business*, ma dalla Fattoria escono anche tanti altri formaggi (freschi e stagionati) di prima qualità.

Non solo prodotto, ma anche innovazione e cura per l'ambiente. La filosofia della **coop**, spiega il presidente, si può sintetizzare con un proverbio Masai: «La terra non ci è data in eredità dai nostri genitori, ma in prestito dai nostri figli». Ecco come è nata l'idea di investire, già dal 2008, nel biogas. «Oggi abbiamo la più grande centrale agroenergetica da Roma in giù – conclude Basile – che consente alla Fattoria di essere energeticamente autonoma e totalmente ecosostenibile». Non a caso, oltre ai tanti riconoscimenti per il pecorino, l'impresa ha ricevuto alcuni premi prestigiosi per il suo sviluppo sostenibile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

