



Formaggi di fattoria, con Polyfood c'è più gusto

Costi ridotti al minimo e maggiori utili: grazie al sistema brevettato proposto da Inventa, l'allevatore è subito in grado di ricavare grandi soddisfazioni dalla vendita diretta. L'esempio della cooperativa agricola "La Lola" di Borgo Podgora (Lt)

di ALESSANDRO AMADEI

"Con il prezzo del latte che ci pagava l'industria, non avevamo alternative: o accorciare la filiera o altrimenti la chiusura. Così abbiamo scelto di rischiare, aprendo un caseificio aziendale e puntando sulla produzione di formaggi eccellenti sotto il profilo qualitativo. In breve tempo siamo riusciti a risollevarci e oggi possiamo dirci molto soddisfatti".

Ha negli occhi autentici lampi di orgoglio **Antonella Camusi**, quando ritorna col pensiero a quell'ormai lontano febbraio del 2002, allorché la cooperativa agricola "La Lola" delle

famiglie Alveti e Camusi di Borgo Podgora (Lt) da impresa puramente zootecnica si è trasformata in una realtà a tutto tondo, capace di proporre carne, latte e derivati direttamente al consumatore.

E oggi questa moderna stalla da latte con annesso caseificio e spaccio aziendale vanta una serie di record assolutamente invidiabili per chi fino a qualche anno fa non aveva trasformato in proprio nemmeno un litro di latte: i formaggi della piccola cooperativa laziale non sono soltanto riusciti ad aggiudicarsi importanti riconoscimenti nazionali (vedi box),

ma addirittura a sbaragliare la concorrenza dell'industria. Non a caso la mozzarella targata Alveti e Camusi, in virtù del suo sapore e dell'eccezionale genuinità, viene oggi proposta in luogo di altri celebrati *brand* presso 13 punti vendita di una grande firma della gdo nazionale.

Al cuore della qualità

E d'altra parte, dopo una partenza in sordina ("ma soltanto sotto il profilo delle quantità di latte lavorate giornalmente", precisa Antonella), oggi il caseificio Alveti e Camusi trasforma l'intera produzione

delle 70 Frisone in mungitura allevate presso le stalle della cooperativa – di media una ventina di quintali al giorno – in una gamma di formaggi e latticini particolarmente ampia e spendibile dal punto di vista commerciale. Anche il caseificio, dotato di bollo Ce e gestito in maniera impeccabile dal punto di vista igienico, è cresciuto di conseguenza, ed oggi alla manodopera familiare si affiancano 4 dipendenti esterni. Ma il cuore del caseificio Alveti e Camusi è sempre lo stesso e si chiama Polyfood, il policaseificio a coagulatori mobili e sequenziali brevettato

to e commercializzato dalla società Inventa di Modena. Definizione apparentemente complessa per una tecnologia che in fin dei conti è assai semplice e soprattutto facile da usare: il latte destinato alla trasformazione nei diversi tipi di formaggio viene riversato in più contenitori in acciaio inox a diversa capienza (da 40 litri a più di 600 litri) che vengono sottoposti a rotazione alla fase di trattamento termico. Tale operazione viene portata a termine da una sola macchina dotata di Sdr (lo scambiatore dinamico radiale brevettato da Inventa), che è in grado di portare il latte (ma anche frutta, verdura e altre primizie)

a qualsiasi temperatura compresa tra i 4 e i 95°C. Risulta quindi sufficiente che il casaro digiti sulla centralina computerizzata il tipo di lavorazione voluto in funzione del prodotto da ottenere, che la macchina proceda alla lavorazione in perfetta autonomia. Successivamente non rimarrà che provvedere all'imbottigliamento (se l'obiettivo era produrre latte pastorizzato) o lasciare maturare la cagliata, nel caso di un formaggio.

E nel frattempo Polyfood potrà avviare un'altra lavorazione.

Vantaggi concreti

I vantaggi sono evidenti: con una sola macchina l'allevatore

1. Tra i punti di forza del caseificio Alveti e Camusi, l'ampia gamma di prodotti di qualità, che spaziano dal latte pastorizzato alle paste filate, dalla ricotta ai formaggi stagionati
2. L'azienda Alveti e Camusi dispone di una settantina di Frisone in lattazione, alimentate in modo da ottenere buoni titoli, ma senza spingere eccessivamente le produzioni
3. I contenitori del latte vengono sottoposti a rotazione alla fase di trattamento termico. Nella foto, il latte viene riscaldato ad opera dello scambiatore dinamico radiale brevettato da Inventa
4. Il caseificio Alveti e Camusi si avvale in larga misura della manodopera familiare. Da sinistra: Maria Teresa Camusi, Anna Rita Alveti e Antonella Camusi
5. Con Polyfood è il computer a gestire in automatico tutte le fasi di trattamento termico del latte in funzione del prodotto caseario che si vuole ottenere



è in grado di produrre diversi tipi di formaggio (ma anche marmellate, polente, passate e quanto di buono può proporre, ad esempio, un'azienda agrituristica), viene eliminata buona parte dell'impiantistica normalmente utilizzata in un caseificio aziendale (pastorizzatore, polivalente, ricottatore, yogurtiera, fusore, preparatore di acqua calda e generatore termico, ecc.), con sensibili risparmi in termini di costi di avviamento e di esercizio; vengono ridotti al minimo gli spazi necessari (la macchina occupa 1,5 metri quadri e bastano 12 metri quadri per allestire un moderno caseificio), e infine vengono abbattuti del 65% i tempi di lavorazione.

Anche la manutenzione è ridotta all'osso e alla fine il rapporto costi/benefici viene notevolmente migliorato, a tutto vantaggio dell'utile aziendale. In più i tecnici Inventa,

oltre ad essere a disposizione del cliente per la progettazione del caseificio e per fornire tutti i rudimenti dell'arte casearia, saranno pronti a consigliare le migliori strategie produttive e commerciali.

Scelte indovinate

"Il problema – suggerisce infatti Paolo Alveti – non è tanto produrre un buon formaggio, quanto piuttosto trovare i canali di vendita ed individuare quindi il tipo di formaggio giusto per la zona in cui si opera".
A buon intenditor...



Inventa srl
Via G. Carli, 1
41041 Formigine (Mo)
Tel. 059 510391
Fax 059 511062
info@inventagri.com
www.inventagri.com

Premi all'eccellenza

Tra le mille referenze reperibili presso lo spaccio aziendale del caseificio Alveti e Camusi – si va dal latte fresco pastorizzato alle paste filate a latte vaccino della tradizione locale, fino ai formaggi freschi e stagionati di origine settentrionale e che in zona sono difficilmente reperibili come prodotti "artigianali" (squacquerone, tosone, stracchino) – spiccano non solo le mozzarelle, che rappresentano una porzione rilevante della produzione aziendale (70-90% a seconda della stagione) e che vengono commercializzate in tutto il Lazio attraverso i punti vendita di una grande catena distributiva, ma anche la ricotta, vincitrice del premio Roma 2005, e il "cacio del Borgo", premio Roma 2006 nella categoria dei provoloni. Giusti riconoscimenti per un'azienda che fa della qualità il suo cavallo di battaglia. "Il nostro segreto? Cerchiamo di produrre un latte con buoni titoli di proteina e soprattutto di grasso, che è molto importante per la buona riuscita delle mozzarelle – rivela Paolo Alveti – e perciò prestiamo molta attenzione anche all'alimentazione delle vacche. Oltre al silomais, ai fieni di medica e loietto e ad alcuni sfarinati, stiamo utilizzando con buoni risultati anche l'insilato di triticale. Ma per ottenere una mozzarella di qualità – osserva di seguito il nostro interlocutore – è molto importante che dopo la mungitura, il latte venga trattato con maestria e delicatezza". Obiettivi che con Polyfood, assicurano al caseificio Alveti e Camusi, è molto facile centrare. (A.A.)