

PONTENURE

VIAGGIOVERSO LE AMMINISTRATIVE (2-FINE)

Il tessuto produttivo

I colpi della crisi hanno picchiato duro ma corre il settore della trasformazione

Nel cuore della capitale del caffè e dei latticini

Valcolatte e Musetti, due grandi dell'agroalimentare

di ANTONELLA LENTI

PONTENURE - La via Emilia è stata veicolo di sviluppo. Negli ultimi anni la crisi ha colpito uno dei punti chiave, la Rdb. Un colpo all'economia del paese e delle famiglie. Però l'attivismo produttivo a Pontenure c'è e il segmento è anche quello dell'agroalimentare. In primis con il latte e la sua trasformazione: Valcolatte è diventata la quarta azienda nazionale nel settore; e poi con il caffè. Per la Musetti quest'anno arriva l'80esimo compleanno (è nata infatti come piccola bottega nel 1934 in via Garibaldi a Piacenza). Da Piacenza ha scelto Pontenure per il suo stabilimento. Caffè e latte, dunque, i cardini di una vitalità imprenditoriale dai grandi numeri. Lì accomuna una prospettiva, quella di partecipare a Expo 2015 nella piazzetta che Piacenza ha prenotato. Saranno presenti insieme con le altre aziende del Consorzio Piacenza alimentare.



Qui ci sono tre stalle non grandi. Uno dei problemi è stato l'impovertimento della montagna

Enzo Panizzi
Presidente di Valcolatte

CAFFÈ IN PIANURA PADANA

Perché qui? «La disponibilità di infrastrutture viarie è stata certamente una delle ragioni principali», dice Stefano Rivò general manager della Musetti. La via Emilia, dunque, ha di nuovo avuto una parte attiva nello sviluppo locale. È un vantaggio. Agevola l'arrivo e la partenza dei mezzi per le consegne. Un andirivieni di una trentina di furgoni a cui si aggiungono gli autotreni per il conferimento della materia prima. Il caffè arriva verde e poi qui a Pontenure avviene la torrefazione. Il trasferimento - aggiunge Rivò - è stato occasione di lavoro. Molte persone infatti sono di Pontenure e Valconasso».

Rapporti col paese? «Partecipiamo a diverse iniziative di carattere culturale che sosteniamo, come ad esempio Concorso, ma anche la rassegna di film che si svolge a villa Raggio, oltre al sostegno che diamo alle associazioni locali, ma anche a Piacenza facciamo sentire la nostra presenza, nel Progetto Vita, ad esempio. Credo che la nostra azienda rappresenti anche un valore sociale per questa comunità».

Perché il caffè nella pianura padana? «Il tutto nacque da una piccola rivendita del nonno della signora Lucia Musetti, attuale titolare dell'azienda, arrivata alla ter-

za generazione con il figlio Guido Musetti.

Allora era una specie di emporio con tanti prodotti e, via via, sono state poi abbandonate le altre cose concentrandosi sul caffè. Non un caso isolato: risale a quel periodo la maggior parte delle torrefazioni in Italia. Dopo la guerra il caffè ebbe una diffusione sempre più larga fino a diventare, il caffè italiano, un simbolo nel mondo, ne abbiamo fatto un prodotto tipico. Importanti, per la Musetti, sono le quote di vendita all'estero. Oltre il 50 per cento - dice il dottor Rivò - per noi un motivo di grande orgoglio. Il nostro si può considerare un prodotto di qualità nel quadro dell'agroalimentare. Le torrefazioni in Italia sono 800 e Musetti si colloca al 20esimo posto con una penetrazione nel mercato del Nord - Ovest, Lombardia e Liguria, ma anche Toscana.

I processi di lavorazione. La materia prima approda a Pontenure da vari paesi. Il punto di partenza della qualità migliore è la fascia equatoriale del mondo. Il centro sud America (il Brasile, produttore più importante), l'Etiopia, dove si trova il caffè più pregiato, fino all'India, al Vietnam che è il secondo produttore di caffè al mondo. La

qualità del prodotto varia a seconda delle condizioni atmosferiche. Siccità o piovosità, come per tutti i prodotti agricoli, incidono sulla qualità e la resa. L'abilità sta nel riuscire a miscelare le qualità per dare al caffè in tazzina lo stesso livello di qualità. L'obiettivo da raggiungere in questo caso è il mantenimento del gusto.

Molto importante il primo impatto con il sapore. E' per questo che a Pontenure c'è una sala prove e molto prima, nei luoghi di produzione, ci sono i "cercatori di caffè" capaci di fare la selezione e, quando le bacche arrivano ai porti di Genova o Trieste c'è una prima verifica che poi, una volta approdate a Pontenure, viene ripetuta. Una ventina gli assaggi al giorno. La signora Lucia Musetti dirige il controllo qualità del prodotto e la selezione è tanto puntuale che, a volte, l'esame non lo passa nessuno.

IL CASEIFICIO FA STRADA

A Valconasso, nella fabbrica che fu De Rica ora c'è Valcolatte («Comprammo nel 1976 e l'abbiamo trasformata in caseificio»). 115 tra dipendenti e collaboratori (per la maggior parte stranieri). E' un grosso stabilimento («crescerà ancora perché l'azienda sta raddoppiando») che si staglia in una campagna fertile in cui l'occhio corre e incontra coltivazioni, filari di gelsi e sullo sfondo le colline che camminano verso in camp.

Azienda di trasformazione del latte in un contesto in cui l'agricoltura - nonostante non vi siano più aziende di trasformazione - privilegia il pomodoro. Lo segnala Enzo Panizzi che, insieme alla moglie Liliana Villa e alle due figlie Martina e Valentina, dirige Valcolatte. «Mancano allevamenti. Pontenure è un paese strano, i produttori puntano sui pomodori e non sulla zootecnia.

La famiglia Panizzi ha legato Pontenure all'immagine della trasformazione dei latticini. «Qui ci sono tre stalle non grandi - aggiunge Panizzi - Il nostro latte arriva dai comuni limitrofi. Uno dei problemi in questi anni è stato l'impovertimento delle produzioni della montagna. Tutto quello che viene prodotto lì lo ritiro io anche se, devo dire, la quantità è molto ridotta. In sostanza - aggiunge - Piacenza



Importanti le quote di vendita all'estero. Oltre il 50 per cento per noi un motivo di grande orgoglio

Stefano Rivò
General manager di Musetti

non produce tanto latte quanto ne servirebbe ai produttori. Così il grosso dei rifornimenti arriva da Lodi. Infatti i tre caseifici più importanti comprano materia prima dalla zona del Loggiano dove invece l'allevamento tira ancora. Nostro malgrado abbiamo dovuto attingere dalla materia prima estera». Anche dall'estero? «Solo per il semilavorato. Il nostro obiettivo è differenziare le gamme dei prodotti. Lo stabilimento ora si amplia e si ammoderna anche nella sistemazione logistica.

«L'azienda è nata nel 1988 sulle ceneri di un'altra azienda - spiega Enzo Panizzi ultimo della generazione di casari che ha dato avvio a questo lavoro nel 1914 partendo da Monticelli con tutta la famiglia impiegata in questa attività». All'inizio era grana padano e burro. Poi i rami della famiglia si sono spezzati. Lo stabilimento attuale è una prosecuzione dell'attività trasferita a Montanaro nel 1978 «Il ramo della mia famiglia - dice Panizzi - ha preso avvio lì».

Da qualche anno le radici si sono sedimentate anche all'estero sia per l'esportazione, il 20 per cento, sia per la stessa produzione. Due le presenze fuori dai confini. In Spagna, per la piattaforma logistica e

della distribuzione, e in Ungheria con Ovárite, azienda di produzione ungherese operante nella contea di Győr-Ménfőcsanak. Qui lavorano 125 dipendenti dei 180 impiegati prima della gestione piacentina.

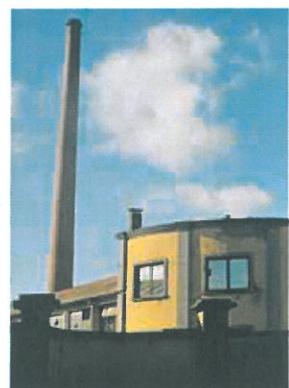
La diversificazione dei prodotti è all'origine della scelta di andare verso l'Ungheria: «Ci manca la fascia più bassa del mercato e i prodotti dell'Ungheria copriranno questo segmento».

Perché il latte è tanto più costoso da noi? Tra le ragioni le diverse forme di allevamento. E' chiaro che dove l'allevamento viene fatto al pascolo l'alimentazione e il governo delle bestie sono meno onerosi. Nella produzione di formaggi dop, però, serve una cura particolare della materia prima del latte e per le mucche in stalla occorre un'alimentazione diversa».

Nell'immediato il traguardo prossimo sarà Expo 2015. «Parteciperemo, certamente insieme al Consorzio Piacenza alimentare. Ma la nostra presenza sulle fiere è già affermata. L'esportazione all'estero credo sia da considerare il nostro futuro - dice Panizzi - e tra l'altro di recente è partito anche il primo container di prova diretto al Giappone, in Asia avevamo già una presenza a Hong Kong. Oggi la produzione non comprende più il grana padano «La stagionatura comporta investimenti notevoli, ma siamo soddisfatti di aver imboccato questa strada anche se, all'inizio, è stata forzata».

Altra sfida la sicurezza alimentare «E' preziosa, ne va del buon nome dell'impresa, quando i giornali parlano di te per un problema così significa la fine dell'impresa. Qui, alla sicurezza alimentare, lavorano una decina di persone». Come ci si rapporta con i problemi legati all'inquinamento di cui si è parlato per i terreni in alcune zone del Sud? «In queste zone abbiamo scelto produttori che possano dare le più alte garanzie».

Ma le aziende di trasformazione che potere hanno per imprimere un cambiamento di rotta? «Lo facciamo attraverso il sistema sanitario. I produttori devono garantire certi parametri. In questi controlli il servizio dell'Ausl ha un peso rilevante e se il latte non rispetcia i parametri deve essere sospeso il ritiro del prodotto. Direi che per



quanto riguarda il Nord del nostro paese le garanzie ci sono. E' più difficile, invece in altre zone. I controlli sono un elemento di garanzia per la nostra produzione così come le certificazioni che se comportano un lavoro per poterle ottenere - a volte anche pesante burocraticamente - alla fine rappresentano un vantaggio considerevole per l'azienda. All'inizio io stesso pensavo fossero una scocciatura, ma poi mi sono ricreduto. Sono un valore. Sono un punto di forza».

antonella.lenti@liberta.it

«Sfidare la globalizzazione è possibile»

Il caso Italtherm: «La storia dell'azienda? E' un po' come per l'araba fenice»

Italtherm, una ripartenza e una sfida. Quale sfida? Verso i mercati internazionali quali Russia, Medio Oriente, Nord Africa, Cina. «La storia di Italtherm potrebbe essere riassunta brevemente in una definizione: "araba fenice". Italtherm è come risorta dalla sua cenere». Lo sottolinea il dottor Claudio Bulla della direzione amministrativa dell'azienda di Pontenure.

La storia parte nel 1970 quando Paolo Mazzoni, il proprietario, fondò la prima attività artigianale nel campo della produzione e commercializzazione di apparecchi a gas per il riscaldamento do-

mestico. «L'azienda arrivò ad occupare 240 dipendenti fino al 2007 quando l'attività fu ceduta ad un gruppo internazionale. L'obiettivo di quella scelta - si fa notare - era garantire un vantaggio competitivo sui mercati internazionali. Non fu così. Si avviò la delocalizzazione all'estero». In quel momento tra i dipendenti ci fu chi non volle rassegnare all'idea di chiudere da qui la ripresa di contatti con il precedente proprietario, lo stesso Mazzoni, che accettò e rientrò in scena. Così nel febbraio 2011 partì Italtherm, stesse persone, in una nuova sede a Piacenza. E di vera e

propria rinascita dalle ceneri si può parlare perché a settembre 2013 Italtherm si trasferisce nel nuovo stabilimento di Pontenure che nel corso del tempo era stato messo sul mercato. Si tratta quindi di un quasi casuale "ritorno" in quella che era stata la storica sede nell'esperienza precedente, una soluzione logistica ottimale perché progettata e realizzata per gestire questa tipologia di produzione.

Quali le prospettive e il significato che ha avuto per il paese la ripresa dell'attività?

«Immagino possa essere comprensibile, non solo per l'occupazio-

ne. Questa esperienza - segnala Bulla - dimostra una nuova "positività", un rifiuto a rassegnarsi alle logiche di globalizzazione che stanno portando a sempre più frequenti chiusure. Nella sua pur breve storia Italtherm ci piacerebbe fosse vista come un messaggio di non rassegnazione a logiche di globalizzazione che paiono imprevedibili. Ma professionalità e capacità non possono essere annientate con tanta facilità e leggerezza».

E per il futuro? «Prodotti e mercati, i punti chiave. Sui prodotti l'indirizzo è la "green economy". Il nostro core bu-



Il presidente di Italtherm Paolo Mazzoni; nel 2011 la nuova ripartenza dell'azienda

siness è legato alla vendita di caldaie a gas per il riscaldamento civile. Rispetto dell'ambiente e risparmio energetico sono i cardini del nostro operare. Ma per perseguire tutto questo è indispensabile attuare una politica aziendale orientata all'innovazione del prodotto, ma che tenga in considerazione altri aspetti essenziali, quali costi, efficienza e facilità di installazione.

La visione di Italtherm deve però fare i conti con una realtà socio-economica che è sotto gli occhi di tutti, realtà che ha determinato una contrazione di mercato che si è orientato verso prodotti sempre più economici che contrastano con proposte di soluzioni tecniche più tecnologiche ed evolute». E questa, probabilmente, sarà la prossima sfida.