



1914
2014

CENT'ANNI DI LATTERIA

UNA STORIA DI IMPRENDITORIA E CORAGGIO

Editore:
Latteria Sociale di Cameri

A cura di:
Gianpiero Mellone
Ricerca storica e d'archivio
Gianfranco Quaglia
Testi, interviste e approfondimenti

Marisa Galli e Sarah Quatrate
Testi, stesura e redazione

Multimedia Novara
Progetto editoriale

Francesca Roghi
Progetto grafico

Denis Dall'Oco
Digitalizzazione immagini e fotoritocco

Fotografie:
Archivio storico e Mario Finotti

Stampa:
Italgrafica - Novara
dicembre 2014

 **Banca Popolare
di Novara**
GRUPPO BANCO POPOLARE

*Un particolare ringraziamento alla
BANCA POPOLARE DI NOVARA*

Indice

| | |
|--------------------------------------------|-----------|
| Prefazione | 3 |
| C'era una volta... | 5 |
| La storia | 7 |
| Le origini | 7 |
| Il consolidamento: Anni '20-'30 | 11 |
| L'espansione: Anni '40-'60 | 19 |
| La ristrutturazione: Anni '70-'80 | 39 |
| La rinascita: Anni '90 | 46 |
| I protagonisti della Latteria | 55 |
| I Presidenti | 55 |
| I Direttori | 60 |
| Altri protagonisti | 65 |
| 2014 - I soci | 71 |
| I formaggi della Latteria di Cameri | 75 |
| La filiera produttiva | 75 |
| Le referenze | 80 |
| I riconoscimenti | 87 |
| L'internazionalizzazione | 89 |
| 2014: Si apre un nuovo capitolo | 91 |





È con grande piacere che ci accingiamo a celebrare i 100 anni della LATTERIA SOCIALE DI CAMERI. Correva l'anno 1914 denso di grandi eventi storici, quando un gruppo di allevatori camerese trasforma una grande intuizione in una scommessa difficilissima per quel tempo: unirsi in associazione, conferire la propria materia prima il latte, trasformarlo in formaggi, stagionarli e commercializzarli

era il 24 febbraio 1914

Le date storiche successive sono la registrazione come associazione cooperativa nel 1924 e la trasformazione con atto notarile in società cooperativa nel 1933. Negli anni 50 i Soci arrivano a essere più di 500 e la Latteria fornisce a tutti con equità una serie di servizi esprimendo al massimo la propria Socialità e diventando sempre più un punto di riferimento per l'economia locale.

Tutto si sta espandendo e quindi i cooperatori camerese decidono di delocalizzarsi fuori paese, non senza problemi di varia natura, ma con lungimiranza. Viene così realizzata e inaugurata nel 1965 la nuova Latteria.

Altre date importanti per il rilancio della Cooperativa sono il 2006 con la costruzione del nuovo caseificio e il 2013 con l'avvio del nuovo reparto di stagionatura. La scommessa in questo caso è quella di proseguire con una produzione artigianale legata alla tradizione in una struttura moderna al passo con i tempi.

Si giunge così al 2014 dopo un percorso di 100 anni, sicuramente ricco di soddisfazioni ma anche attraversato da momenti difficili e duri nei quali la Latteria ha dimostrato di saper affrontare le avversità con la stessa determinazione che aveva ispirato i suoi fondatori.

Posso senz'altro far risaltare che la tenacia, la dedizione al proprio lavoro degli agricoltori-allevatori soci della Cooperativa impegnati per la produzione del latte 365 giorni all'anno, unite a una direzione amministrativa attiva ed efficace e alla professionalità di tutti i nostri collaboratori hanno fatto sì che questa nostra azienda sia arrivata a festeggiare il grande traguardo del secolo di attività.

Concludendo posso certamente affermare che la Latteria Sociale di Cameri è una vecchia signora che gode di ottima salute.

Il Presidente
Fiorenzo Rossino



Valle del Ticino

C'era una volta...

L Le belle storie iniziano sempre così e terminano con un «e vissero felici e contenti». Ma quella che stiamo per raccontare è una «never ending story», una storia infinita d'imprenditoria e di coraggio, cominciata cento anni fa e di cui l'ultimo capitolo non è ancora stato scritto.

Ogni giorno c'è chi prova ad aggiungervi qualcosa, con le idee, il lavoro, la volontà di fare meglio. Un'avventura priva di confini e limiti, partita in sordina e con molto entusiasmo, ma anche con i piedi per terra. Perché è proprio dalla terra che nasce questa storia, a due passi da Novara, a Cameri dove i profili del cielo s'immergono nella valle del Ticino e la proiezione immaginaria arriva sino a Tokyo.

No, non avrebbero mai pensato, i settanta Soci in quel freddo martedì del 24 febbraio 1914 quando decisero di dare vita a una cooperativa, che i loro nipoti sarebbero andati così lontano.

Quel giorno, un gruppo di allevatori decise di guardare al futuro e di dare vita a un'associazione, consapevoli che «piccolo è bello» ma anche che da soli non si va da nessuna parte. Con una lungimiranza che a distanza di un secolo è ammirata, non solo dal settore primario, come esempio da seguire per superare steccati e risolvere problemi economici.

Avevano tutto ciò che serviva per partire: un progetto, 252 bovine, molto latte, tanta voglia di uscire dal guscio, una forte attenzione allo sviluppo economico, la capacità di unire le forze e l'intenzione di fare sistema.

Nessuno immaginava cosa sarebbe successo nei cento anni successivi, forse nessuno pensava che la cooperativa avrebbe avuto un futuro importante, che avrebbe attraversato due guerre mondiali, che avrebbe visto il paese trasformarsi, la Lira uscire di corso e la vita cambiare così tanto in così poco tempo.

Nelle prossime pagine vi racconteremo, attraverso documenti storici, aneddoti, numeri, ritratti e istantanee i primi cento anni del caseificio cooperativo più antico del Piemonte.

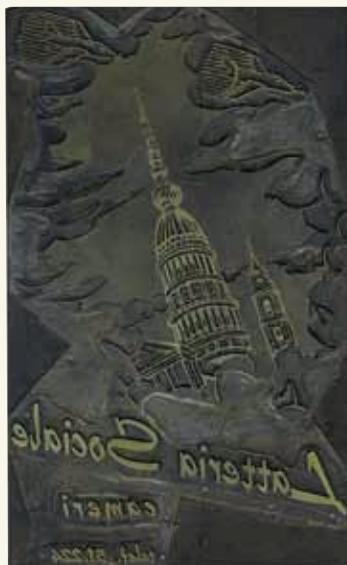


Dipinto storico
Lavorazione del latte

CAMERI PRENDE IL VOLO

Scrivi Cameri, leggi aeroporto militare. Il primo volo risale al 1909 e da allora il nome di Cameri in tutta Italia è stato associato a quello dei pionieri dell'aria sino ad arrivare ai «top gun». Non a caso il logo della Latteria Sociale, creato negli anni sessanta, è caratterizzato da una cupola stilizzata, quella di Alessandro Antonelli simbolo di Novara, e da due aerei F104 del 53° Stormo a rappresentare Cameri. Nel 1914, quando la cooperativa prende corpo, a Cameri nasce anche un vero e proprio aerodromo, il primo in Italia. L'antesignano dell'aeronautica italiana era stato un francese, Clovis Thouvenot, che aveva individuato nella brughiera camerese il luogo ideale per aprire una pista. Poi toccherà a Giuseppe Gabardini, che svilupperà le attività con la creazione di una scuola di volo. La Latteria compie dieci anni quando, nel 1924, Achille Landini e Giuseppe Lampugnani alla guida di una «Gabarda» partono da Cameri e compiono la prima trasvolata delle Alpi superando i 4300 metri: è il record mondiale.

APPROFONDIMENTO



Cliché Latteria di Cameri

La storia

Negli anni che precedono la prima guerra mondiale, l'Italia è essenzialmente un paese agricolo che vede la presenza di piccole unità produttive a conduzione familiare. In questa realtà, nel 1914 settanta allevatori di Cameri si uniscono perché vedono nella costituzione di un'associazione la possibilità di trasformare direttamente la modesta produzione di latte delle singole stalle migliorando così lo scarso reddito aziendale.

1914
settanta
allevatori

LE ORIGINI

Il contesto storico

Siamo agli inizi del Novecento. Cameri è un borgo agricolo-industriale che guarda con curiosità oltre i propri confini.

L'economia del paese è molto diversificata. Nella "Storia di Cameri"¹ di don Giovan Battista Jonio del 1932 si legge che *'in passato esistevano numerosi telai di famiglia per la produzione di tessuti in canapa e lino, fustagni e lana. Sono oggi tutti scomparsi, sostituiti dalle grandi manifatture che danno pane e lavoro a tante famiglie, specialmente a tante giovani che in passato dovevano emigrare in cerca di lavoro, con notevole danno per la compagine familiare e la moralità'*.

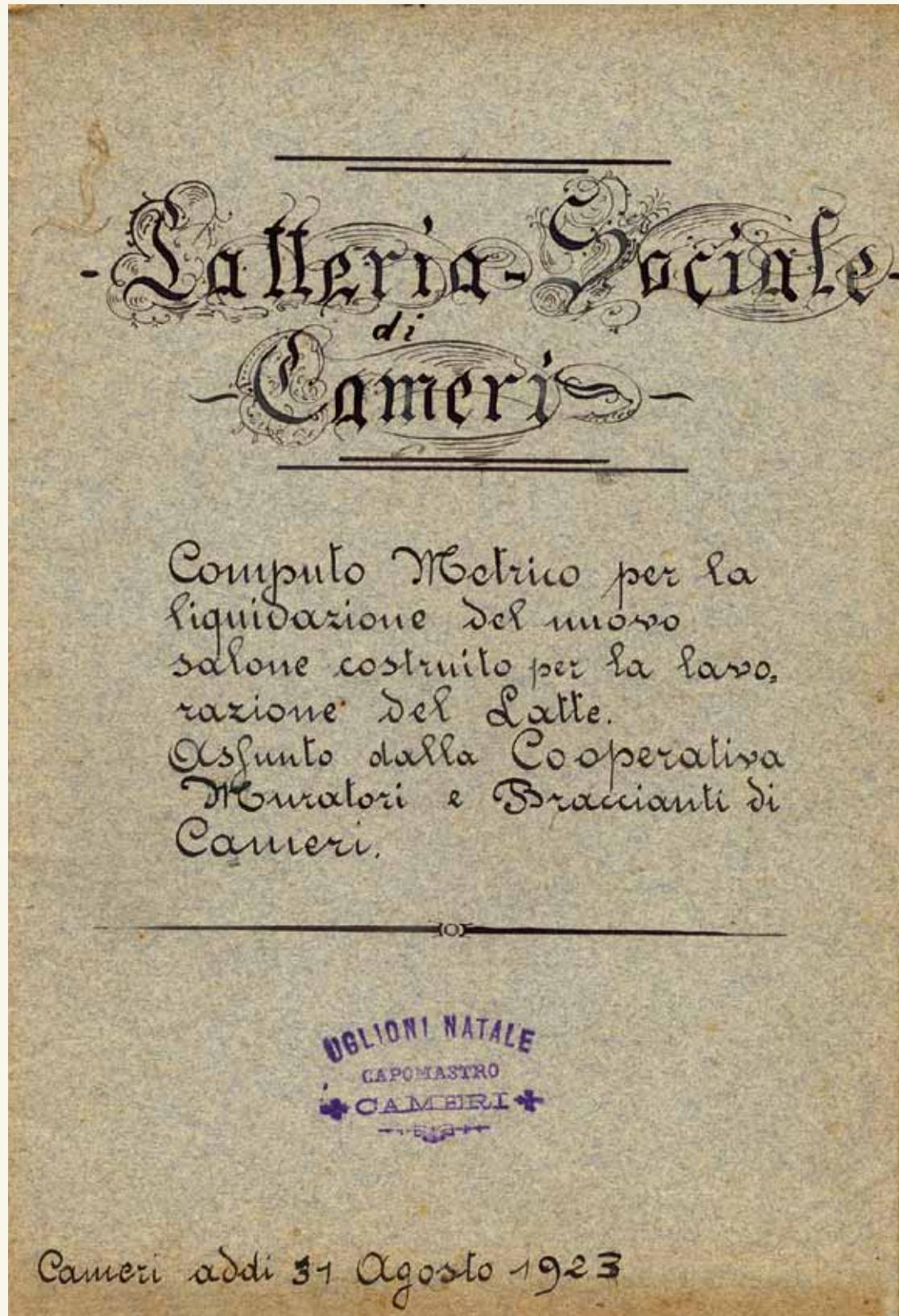
Cameri vanta una consolidata tradizione nel campo dell'industria tessile: già nell'Ottocento c'era la filanda dei signori Zanetti in località Mulino e agli inizi del Novecento Amedeo Landini apre un opificio di filatura e tessitura.

Nel 1908, il commendator Quinto Bossi dà un notevole contributo all'occupazione femminile con l'apertura dello stabilimento di tessitura dotato di 160 telai meccanici.

È un fervore di iniziative in crescendo, con imprese che segneranno la storia

¹ «Storia di Cameri», don Giovan Battista Jonio, prima edizione del 1932, Tipografia Addolorata di Varese

1923
Computo metrico
nuovo caseificio
Via San Francesco



industriale del paese: l'oleificio Galli, la fabbrica di mattoni a Codimonte, il Mulino comunale, il Mulino elettrico Bianchi, il Mulino dell'Argine, la tipografia Toscani, la fabbrica del ghiaccio, la fabbrica di Acque Gazose dei fratelli Anselmi.

L'agricoltura rappresenta un punto di riferimento. Il patrimonio bovino del paese e del circondario, così come si legge nel censimento del 1908, conta 2.157 capi bovini, contro i 2.055 di Galliate, i 1.541 di Romentino e i 3.032 di Trecate. Molte delle aziende sono a indirizzo zootecnico-cerealicolo, in modo che i due settori siano complementari e nei dintorni si coltivano molte varietà di riso.

Nasce l'Associazione

In questo contesto nasce l'idea della Latteria Sociale di Cameri, che in breve tempo diventa un punto di riferimento per piccoli e medi allevatori-agricoltori.

È un progetto nuovo, che unisce l'esperienza dei più anziani all'entusiasmo dei giovani Soci. La prima sede della cooperativa è in Via San Martino (poi diventata Via IV Novembre) al civico 122. Si tratta di una casa a due piani con al piano terreno una sala di lavorazione del latte "il casone" della dimensione di 6,80 x 6,00 m con pavimento in battuto di cemento, a fianco un vano adibito alla salatura del formaggio e ai piani superiori l'abitazione del casaro. Prospiciente al fabbricato si trova un cassero con fienile e due porcili².

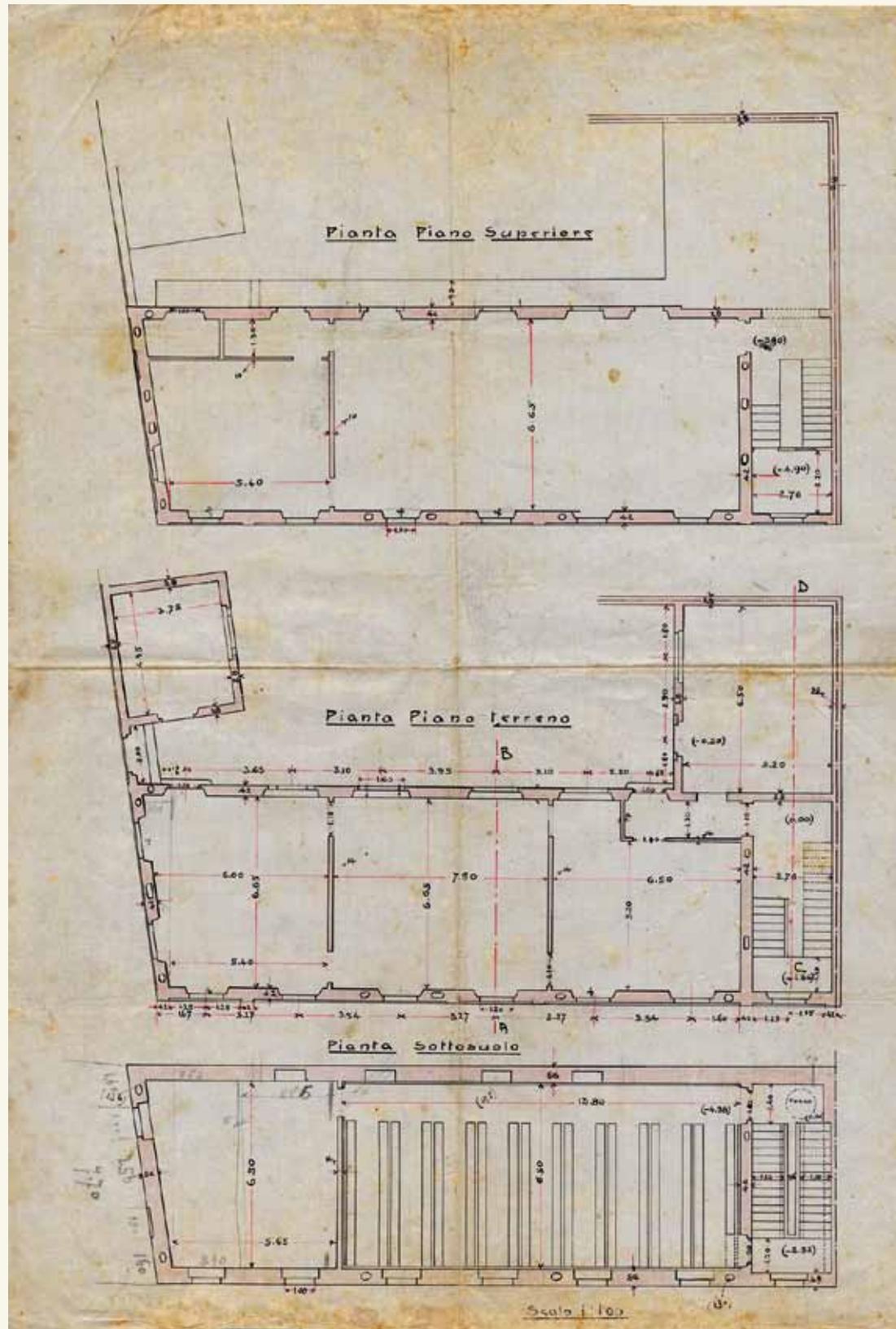
L'Associazione viene registrata come Società Civile il 24 febbraio del 1914. Il 28 luglio di quell'anno in Europa scoppia la Grande Guerra, ma questo non scoraggerà la voglia di fare e di innovare dei Soci fondatori.

Il conflitto condannerà all'oblio molte iniziative e documenti, ma non la voglia di quei camerresi che un secolo fa decisero di avviare la Latteria Sociale. Lo testimoniano gli scritti di Cesare Ragni, detto il «Cesarino», uno degli artefici della costituzione della Latteria, che dal fronte invia ripetutamente lettere a casa per chiedere informazioni sull'andamento della produzione del gorgonzola e del mercato. La Latteria di Cameri è la speranza di un paese a vocazione agricola e, anche al fronte, rimane la voglia di fare e di innovare dei Soci fondatori.

1914
Società
Civile

² Da una perizia di stima redatta nel 1933 dal Geom. Bellora Michele.

1923 - Nuova sede
in via San Francesco



IL CONSOLIDAMENTO: ANNI '20~'30

Dal 1914 -data di costituzione dell'Associazione- fino agli anni '30 il panorama politico cambia radicalmente. Nel 1922 Benito Mussolini prende il potere e l'Italia si avvia a vivere un periodo di dittatura e di poca libertà.

A pochi giorni dalla firma dei Patti Lateranensi, il 13 febbraio 1929, Pio XI tiene un discorso a Milano, all'Università Cattolica del Sacro Cuore, e definisce Benito Mussolini 'l'uomo della Provvidenza'. La storia lo smentirà.

La Latteria di Cameri vive un periodo di importante espansione. Fra gli anni Venti e Trenta, fra guerre e crisi economiche, mentre le certezze del mondo si sgretolano, la Latteria si consolida. Nel dicembre del 1921, con atto del notaio Garlanda, la Latteria Sociale acquista la casa rurale in Strada Circonvallazione ai numeri 47 e 48³ (are 7,64 al prezzo di 55 mila Lire) per realizzare la propria sede. L'atto è sottoscritto, in nome e per conto della Latteria Sociale, da Giorgio Ruspa fu Michele, allora Presidente della Latteria, su autorizzazione dell'Assemblea Generale dei Soci.

Il progetto della nuova sede viene commissionato alla Cooperativa Muratori e Braccianti di cui è capomastro Natale Ugolini e ultimato il 31 agosto del 1923.

Il complesso è costituito da un'abitazione a due piani per i casari con adiacente la stalla per i tori da riproduzione. A fianco si trova la palazzina con la sala di lavorazione e il locale di salatura con pavimenti in beola. Nel sotterraneo vengono realizzate due grandi celle di stagionatura con pareti e soffitto rivestiti di sughero catramato. Al primo piano si trova il salone per le adunanze e gli uffici. Completano la palazzina altri locali adibiti a magazzino e centrale frigorifera, mentre esternamente vengono realizzati porcili e porticati.

La Latteria si struttura in forma societaria

La fase sperimentale dell'associazione si conclude e si sente l'esigenza di strutturarsi come una vera azienda. I Soci hanno la necessità di definire un regolamento interno e di inquadrare ufficialmente la loro attività.

Con Atto depositato il 24 aprile 1924, la Latteria diventa "Società di fatto" regolamentando con uno Statuto i rapporti con i Soci. Si parla di: Associazione cooperativa con il titolo di Latteria Sociale di Cameri (art.1).

³ Poi diventata via San Francesco

1923
realizzazione
nuova sede

1924
Società
di fatto

PRIMA MOSTRA INTERNAZIONALE DEL COMMERCIO E DELL'INDUSTRIA CASEARIA

APRILE 1924 - MILANO - APRILE 1924

*Sotto l'Alto Patronato di S. M. il RE - di S. A. R. il PRINCIPE EREDITARIO - e di S. E. BENITO MUSSOLINI -
organizzato dal Sindacato per l'Incremento dell'Agricoltura e dell'Industria Nazionale di Milano
colla collaborazione dell'Associazione per la fabbricazione razionale del formaggio*

Vista la relazione della Giuria, sul risultato della Mostra, si conferisce il

DIPLOMA

di Medaglia d'Argento
alla Spett. Latteria Sociale - Cameri -
per Gorgonzola

Milano, li 21 Maggio 1924

IL PRESIDENTE DEL SINDACATO

S. Rossi



IL PRESIDENTE DELLA GIURIA

Cameri

IL PRESIDENTE DEL COMITATO ESECUTIVO

Corini

Si comincia a delineare la filosofia operativa della Latteria che, con lungimiranza, già da allora, punta sul sistema di qualità e sul controllo della filiera produttiva.

L'art. 3 dello Statuto dice: *'Essa ha per iscopo di radunare il latte dei Soci per lavorarlo con metodi perfezionati, vendendo i prodotti del latte per Conto Sociale e utilizzando i relativi cascami, affinché si tragga dal latte il maggior profitto possibile a vantaggio dei produttori.*

Curerà il miglioramento delle razze bovine, dei pascoli, delle stalle, nell'intento di produrre latte in maggior quantità e di buona qualità.

Il 30 giugno 1925 la Società viene registrata al Registro Imprese con la qualifica di Impresa Agricola e con il numero di repertorio economico 20824⁴.

La produzione si diversifica e nascono nuovi servizi

Nel 1924, forte della propria nuova identità, la cooperativa decide di partecipare alla '1ª Mostra Internazionale del Commercio e dell'Industria Casearia' a Milano e si aggiudica la medaglia d'argento con il suo Gorgonzola.

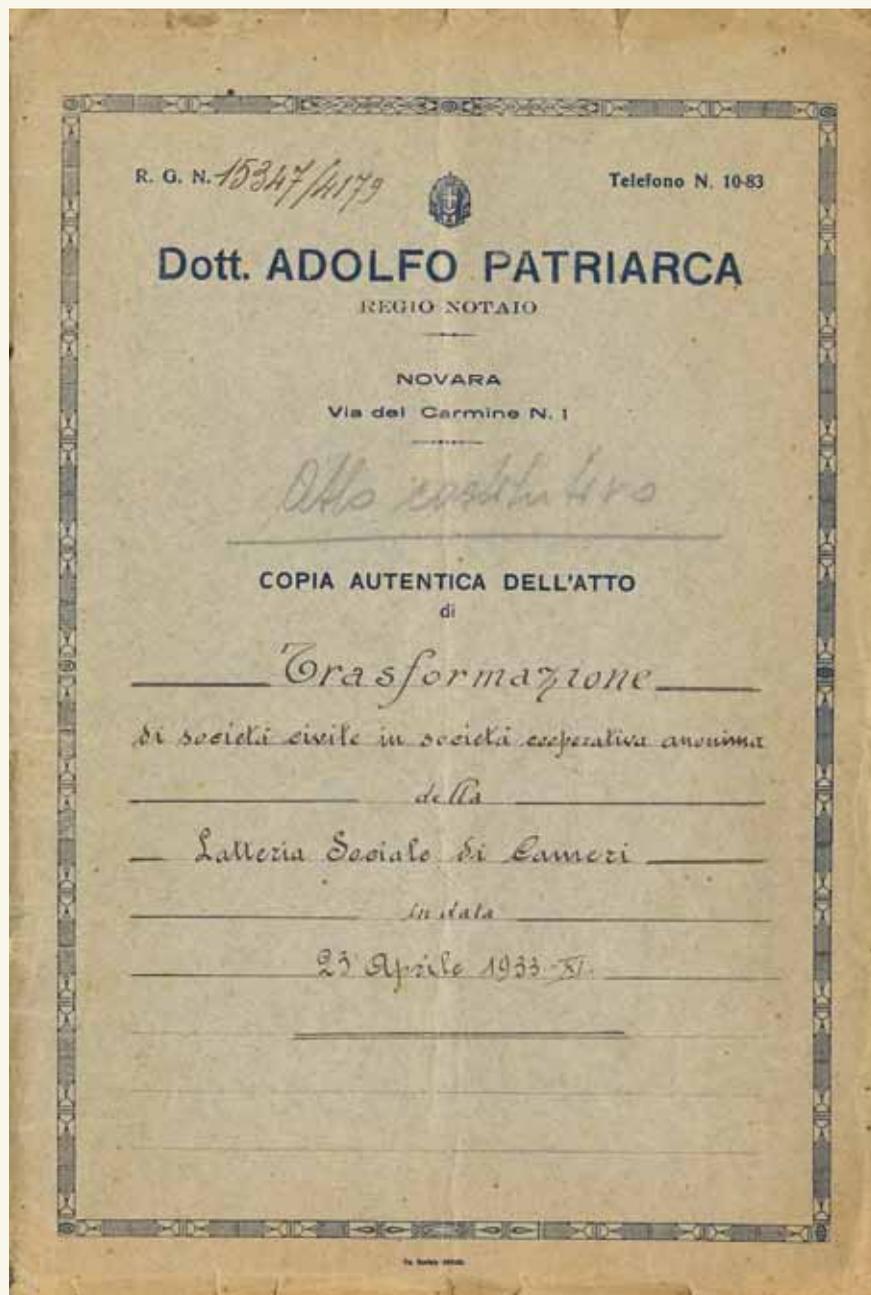
L'erborinato della Latteria è ormai famoso ma non c'è solo il gorgonzola: inizia anche la produzione del Taleggio che viene per larga parte acquistato fresco dalla Cademartori, l'azienda che per prima, nel 1923, aveva lanciato questo formaggio sul mercato italiano⁵.

Si pensa anche a fornire servizi di supporto all'attività dei Soci.

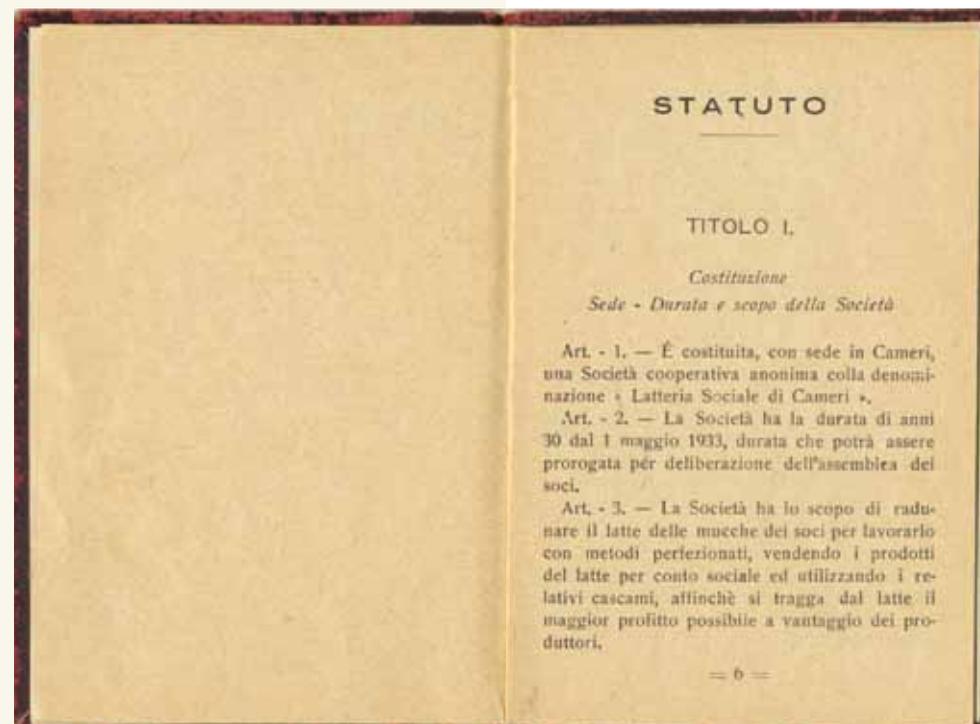
Viene gestita una stazione di "Monta Taurina" con l'allevamento di tori da riproduzione selezionati per migliorare le caratteristiche produttive del bestiame. Ai tempi gli allevamenti, specie in paese, erano costituiti da pochi capi per famiglia e il mantenimento di un toro nella stalla per la riproduzione non era economicamente sostenibile, così la Latteria alleva alcuni capi (in quegli anni la razza più diffusa era la

⁴ oggi, quando la Latteria si reca alla Camera di Commercio per svolgere le proprie pratiche, il numero di repertorio stupisce. Il numero è talmente basso che, negli impiegati, spesso sorge il dubbio che il numero sia stato scritto in modo errato. Le aziende con numerazioni simili non esistono più da tanto tempo.

⁵ riferimento <http://www.cademartori.it/it/tradizione/>



1933 - Atto costitutivo



1933 - Estratto dello statuto della Latteria

Bruna Alpina) e presta il servizio di fecondazione naturale con un costo annuo rapportato ai capi posseduti e che usufruivano del servizio.

Altra attività svolta a vantaggio dei Soci è l'acquisto e il noleggio di macchine per le lavorazioni agricole. I lavori in campagna sono svolti principalmente a mano e, dove possibile, con l'ausilio della trazione animale. La Latteria fornisce aratri razionali, seminatrici, falciatrici, sgranatrici e svecciatori. Anche i concimi chimici per l'integrazione razionale della concimazione dei terreni sono forniti dalla Cooperativa.

La Latteria resiste alla crisi economica

Arrivano gli anni '30: siamo in pieno Periodo Fascista, il mondo trema per il crollo di Wall Street del 29 ottobre del 1929, l'economia nazionale è in profonda crisi. È allora che nasce l'IRI, l'Istituto per la Ricostruzione Industriale voluto dall'allora capo del Governo Benito Mussolini per evitare il fallimento delle principali banche italiane, e si assiste alla svalutazione della Lira -ben il 41%.

Nonostante tutto, la Latteria continua tenacemente il suo percorso. Nel 1931 i Soci sono 275 con la lavorazione di 1.375.000 chilogrammi di latte l'anno. In tutta Cameri si contano 2.553 capi bovini. La Latteria raccoglie circa la metà del latte del paese.

Si sente l'esigenza di passare da Società Civile a Società Cooperativa Anonima. L'atto di trasformazione è del 23 aprile 1933, Presidente Ruspa Giorgio, Notaio Patriarca Adolfo.

Il 1° maggio diventa operativo il nuovo Statuto e vengono regolarmente tenuti i Libri Sociali: Libro Soci, Libro Verbalì Assemblee e Consigli di Amministrazione. L'esercizio sociale va dal 1° maggio al 30 aprile dell'anno successivo.

Il patrimonio della Cooperativa è solido. Da una perizia di stima redatta nel 1933 dal Geom. Bellora Michele -padre del futuro direttore Giuliano Bellora- l'ammontare complessivo del capitale è di 193.995 Lire: 140 mila per i fabbricati, 34 mila per il macchinario, 8.700 per il bestiame e 9.400 per gli utensili. L'attrezzatura di produzione è costituita da sette caldaie di rame, sette spersori in larice e 115 fasseruole (stampi di gorgonzola) per lavorare media-

1933
Società
Cooperativa
Anonima

AGRICOLTORI



D'ITALIA



A. XVIII^o E.F.

COMUNE DI CAMERI

I POPOLI CHE ABBANDONANO LA TERRA SONO CONDANNATI ALLA DECADENZA

M. M. C.

mente 40-50 quintali di latte al giorno. La Società possiede anche 5 tori di razza Bruna Alpina adibiti alla monta taurina. Nel periodo tra il 1934 e il 1937, la difficile situazione economica italiana arriva fino a Cameri. Il settore lattiero-caseario è in crisi; la Cooperativa ha carenza di latte; i Soci nell'Assemblea del 1936 vengono stimolati ad attivarsi per trovare nuovi conferenti. Si propone di apportare modifiche allo Statuto e ai regolamenti per riammettere Soci espulsi e per facilitare l'ingresso di nuovi. Il Segretario dell'Ente Nazionale Fascista della Cooperazione Dott. Martinaz in Assemblea si impegna a coadiuvare questa attività esaltando gli sforzi compiuti per l'impianto della Cooperativa e mettendo in rilievo il compito non meno arduo di tenerla in vita e di farla prosperare. Le Assemblee della Latteria sono fortemente improntate al regime fascista. Anche nell'Assemblea del 1937 presenziano alla riunione il Podestà e il segretario del fascio intervenendo con elogi per il lavoro svolto dalla Latteria. "Parla allora il Podestà Sig. Renato Ruspa e porta il suo saluto a tutti i Soci della Cooperativa, si compiace col Presidente Sig. Giorgio Ruspa per l'opera intelligente e fattiva da lui svolta per il bene sociale, esalta tutti i Soci della Latteria chiamandoli "La fanteria del lavoro" e dice loro che solo attraverso il lavoro e la disciplina è il

E L'ASSEMBLEA FECE UN FALÒ DEI CERTIFICATI

Il verbale dell'assemblea generale ordinaria dei Soci della Latteria, redatto in bella calligrafia dal segretario Zaffaroni il 30 luglio 1933 riporta: «L'anno millenovecentotrentatre, addì trenta luglio alle ore quattordici e trenta precise, in seconda convocazione, a seguito di regolare invito si sono riuniti nella sala della sede sociale in via Circonvallazione 47 - Cameri, in assemblea generale ordinaria, i soci della Società Cooperativa Anonima "Latteria Sociale Cameri" [...] presenti ventiquattro soci, il presidente sig. Ruspa Giorgio apre la seduta [...] Il revisore supplente sig. Ruspa Paolo presenta un ordine del giorno - che l'assemblea approva all'unanimità - col quale fa un plauso al Presidente, per l'opera intelligente e disinteressata svolta da oltre un decennio a beneficio della Latteria, opera altamente riconosciuta anche dal Capo del Governo fascista, mediante l'onorificenza recentemente assegnatogli colla "stella al merito rurale":

[...] il Presidente, in relazione alle istruzioni avute dal signor Procuratore dell'Ufficio Bollo, comunica ai presenti che per ottenere la riduzione della tassa di circolazione sulle obbligazioni, e più precisamente per ottenere l'esenzione della tassa sulle obbligazioni estinte è necessario distruggere i relativi certificati, mediante incenerimento, cioè bruciarli. L'assemblea delibera che i certificati succitati vengano bruciati immediatamente. All'uopo il segretario Zaffaroni presenta i certificati destinati a essere distrutti [...] tutti del valore nominale di Lire mille cadauno e il certificato portante il numero 78 del valore nominale di Lire cinquecento [...] Gli scrutatori Carnaghi Giovanni e Moneda Carlo esaminano attentamente i certificati ad uno ad uno, indi li depongono in mezzo alla sala dell'adunanza e vi appiccano il fuoco; pochi minuti dopo tutti i presenti possono constatare che dei certificati è rimasto un pizzico di cenere»



Azioni sociali Latteria di Cameri

vero fascismo. Si disse spiacente di dover lasciare la riunione perché impegni del suo ufficio lo chiamavano altrove, e col camerata Giuliani lasciò la nostra sede romanamente salutato ed ossequiato dai presenti".⁶

Per non pagare le imposte su obbligazioni estinte, in assemblea vengono bruciati i titoli dei Soci cessati.

Il latte ha un prezzo fisso

Nel 1940 si stabilisce il pagamento del latte in base al prezzo fissato mensilmente dal Consiglio provinciale delle Corporazioni. Prima di questo sistema, il latte era pagato agli allevatori nel momento in cui il formaggio veniva collocato sul mercato e il prezzo era funzione del ricavato della vendita. Con il nuovo sistema gli allevatori hanno certezza del ricavato della vendita del latte ma la Latteria si trova a pagare in anticipo la materia prima ai produttori, al prezzo prestabilito. Per fare questo occorre un anticipo di liquidità e viene operato un aumento di capitale, che passa da 87.000 a 260.000 Lire.

L'ESPANSIONE: ANNI '40~'60

Tra il '39 e il '45, l'Europa è sconquassata dalla seconda Guerra Mondiale. Ne esce devastata. La popolazione ha vissuto sei anni di sofferenze, ovunque c'è distruzione.

Le cose sono andate un pochino meglio per chi è

⁶ Passaggio tratto dal verbale del 25 luglio 1937

PROVINCIA DI NOVARA
N. 1062
LABORATORIO DI IGIENE E PROFILASSI
Sezione Laboratorio Chimico

Risultato dell'analisi del campione di latte
presentato all'esame dal Latteria Sociale di Cameri
il giorno 21.3.1950 in botteglia suggellata
con timbro della Latteria Sociale di Cameri.

| | |
|---------------------------|--------|
| Densità del latte a 15° | 10265 |
| Densità dello siero " | 10250 |
| Grasso - - - - - | 4,00 % |
| Residuo siero di grasso - | 7,90 % |

Trattati di latte annacquato
nella misura del 10% circa

Novara, 21.3.1950 Anno VIII
Il Direttore del Laboratorio
G. Molteni

Analisi campione latte annacquato

riuscito a rifugiarsi nelle campagne dove ancora si poteva trovare qualcosa da mangiare. Nel 1945, dopo anni di distruzione, finalmente scoppia la pace. Nel dopoguerra ferve la ricostruzione; tutto si sta espandendo e i cooperatori camerisi decidono di offrire nuovi servizi ai Soci e al paese.

Il 21 ottobre del 1945 viene indetta un'Assemblea Straordinaria con all'ordine del giorno la proposta di realizzazione di un panificio e di un mulino. Dal verbale emerge che: 'Per quanto riguarda il forno, premesso che un'apposita commissione si era già recata a Romentino e Novara, allo scopo di visitare ed assumere le informazioni sui due differenti tipi di forno, dopo di aver illustrato le caratteristiche e le condizioni sottoposte dalla ditta Antonelli Orlando di Verona, si passa all'esame di quelle della ditta G. Russi di Novara. Dal confronto delle caratteristiche si rileva che, mentre il forno della ditta Antonelli presenta una superficie utile alla panificazione di mq. 6,70, quella della ditta Russi ha una superficie utile di mq. 8. Inoltre la ditta Antonelli per quanto avesse quotato un prezzo inferiore alla ditta

GLI «ANNACQUATORI»

APPROFONDIMENTO

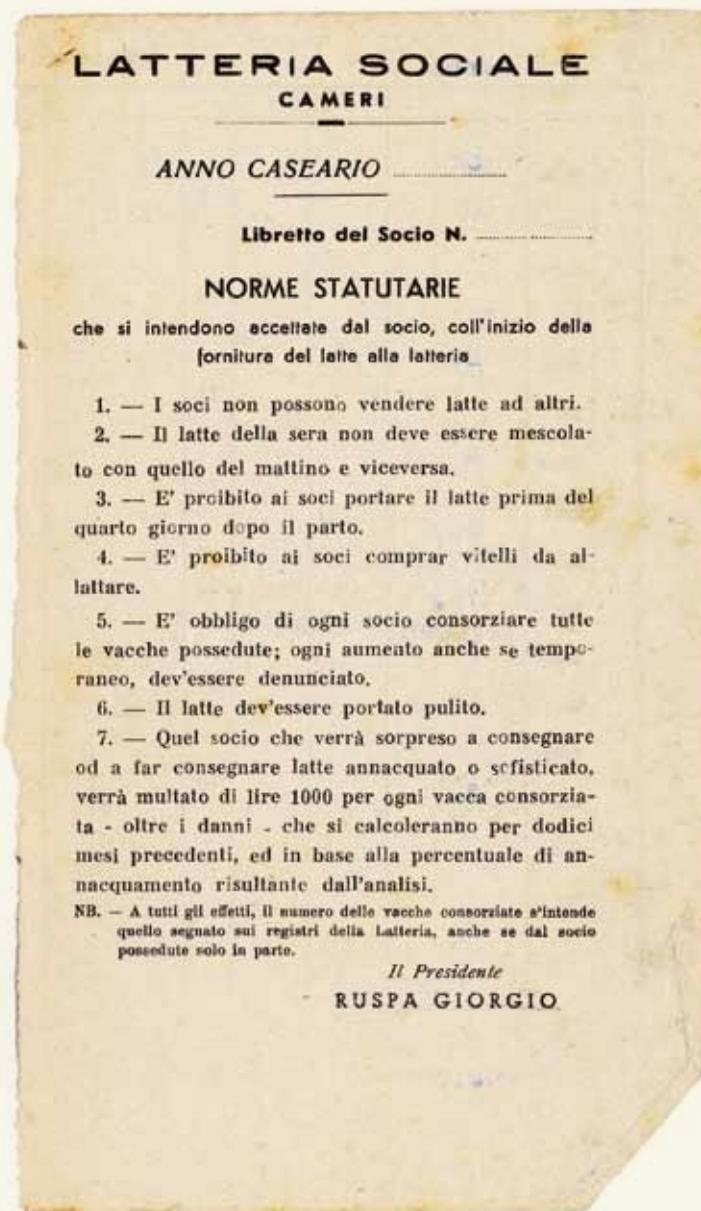
Quella del latte annacquato è una storia antica come l'acqua nel vino, una tentazione che ha toccato anche qualche socio conferente della Latteria. Esistono verbali di consiglio che testimoniano più di un episodio e al tempo stesso ci tramandano la severità e il rigore con cui erano punite quelle infrazioni. Gli annacquamenti in alcuni casi superavano anche il 20 per cento, allora scattava il «cartellino rosso» che - come risulta già dallo Statuto del 1924 - prevedeva penalità durissime come il pagamento di una sanzione sino a 1.000 Lire per ogni vacca da latte. C'era chi, con quella somma, nell'immediato post-guerra 15-18 aveva acquistato un'a-

bitazione. I controlli per contrastare il fenomeno ed educare alla legalità erano altrettanto frequenti, tanto che anni più tardi, prima Zaffaroni e poi Bellora si fecero carico di monitorare la produzione dei soci utilizzando il densimetro per scoprire la presenza di acqua nel latte. Qualcuno riusciva a eludere le verifiche ricorrendo a stratagemmi e provocando incidenti fortuiti: quando gli addetti ai controlli si affacciavano nei cortili dei cascinali immancabilmente qualche bidone colmo di latte (e acqua) veniva urtato e rovesciato. In questo modo si preferiva distruggere prove e prodotto piuttosto che finire nella «lista nera» e pagare la multa salata.

LA BATTAGLIA PER LA QUALITÀ DEL LATTE

Se pensiamo agli anni Quaranta e Cinquanta, quando la quantità e l'abbondanza erano obiettivi da raggiungere quasi con ostinazione non solo nel settore agroalimentare ma in tutta la società, era difficile immaginare un'attenzione preponderante per la qualità dei prodotti. Non così alla Latteria di Cameri, che ha fatto del rigore uno dei tratti distintivi della sua storia centenaria e della sua evoluzione. L'attività della latteria testimonia un comportamento rigoroso, portato avanti e migliorato sino a oggi, che è alla base del successo secolare. Dai verbali dei Consigli emerge l'alto senso etico con cui venivano prese le decisioni, si sanzionavano i soci scorretti o si indirizzavano i meno ligi verso uno standard di qualità migliore.

Oggi si parlerebbe di corsi di aggiornamento, allora era semplicemente un'opera di educazione: la Latteria si faceva promotrice di riunioni dedicate al risanamento del bestiame, quindi al miglioramento genetico e al rifacimento delle stalle. Da lì discendeva la catena che poi si sarebbe riflessa sulla lavorazione del latte e sulla qualità del prodotto, cioè il gorgonzola. Quest'opera di sensibilizzazione costante e quasi ossessiva ha contribuito a cambiare la mentalità di molti allevatori della zona, grazie anche al coinvolgimento dei veterinari, figure centrali di tutto il sistema. Erano gli anni della «Topolino amaranto», di quel Dante Graziosi veterinario (che troviamo in più occasioni ufficiali vicino alla Latteria di Cameri) che girava di cascinale in cascinale a salvare mucche, curarle, e soprattutto a consigliare gli agricoltori. I Soci più anziani ricordano che in qualche caso occorreva partire proprio dal basso, dalle più elementari norme igieniche. La Latteria era intransigente: combatté e vinse la battaglia dei bidoni arrugginiti. Più di un produttore era abituato a servirsi dei contenitori all'inverosimile, anche quando il metallo presentava evidenti tracce di ruggine. Ma l'incessante opera di convincimento alla fine abbatté le barriere dell'indifferenza e della superficialità.



Norme statutarie conferimento latte

Russi, si riservava di aumentare tale prezzo ove nel frattempo fossero intervenuti aumenti sulla mano d'opera e ciò anche nel caso di decorrenza retroattiva di tale eventuale aumento. La ditta Russi aveva quotato invece un prezzo definitivo, compreso il montaggio.'

Attenti allo sviluppo, all'efficienza ma anche ai costi, i Soci votano per l'ordinazione del forno della ditta Russi. A completamento dell'attività di panificazione diventa necessario dotarsi anche di un proprio mulino. Come consuetudine i Soci si muovono con la massima prudenza, chiedendo preventivi a ditte specializzate del Nord Italia. La scelta ricade su un impianto a macine di sasso, simile a quello già attivo a Fara Novarese e l'incarico viene affidato alla ditta Apostolo di Bellinzago.

Per la fornitura di energia ai nuovi impianti viene richiesto al Consorzio Irriguo di Cameri, dalla cui linea viene prelevata la fornitura, un adeguamento alle aumentate esigenze.

Per finanziare le opere deliberate si provvede all'emissione di un prestito sociale da mantenersi nella misura massima di Lire 10.000 a socio.

Si sviluppa il concetto di cooperazione

La Latteria ha due centri di raccolta: uno alla sede storica di via San Francesco d'Assisi 17 (in precedenza Via Circonvallazione), l'altro in via IV Novembre, al "casone" di S. Maria. I Soci del paese consegnano direttamente il latte ai centri mentre la raccolta alle caschine viene fatta con un automezzo che preleva i bidoni delle singole stalle. In entrambi i centri si lavora il latte due volte al giorno e praticamente l'attività è a ciclo continuo e non si limita a quella casearia; ci sono infatti anche le nuove attività di panificazione, del molino e l'allevamento di tori e maiali.

I Soci hanno lo sguardo lungo e i piedi ben piantati nella realtà, quella di tanti piccoli agricoltori che da soli non sarebbero mai riusciti a fronteggiare costi di produzione né tantomeno impostare programmi aziendali, così pensano di concentrarsi ancora di più sul concetto della cooperazione.

Nulla è lasciato al caso. Con una programmazione degna delle moderne aziende, i Soci creano un sistema sinergico che dà occupazione e coinvolge tutti. Un esempio: chi non è addetto alla lavorazione del latte, si rende disponibile per sfornare il pane; l'autista che fa il giro dei cascinali per raccogliere i bidoni di latte appena munto porta anche a tutti il pane appena uscito dal forno.

**Per una mungitura più redditizia e una più
igienica produzione del latte ricorda che :**

1° - Devi assicurare nella stalla una buona ventilazione, un'accurata pulizia ed evitare che la distribuzione dei foraggi e il cambio della lettiera avvengano poco prima o durante la mungitura;

2° - Le bovine debbono sempre essere tenute pulite nelle regioni posteriori; inoltre prima della mungitura le mammelle vanno lavate con acqua tiepida, riscalquate ripetutamente ed asciugate con cura;

3° - E' opportuno immobilizzare durante la mungitura la coda delle bovine mediante l'apparecchio farmacoda razionale;

4° - Devi lavarti accuratamente le mani e le braccia ed asciugartele, avendo cura di tenere le unghie corte e pulite. Il seggiolino per la mungitura devi fissarlo al corpo, in modo da non doverlo prendere con le mani ad ogni spostamento;

5° - I secchi per la mungitura debbono preferibilmente avere un'imboccatura stretta per evitare gli inquinamenti del latte dovuti alla caduta di impurezze; i bidoni per la raccolta del latte è opportuno che siano di alluminio o di ferro ben stagnato con angoli arrotondati, con poche ammaccature;

6° - Devi avvicinarti alla bovina con garbo, chiamandola per nome, e disporti alla sua destra, mungendo sempre dalla stessa parte. Quindi, dopo esserti spalmate le mani con un sottile strato di vaselina, eseguirai prima sulla metà destra indi sulla metà sinistra un leggero massaggio preparatorio della mammella; questi massaggi, che eccitano la secrezione lattica, debbono essere svessi allorché i capezzoli si riempiono di latte e diventano turgidi;

7° - Per l'estrazione del latte l'impugnatura dei capezzoli va fatta « a pugno », affermandosi alla base tra il pollice e l'indice, chiudendo poi successivamente le altre tre dita, ed esercitando con queste una pressione moderata del capezzolo in modo da far fuoriuscire il latte con un getto continuo; il mignolo della mano deve arrivare all'estremità del capezzolo.

L'impugnatura dei capezzoli « a pollice » o « a pinza » è in genere sconsigliabile e può, al massimo, essere adottata, per capezzoli corti e per mammelle dure da mungere;

Tip. Galloni - Biava

8° - Controlla ogni volta le condizioni sanitarie della mammella e, nei casi sospetti, esamina in un secchio a parte le prime gocce di latte di ciascun quartiere, controllandone il colore, l'odore, la consistenza ed il sapore. Ricorda che soprattutto le variazioni della consistenza del latte (latte sieroso, granuloso, coagulato, ecc.) sono indice di processi infiammatori della mammella;

9° - Tieni presente che la tecnica della mungitura ha una grande importanza sullo sviluppo delle mammelle e su una più attiva secrezione lattica.

La mungitura secondo il metodo razionale Allgaüer è quella che dà i migliori risultati: infatti la quantità di latte munto è maggiore e più elevato è il suo contenuto percentuale di grasso. Secondo questo metodo, la mungitura deve essere eseguita mantenendo i pugni perfettamente fermi, in modo da evitare trazioni e successive deformazioni del capezzolo, con conseguenti lesioni interne. L'estrazione del latte va fatta dapprima dai due capezzoli anteriori e continuata sino a che non si ottiene più un getto di latte continuo. Indi si passa ai due quarti posteriori, che veagano abbandonati non appena si ottengono spruzzi interrotti; si ritorna poi ai quarti anteriori;

10° - La mungitura deve essere completa con la sgocciolatura, la quale ha lo scopo di estrarre tutto il latte dalla mammella (le ultime gocce di latte sono le più ricche di grasso contenendone dall'8 al 9%) e di evitare gli inconvenienti dovuti al ristagno del latte nella mammella. La sgocciolatura deve essere eseguita accuratamente mediante ripetuti massaggi dall'alto in basso praticati su ciascun quarto con il pollice e le altre dita della mano, in modo da facilitare la raccolta del latte nel capezzolo;

11° - I secchi e i bidoni per latte non appena vuoti debbono essere lavati con abbondante acqua fredda, indi sgrassati con soluzione calda di soda al 3%, e disinfettati col vapore d'acqua. Con preparati speciali (Neosal, Neomocan, ecc.) è possibile eseguire contemporaneamente la deterzione e la disinfezione dei recipienti;

12° - Il latte subito dopo la mungitura deve essere filtrato e allontanato al più presto dalla stalla, ad evitare che assorba gli odori dell'ambiente. Inoltre, per impedire che nel latte si sviluppino dei germi, è consigliabile raffreddarlo appena dopo munto, mantenendo i bidoni immersi in acqua fredda, e avendo cura di smuovere ogni tanto il latte e di non chiudere completamente i bidoni;

13° - Per consentire alla vacca di prepararsi per la lattazione successiva ed evitare un dimagrimento eccessivo della bovina al termine della gravidanza, è necessario concedere alla mammella un periodo di riposo temporaneo di circa due mesi prima del nuovo parto.

Novara, 19 maggio 1948.

(Stampato a cura della BANCA POPOLARE DI NOVARA).



Trebbiatrice

I casari finito il loro turno si occupano dell'alimentazione dei suini e della loro pulizia. La collocazione delle porcilaie in centro paese è però spesso causa di contrasti con il Comune e il vicinato, così si valuta la realizzazione di una nuova porcilaia fuori paese. Il progetto, approvato nel 1948, vedrà la sua realizzazione negli anni seguenti. L'importanza di questa decisione sta nel fatto che da sempre la porcilaia rappresenta un'attività accessoria a quella del caseificio perché il siero derivante dalla lavorazione del latte può essere sfruttato come base dell'alimentazione dei suini. L'allevamento del maiale, rappresentando una risorsa alimentare unica, è molto diffuso anche in ogni singola famiglia e molti Soci ritirano siero dal caseificio.

Il 28 luglio 1946 si modifica lo Statuto, così la Latteria passa da Società Anonima a Società Cooperativa a Responsabilità Limitata; l'anno successivo viene approvato lo spostamento della chiusura del Bilancio a San Martino, il giorno che in agricoltura chiude per prassi l'annualità delle affittanze dei terreni. È per questo che l'esercizio sociale va dal 11 novembre di un anno al 10 novembre dell'anno successivo.

Aumenta anche il parco macchine: vengono acquistate due trebbiatrici pagate con un mutuo dei Soci di 800.000 Lire e 4 Soci collaborano per l'utilizzo.

Intanto si deve affrontare il problema del calo della resa del latte e del gorgonzola (un chilogrammo di prodotto in meno per ogni quintale di latte lavorato), perciò si nomina una commissione per approfondire il problema. Le valutazioni fatte riconducono alla razza allevata e all'alimentazione le ragioni della scarsa qualità.

Si avvertono i primi sintomi di una crisi che investirà il settore. Per fronteggiare la situazione si valuta l'opportunità di vendere anche gorgonzola fresco al posto di quello stagionato.

L'anno 1949 rappresenta la punta della crisi del formaggio gorgonzola. I consu-

1946
Società
Cooperativa
a Responsabilità
Limitata

IL LATTE: EVOLUZIONE DEL SISTEMA DISTRIBUTIVO

APPROFONDIMENTO

Ancora negli anni '30, fino agli inizi degli anni '40 era possibile vedere il carretto del lattaiolo girare per le strade. Portava due bidoni di alluminio e alcuni misurini –un quarto di litro, mezzo litro, un litro- con cui pescava il latte dai bidoni. Chi voleva un po' di latte si avvicinava con un suo contenitore e acquistava la quantità che voleva.

Oggi comperiamo il latte in tutt'altro modo. Vi raccontiamo come si è arrivati alla moderna distribuzione.

Prima dell'emanazione del Regio Decreto 9 maggio 1929, n°994 (approvazione del regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto) tutto il latte veniva venduto crudo e allo stato sfuso presso rudimentali rivendite contadine e attraverso distributori e mercanti ambulanti.

Col Regio Decreto del 1929 entrano in vigore le prime norme igieniche del latte e sorgono i primi centri di pastorizzazione. Il latte pastorizzato dura fino a 2 giorni dalla data di confezionamento in bottiglia di vetro con tappo di stagnola. Con la legge 16 giugno 1938, viene stabilita l'istituzione delle Centrali Pubbliche del Latte alle quali viene garantito il "monopolio esclusivo di produzione e di vendita del latte pastorizzato", monopolio che cesserà solo per effetto del regolamento comunitario del 3 mar-

zo 1973. Il latte pastorizzato è commercializzato senza né marca né etichetta e solo nei grandi centri urbani (consumi superiori ai 100 hl giornalieri) per assenza di mezzi di conservazione e trasporto su lunghe distanze.

Negli anni '40, per soddisfare una ben precisa esigenza del mercato, soprattutto del Sud Italia dove risultano carenti le produzioni agricole e industriali, nasce il latte sterilizzato. La vendita inizia solo negli anni '50 mediante bottiglie con tappo a corona munite di etichetta e marca.

Negli anni '60 un'azienda svedese, la Tetra Pack, introduce nel mercato italiano la tecnologia per il confezionamento del latte pastorizzato in tetraedri di cartoncino, caratterizzati dalla praticità d'imballaggio, da una migliore protezione del prodotto che ne consente una conservazione di 3 – 4 giorni, e da minori costi. Intorno al 1965 il latte viene sottoposto per la prima volta a sterilizzazione rapida -ULTRA HEAT TREATMENT (UHT)- e direttamente confezionato in Tetra Pack con sistema asettico. Il trattamento garantisce lunga conservazione del prodotto a temperatura ambiente con elevati standard organolettici e nutritivi. La diffusione del latte viene incrementata dalla legge 11/06/1971 n°426, che autorizza la vendita di latte intero in tutti i negozi di generi alimentari.

mi interni e le esportazioni sono in netto calo, il prodotto risulta deprezzato tanto da non poter remunerare il latte a sufficienza, il Consiglio decide in quell'anno, visto il maggior interesse del mercato ai formaggi molli senza verde, di indirizzare la lavorazione verso il taleggio abbandonando per il momento quella che era stata da sempre la lavorazione principale della Cooperativa.

Societariamente la Latteria sente l'esigenza di inserirsi in un contesto più ampio e aderisce alla Confederazione Cooperativa Italiana (oggi Confcooperative) con il numero di matricola 352. È la prima cooperativa piemontese aderente del settore agricolo e la più antica Latteria come data di costituzione.

Sulle modalità di conduzione della Cooperativa si creano alcune resistenze tra i Soci. Fino ad allora nel Consiglio d'Amministrazione della Società avevano fatto parte esclusivamente allevatori del paese. Nel breve periodo di Presidenza Feré, c'è contrasto tra i Soci perché si vuole allargare alle cascine la partecipazione al Consiglio. L'Assemblea del 1949 si tiene al Teatro Comunale, presenti 239 soci. Una prima Assemblea viene invalidata per difformità nelle votazioni ma alla fine, dopo non poche discussioni, nel Consiglio viene eletta un'adeguata rappresentanza delle aziende più grosse collocate nelle cascine del circondario di Cameri.

Anni '50

All'inizio degli anni Cinquanta, i Soci sono oltre 500, considerando anche chi non conferisce più latte ma usufruisce dei servizi della Latteria. Da un censimento fatto per stabilire la quota di competenza della stazione taurina, i Soci risultano possedere 1.161 vacche e 61 giovenche.

Con equità, la Latteria fornisce a tutti una serie di servizi, esprimendo al massimo la Socialità della Cooperativa: si potenzia il servizio macchine agricole e si costruisce un nuovo capannone per l'allevamento di suini.

L'assemblea del 1951 viene tenuta in Via Stella nelle nuove porcilaie e si decide di gestirle in proprio.

Nel 1952 si riprende la produzione del Gorgonzola, anche se permangono problemi di qualità e resa. Viene presa in



Latteria Sociale di CAMERI

Divieto vendita latte e acquisto vitelli

Il Consiglio di Amministrazione di questa Cooperativa,

visto

le disposizioni contenute negli art. 11 e 12 dello statuto, nonché le norme riportate ai paragrafi n. 1 e 4 del regolamento sociale,

rammenta

- 1° Non è consentita la vendita o cessione del latte ad altri a nessun titolo.
- 2° L'acquisto di vitelli da allattare o comunque da ingrassare, è vietato in modo tassativo.
- 3° L'acquisto di vitelle da allevamento, deve essere preventivamente autorizzato dalla direzione della Latteria.
- 4° Ai soci cui venissero accertate le infrazioni alle sopra richiamate disposizioni, verranno senz'altro applicate le seguenti

Penalità

- a) per ogni vitello acquistato **L. 50.000**
- b) per la vendita abusiva del latte **L. 10.000**

Cameri li, 1 ottobre 1953.

p. Il Consiglio d'Amministrazione
IL PRESIDENTE
G. Ruspa

1953
Manifesto norme
regolamento sociale

considerazione anche la realizzazione di un impianto per latte alimentare pastorizzato ma, analizzati i costi, si preferisce commercializzare latte acquistato. Inizia in quegli anni la collaborazione con la Latte Verbano di Novara.

Il prezzo del latte alimentare viene fissato periodicamente dal Comune: nel 1950 è di 42 Lire al kg, mentre alla stalla viene pagato circa 30 Lire. In questo periodo viene anche sollevato il problema di chi utilizza le macchine agricole di terzisti (Busti) e non della Latteria. Con le modifiche statutarie del 1953, si inaspriscono le pene per chi annacqua il latte e viene inserito l'obbligo di utilizzare le macchine della Latteria e il divieto di vendere latte direttamente o comprare vitelli da allattare con sanzioni anche in questo caso considerevoli.

La svolta tecnologica

La Latteria pone la sua attenzione sulle nuove tecniche di allevamento e coltivazione. Siamo alla svolta tecnologica e si comincia a capire il valore della filiera produttiva. Anche fra i Soci della Latteria di Cameri s'inizia a parlare di fecondazione artificiale e mietitrebbitura (1955-1956).



Scarico gorgonzola fresco ai Magazzini Cariplo

stoccare il prodotto stagionato invenduto nei mesi estivi. Successivamente i M.A.N., gestiti dalla Cariplo, diventeranno il centro di stagionatura più grosso del settore e rivestiranno

Inizia la collaborazione con la ditta Alce, un Laboratorio Microbiologico fondato in quegli anni da Mario Mogna, ricordato poi nel settore come "pioniere" e realizzatore dei cosiddetti "innesti liquidi a inoculo diretto in caldaia". Alce assiste la Latteria nella produzione e partecipa all'Assemblea dei Soci per parlare di aspetti qualitativi del latte.

Il mercato del gorgonzola continua ad alternare mesi positivi a periodi difficili. Nel 1956 aprono i Magazzini Agricoli Novaresi (M.A.N.) nella zona dello scalo merci del Boschetto, nati per favorire l'ammasso volontario dei prodotti caseari. La Latteria li utilizza per

1965
Mangimificio
con silos cereali



un'importanza strategica anche come centro di contrattazione del prodotto in partita per i decenni seguenti.

Anni '60

Si aprono gli anni '60 e, oggi sembra incredibile, l'11 gennaio 1960 il Financial Times assegna alla Lira l'Oscar delle monete più forti.

Il mondo intero è scosso da movimenti innovatori. In America ci si concentra sui diritti dei neri e degli omosessuali e contro la guerra del Vietnam. È il tempo della rivoluzione culturale in Cina e della primavera di Praga. In Italia si diffonde la contestazione studentesca e operaia. Il Boom economico del decennio precedente, quello passato alla storia come 'Miracolo Economico', ha visto lo sviluppo dell'industria ma ha penalizzato il comparto agricolo. Pochi anni dopo si comincerà a parlare di congiuntura economica.

La Latteria valuta e approva la realizzazione della nuova sede fuori paese a condizione che i costi non influiscano sul prezzo del latte e non sia chiesta una contribuzione ai Soci (da notare che, in precedenza, tutti gli investimenti erano stati fatti con i soldi dei Soci).

È grazie al primo Piano Verde per lo sviluppo e l'innovazione del settore agricolo nazionale, alla cui definizione, nel 1961, contribuì l'allora ministro dell'Agricoltura Mariano Rumor, che si

reperiscono i fondi per realizzare la nuova sede.

La costruzione richiede qualche anno di lavoro e viene realizzata con scelte per quei tempi innovative, come ad esempio l'affiancamento al caseificio di grandi celle di stagionatura, soluzione data oggi per scontata ma allora decisamente caso eccezionale. Anche le attrezzature vengono migliorate e viene acquistata la prima macchina foratrice -un prototipo progettato dall'artigiano Sartirani- per agevolare l'operazione di foratura del gorgonzola prima fatta manualmente.

Al ricevimento si installano tre scrematrici Alfa-Laval e la zangola per la produzione di burro.

Le sale di lavorazione sono due, una destinata alla



Foratrice gorgonzola "Sartirani"



La Latteria espone alla XXX Fiera del Levante Bari



Scrematrici Alfa-Laval

produzione di gorgonzola e taleggio con dodici caldaie in acciaio inox e altrettanti tavoli spersori in alluminio, e una destinata a nuove produzioni: vengono infatti acquistate 4 caldaie a doppio fondo in rame per la produzione del grana; una polivalente da 40 q.li e i torchi per la produzione di formaggi pressati tipo Fontina. Il nome Fontina, però, non si può utilizzare perché la denominazione è solo per il formaggio valdostano. Si aggira l'ostacolo battezzando il prodotto Nivellina, dal nome della roggia che scorre nella zona in cui è stato costruito il nuovo stabilimento.

Il complesso dispone inoltre di un edificio amministrativo e di un mangimificio con 7 porcilaie per l'ingrasso suini con utilizzo automatico del siero.

Il 1° maggio 1965, è il primo giorno di lavorazione nella nuova sede in Via per Novara 67. Si stipula il contratto con il Burrificio Campo dei Fiori di Varese per la vendita del Taleggio con il nome Val Formazza. Per incentivare gli acquisti si studia una confezione che contenga uno strofinaccio da cucina, vera e propria scelta di marketing molto innovativa per quell'epoca.

Gli interessi della Latteria spaziano anche fuori dai confini nazionali. È degli anni Sessanta la registrazione negli elenchi per esportatori e importatori sia per trovare nuovi clienti esteri per i propri prodotti, sia per effettuare acquisti, specialmente di burro, non solo dai paesi europei. Stupiscono oggi i rapporti intrattenuti per acquisti di ingenti partite di burro dalla Polonia, dalla Romania, dalla Bulgaria per arrivare fino all'Argentina.

I responsabili della Latteria si rendono conto dell'importanza di partecipare a manifestazioni di caratura internazionale per rendere la cooperativa e i suoi prodotti più noti. Così si incarica un consulente che partecipi, per conto della Latteria, a eventi fieristici come la Fiera del Levante a Bari, la Mostra Internazionale a Milano, la Mostra delle Conserve a Parma e a numerose altre manifestazioni internazionali.

La collaborazione nata da alcuni anni con la Ditta Boggiani & Locatelli inizialmente come assistenza alla lavorazione in caseificio, si consolida anche sugli aspetti commerciali.

1968
Ministro dell'Agricoltura
Franco Restivo
con conte
Alessandro Cicogna Mazzoni
in visita alla Cooperativa



1968
Presidente Latteria
Gianluigi Bezzi
On. Oscar Luigi Scalfaro
On. Dante Graziosi



A partire dagli anni Sessanta e per i successivi decenni l'azienda di Trecate diventa di fatto il braccio commerciale della Cooperativa e parte delle operazioni di import-export vengono realizzate per conto della famiglia Boggiani.



1965 - Inaugurazione nuova sede

Nuovi progetti, nuovi stabilimenti

Il periodo dal 1965 al 1969 è ricco di avvenimenti per la vita della Latteria.

Nell'agosto 1965 si delibera l'acquisto di suini da ingrasso per avviare il nuovo allevamento, con un prestito agevolato di 81.072.000 di Lire. Lo stesso anno, il 12 dicembre, con una cerimonia ufficiale è inaugurata la nuova sede alla presenza di alti funzionari politici locali e romani tra cui il Prefetto e il Questore di Novara, l'On.le Graziosi Presidente della Federazione Provinciale Coltivatori Diretti, l'On.le De Marzi Presidente della Federazione Nazionale Cooperative Agricole e il Comm. Bertoli Presidente della Federazione Nazionale delle Latterie Sociali.

S'inizia a parlare di risanamento del bestiame da TBC e Brucellosi e della vaccinazione anti-aftosa (1966).

In questi anni la Latteria si apre anche a nuovi Soci al di fuori del paese. Molte realtà importanti esprimono il loro interesse a entrare in Cooperativa: il Consorzio Produttori Latte Sponda sinistra del Sesia, che comprende un folto gruppo di aziende della zona di San Pietro Mosezzo, Biandrate, Casalbeltrame, Casalvolone e San Nazzaro Sesia, in difficoltà con gli industriali a cui conferisce il latte, chiede di entrare in cooperativa. La delibera di ammissione è dell'11 novembre 1966. Poiché la Latteria ha dei limiti di capacità produttiva, il Consorzio viene accolto inizialmente per un conferimento giornaliero di 40 q.li al giorno, passato a breve a 50 q.li. Solo nel 1969 si arriva al conferimento totale di tutto il gruppo, pari a circa 100 q.li al giorno. Nel frattempo anche il Consorzio Produttori Latte di Vignale e Cascine limitrofe entra a far parte dei Soci della Latteria e così cresce notevolmente la potenzialità produttiva della Cooperativa.

Arriva il 1967. L'entrata in vigore del Mercato Unico Europeo viene vista con preoccupazione perché si teme la concorrenza dei prodotti esteri (latte, burro, formaggi), soprattutto di provenienza francese. Nella vecchia sede in paese, in Via San Francesco, si realizza il nuovo spaccio della Latteria da affiancare a quello ora in funzione nella nuova sede. Nel 1969 si decide anche di prendere in gestione lo spaccio della Famiglia Cooperativa a Sant'Agabio a Novara dove vendere non solo il Gorgonzola ma anche il Grana Padano e la Nivellina prodotti in Latteria. L'idea è quella di potenziare la vendita diretta per arrivare più capillarmente al consumatore. La scelta è senz'altro interessante, ma si crea il problema della gestione del personale, difficoltà che, negli anni seguenti, porterà a un ridimensionamento di questo canale di vendita. Eccedenze di latte primaverile e periodi altalenanti di mercato rimangono problemi sempre vivi e così si comincia a parlare dell'opportunità di realizzare un impianto di polverizzazione del latte che possa fungere da alternativa in caso di crisi di mercato per esubero di latte. L'incarico di raccogliere informazioni su impianti analoghi è affidato a una commissione che visita gli impianti della Latteria Soresinese. Dopo le prime valutazioni, l'idea viene accantonata per i notevoli costi di realizzazione. Si trova un'alternativa più economica nel conferimento del latte in esubero alla Centrale del Latte di Milano.

Successivamente il Ministero dell'Agricoltura esprimerà il proprio interesse alla realizzazione, a proprie spese, dell'impianto da affidare poi in gestione alla Cooperativa.

Il 25 febbraio 1968, allo scopo di promuovere l'interessamento della Latteria alla realizzazione e gestione di un impianto di polverizzazione latte con fondi pubblici, l'Onorevole Franco Restivo, Ministro dell'Agricoltura e Foreste, assieme ai Parlamentari Piemontesi si reca in visita alla Cooperativa.

L'Assemblea accoglie la proposta e dà mandato al Consiglio di valutare le condizioni di realizzazione e gestione e, nel dicembre 1969, emetterà delibera per la richiesta di concessione dei lavori di realizzazione dell'impianto di polverizzazione come da progetto dell'Ing. Arcari di Cremona. Il progetto definitivo sarà pubblicato dal Genio



1968
Ministro dell'Agricoltura Franco Restivo
On. Renzo Franzo di Vercelli

Civile di Novara con decreto 16/06/1970. L'impianto di polverizzazione verrà iniziato nel 1973: l'impresa Stangalino farà la parte edile mentre la parte impiantistica verrà realizzata dalla ditta Mazzoni e dalla ditta Sordi.

La Latteria ha in programma altri progetti di crescita. Già in precedenza le vecchie porcilaie in paese in Via Galilei (già Via Stella) erano state adibite ad allevamento di bovini da ingrasso. Ora è allo studio un progetto per ampliare l'allevamento sia di bovini sia di suini con quattro nuovi capannoni da realizzarsi con il Piano Verde II.

La Latteria entra nel Consorzio Gorgonzola

Il 7 marzo il Consiglio delibera l'adesione della Cooperativa al Consorzio per il marchio Gorgonzola, patrocinato dalla Camera di Commercio di Novara. L'adesione sarà formalizzata in seguito, con una delibera 12 maggio 1970 nella quale compare la definizione di Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola di Novara. Nel giugno del 1970 il Consorzio di Novara riunirà i due Consorzi preesistenti, quello di Novara e quello di Milano. Sarà il Presidente Bezzi a rappresentare la Latteria nel Consiglio d'amministrazione del Neo Consorzio.

In giugno inizia una collaborazione con i magazzini Cariplo di Pavia e di Cremona per la stagionatura della produzione primaverile di formaggio grana. Il prodotto in stagionatura funge da garanzia per un affidamento di 15.000.000 di Lire con la Cariplo di Cameri, portato a 30.000.000 nel 1971. È di quell'anno anche l'adesione al Consorzio di Tutela del Grana Padano. Per la Latteria la produzione di Grana Padano rappresenta uno degli sbocchi per il latte di supero. In primavera un casaro proveniente dalle zone tipiche di produzione di questo formaggio viene assunto per seguire la lavorazione a grana che necessita di conoscenze appropriate. Per quanto riguarda le macchine agricole si valuta l'acquisto di mietitrebbiatrici ma non se ne fa nulla per la difficoltà di trovare il personale qualificato all'utilizzo. Nel giro di qualche anno si lascerà tale attività.

Il prezzo del latte

Negli anni '60 –così come era successo negli anni '40– si pone l'attenzione sul prezzo del latte. Per consuetudine, nelle trattative tra parte industriale e parte agricola per la definizione del prezzo, la quotazione del latte è legata alla resa in gorgonzola e burro, resa che può variare da

zona a zona in funzione della migliore qualità del latte. Annualmente il Consiglio stabilisce una resa di riferimento che può variare da 11,5 a 13 kg. di gorgonzola fresco per quintale di latte. La variabilità premia la qualità del latte: da una maggior resa consegue una migliore remunerazione del latte. Le battaglie in Consiglio sono improntate a ottenere un miglior parametro di riferimento. Successivamente in base all'andamento del Bollettino della Camera di Commercio di Novara, che settimanalmente stabilisce le quotazioni di burro e gorgonzola, si definisce ogni mese il prezzo finale del latte. Nel caso della Cooperativa questo è la base per la definizione dell'acconto da pagare mensilmente ai Soci. A fine anno poi, in base alle risultanze di Bilancio, viene liquidato un residuo che va a migliorare la quotazione complessiva del latte.

«IL CAFFÈ DEI LACÉ»

C'erano il Bertani, il Barlocchi, il Coccia. Ma loro, i «lacé» si ritrovavano al Vittoria di Novara, lo storico bar sotto i portici Rosselli, dirimpettaio del Teatro Coccia. Tutti i lunedì mattina l'appuntamento dei «lacé» (i lattai) era lì, in quel bar accanto alla gloriosa sala cinematografica battezzata con il medesimo nome dell'esercizio pubblico. A tarda mattinata, dopo avere lavorato il latte in caseificio, nella bruma dell'inverno o con i cappelli ancora argentati di galaverna, gli «strachinatt» si fiondavano al Bar Vittoria, più conosciuto come «Caffè dei lacé»: un'abbondante tazza di caffè bollente, un bianchino, un panino con il salame. Era lì, o immediatamente all'esterno, che arrivava anche lo Zaffaroni, l'anima e il motore della Latteria di Cameri. Con quella figura carismatica, punto di riferimento del mercato lattiero-caseario del Novarese, procuratori, mediatori, venditori, intrecciavano la trattativa. La trattativa nasceva così, sotto lo sguardo attento del barista che intanto riempiva i bicchieri. Nulla di scritto, tutto di parola: una stretta di mano per suggellare il buon esito dell'affare,

quello che secondo le parti contraenti sembrava la più soddisfacente. Poi si rientrava prima dell'ora di pranzo ma, se l'affare era stato di particolare consistenza, poteva scapparci una «paniscia» e un bollito al «Caglieri», il mitico ristorante di Novara di via Tadini gestito da Secondo Gallarati (ora, purtroppo, non esiste più e al suo posto c'è una pizzeria). Ovviamente si terminava con un assaggio di erborinato, quello piccante.

A comandare era sempre Sua Maestà il Gorgonzola, che scandiva tempi e modi. In quegli anni il prezzo del latte era strettamente legato all'andamento del mercato del formaggio. La Latteria giocava un ruolo da protagonista, una volta al mese il Consiglio stabiliva il prezzo del latte e i pagamenti ai conferitori erano rapidi entro il 10 o il 12 del mese successivo.

Oltre al Bar Vittoria i punti di riferimento erano i M.A.N. (acronimo che stava per Magazzini Agricoli Novaresi) chiamati anche magazzini di stagionatura Cariplo, dove nacque una vera e propria Borsa del gorgonzola, con la presenza di tutto il mondo degli «strachinatt».

APPROFONDIMENTO

LA RISTRUTTURAZIONE: ANNI '70~'80

L'inizio degli anni '70 segna l'avvento degli anni bui della rivolta e del terrorismo. È del 1969 la strage di Piazza Fontana: la bomba fatta esplodere alla Banca Nazionale dell'Agricoltura di Milano segna l'inizio della strategia del terrore.

Si è appena usciti da un decennio di sviluppo che ha permesso, in Europa, la nascita del Welfare State che aveva come obiettivo la massima occupazione attraverso politiche di assistenza sociale.

La crisi internazionale, che naturalmente coinvolge anche l'Italia, inizia quando, il 15 agosto 1971, il Presidente americano Richard Nixon annuncia l'inconvertibilità del dollaro in oro decretando di fatto la fine del sistema aureo e l'inizio del sistema fluttuante.

Nel '73, dopo la sconfitta dei paesi arabi nella Guerra del Kippur, il prezzo del petrolio subisce un forte aumento che genera una crescita dei costi di produzione e di conseguenza l'inflazione e la recessione. È il periodo delle rivolte studentesche post '68; le lotte dei lavoratori portano all'abolizione delle gabbie salariali e allo Statuto dei Lavoratori. Tutto il sistema su cui si era basata la cosiddetta 'Età dell'oro' del decennio precedente non funziona più.



Allevamento suini in Via per Novara

Anni di sfide e cambiamenti

I Soci della Latteria di Cameri affrontano la nuova situazione economica ristrutturando le proprie attività.

Alcune attività vengono chiuse. All'inizio del 1970, è marzo, viene chiuso il centro di raccolta di S. Maria (Via 4 Novembre), in quanto sono pochi i Soci che ne usufruiscono, con scarsa quantità di latte. Il fabbricato ormai dismesso viene poi venduto.

Da novembre tutti i Soci che conferiscono il latte raffreddato percepiscono un premio di 2 Lire al kg. a copertura dei maggiori costi. Si cerca di invogliare i Soci a raffreddare il

latte in modo da passare a un'unica lavorazione al giorno.

Un anno dopo, dato che i Soci sono per lo più autosufficienti, si decide la chiusura del mulino in Via San Francesco. Il mulino per la preparazione dei mangimi viene affittato alla ditta Boggiani che poi fornirà alla Latteria i mangimi che servono ai suoi allevamenti. Successivamente anche l'allevamento suinicolo verrà affittato e gestito dalla ditta Boggiani.

Nel 1972 è data comunicazione alla Camera di Commercio della cessazione dei lavori di trebbiatura e dei servizi agricoli in genere. L'anno successivo viene restituita la licenza di panificazione per cessazione dell'attività. Nell'aprile 1972 il Consiglio decide di dismettere l'allevamento di bovini da ingrasso in Via Galilei perché non remunerativo; sarebbero inoltre necessari alcuni adeguamenti resi difficili dalla vicinanza dell'allevamento all'abitato.

All'inizio del 1974 si delibera la cessazione della Stazione di monta taurina perché ormai ben pochi ne fanno ricorso.

I venti di protesta sindacale arrivano anche in Latteria. Il 13 aprile 1972 il personale (20 operai tra caseificio e allevamento) aderisce allo sciopero nazionale per rivendicare aumenti salariali, riduzione di orario e aumento di ferie. Pur rispettando le posizioni dei dipendenti, il Consiglio s'impegna a intervenire direttamente; saranno i Soci a lavorare a turno nell'eventualità del ripetersi di astensioni del personale.

Le avversità sembrano non lasciare tregua.

A giugno e a settembre del 1973 i formaggi della Latteria vanno letteralmente a ruba! Vengono rubati prima formaggi e carni suine per 1.000.000 di Lire; poi, a bordo del Leoncino della Latteria, vengono sottratte 169 forme di grana per un valore di 5/6.000.000 di Lire. Il camion sarà ritrovato tra Busto e Legnano la settimana successiva, il prodotto ovviamente no!

Nel 1974 per semplificare la gestione contabile viene abbandonato il riferimento a San Martino (11 novembre) per la chiusura dell'esercizio sociale e, con modifica dello Statuto, si passa al riferimento dell'anno solare dal 1° gennaio al 31 dicembre.

Nello stesso anno, la Produttori Latte di Novara impone che il prezzo del latte pastorizzato che viene commercializzato dalla Latteria aumenti a 220 Lire al litro, circa il doppio del prezzo pagato alla stalla. Il Consiglio si oppone perché lo ritiene troppo caro per il consumatore (attualmente il prezzo del latte pastorizzato è circa 3-4 volte quello del prezzo del latte alla stalla!) e lascia che sia direttamente la Produttori Latte a effettuare la vendita.

Il settore latte si trova in un periodo di difficoltà e le istituzioni intervengono cercando di regolamentare i rapporti tra la parte industriale e quella agricola. Con la legge 306 Bortolami e Bardelli la Regione Piemonte stabilisce una quotazione di riferimento per il prezzo del latte alla stalla, che risulta migliorativa rispetto alle precedenti contrattazioni. La cooperativa si adegua prendendo a riferimento questo valore per pagare l'acconto ai Soci. In Provincia di Novara, però, il riferimento è normalmente dato dalla quotazione lombarda, più alta rispetto alla piemontese; così a fine anno, con il residuo, si arriva a compensare la differenza e a dare quasi sempre un ulteriore plusvalore ai Soci.

Tuttavia, non sempre le decisioni prese al di fuori del mercato danno i loro frutti. Nel 1976 a seguito di un mercato dei formaggi difficile a livello provinciale, gli industriali del latte si trovano in difficoltà e non rispettano il prezzo contrattualizzato dalla Regione. Viene chiesto alla Latteria di ritirare il latte dalle stalle che sono in disaccordo con il loro caseificio per il mancato rispetto del prezzo. La Latteria s'impegna a ritirare, temporaneamente, 50 q.li al giorno con la clausola che ciò non deve penalizzare la remunerazione del latte dei Soci.

Inizia l'applicazione della Tassa CEE di corresponsabilità sul latte. In pratica, per ogni litro di latte prodotto, si applica un contributo che il caseificio trattiene e versa mensilmente alle casse comunitarie. È un contributo variabile (inizialmente di 2,68 Lire al litro) che ha per finalità il finanziamento delle pratiche di sostegno al mercato attivate a livello comunitario e altre iniziative per i produttori di latte come l'assistenza aziendale per gli allevatori volta al miglioramento della salute del bestiame. Le azioni sono indirizzate alla cura della mastite, alle analisi del latte e alle vaccinazioni antiaftose.

Sono anni in cui è rilevante il sostegno pubblico alla cooperazione. La Regione interviene (Legge 63 del 12/10/1978 art. 40) con contributi sulle spese di gestione, erogando importi sull'ordine di 50.000.000/100.000.000 di Lire all'anno. Anche i costi di raccolta latte sono oggetto di agevolazioni. La stessa legge prevede l'erogazione di tassi agevolati per la sottoscrizione di prestiti di Conduzione e Anticipo Soci con le Banche.

La situazione del mercato del gorgonzola è difficile e in Latteria, nel marzo 1979, si valuta l'opportunità di riprendere la produzione di grana. Tutto dipende dalla possibilità di trovare un casaro valido per fare la lavorazione. Il casaro non si trova e si rinuncia alla produzione. Questa decisione ha come naturale conseguenza il recesso dal Consorzio Padangrana. Per ridurre

la produzione di gorgonzola viene fatto un accordo con la Latte Verbano per la fornitura di latte nel periodo primaverile. Successivamente tale accordo viene esteso anche alle domeniche per alleggerire la lavorazione festiva in caseificio.

Nel 1978, dieci anni dopo che il Ministero dell'Agricoltura aveva espresso il proprio interesse alla realizzazione dell'opera, l'impianto di polverizzazione del latte è ultimato e prossimo al collaudo che viene fatto il 30 marzo 1979. Passeranno altri tre anni e, dopo numerosi incontri al Ministero a Roma, il 15 febbraio 1982 viene firmata la convenzione per l'affidamento in gestione alla Latteria dell'impianto di polverizzazione.

Purtroppo quello che era stato il principale presupposto alla realizzazione dell'opera, ovvero lo smaltimento delle eccedenze di latte, a distanza di quasi 15 anni è venuto meno. La politica comunitaria ha infatti scelto altre strade per controllare la produzione di latte e dall'impianto di Cameri non uscirà mai un solo quintale di latte in polvere.

Il problema degli antibiotici: "a volte la cura può essere peggiore della malattia"

Siamo nel 1981 e il problema della scarsa qualità del latte è ancora rilevante. L'esigenza è di migliorare lo stato sanitario del bestiame, con particolare riferimento al problema delle infezioni alla mammella e alla conseguente produzione di latte mastitico che ha difficoltà a essere lavorato. La cura delle infezioni porta al maggior impiego di trattamenti antibiotici alle vacche in lattazione. I farmaci somministrati al bestiame lasciano però residui nel latte che danneggiano gravemente la lavorazione e inibiscono il normale sviluppo dei fermenti lattici; la pasta diventa come una spugna e le forme si gonfiano come palloni diventando invendibili. Purtroppo la sensibilità degli allevatori al problema è scarsa. Così, dopo ripetuti casi di danneggiamento della produzione, il Consiglio decide di applicare delle sanzioni a chi venga colto a conferire latte con presenza di antibiotici. Tale penalità comporta l'addebito del costo di tutta la cisterna di latte rovinata più una penale crescente in funzione della recidiva.

In tema di qualità l'Unione Regionale Allevatori propone un sistema di pagamento del latte in base ai parametri qualitativi, i tempi però non sono ancora maturi. Il Consiglio esamina la proposta e, ritenendo il sistema molto laborioso, oneroso e complesso, decide di soprassedere per esaminarlo in futuro⁷.

⁷ Dal verbale consigliare

Il latte refrigerato

Nel dicembre del 1981, il Consiglio prende in esame l'opportunità di riuscire a ritirare tutto il latte refrigerato alla stalla in modo da poter effettuare un'unica lavorazione al giorno. Gran parte delle aziende a Cameri non è ancora provvista di tank refrigerati pertanto la nuova esigenza comporta investimenti consistenti da parte dei Soci. Si considera perciò la possibilità di ottenere agevolazioni per l'acquisto dei frigoriferi; si sceglie di procedere all'acquisto con un mutuo acceso direttamente dalla Latteria. L'investimento sarà coperto gradualmente dai singoli Soci attraverso il prelievo di una quota di 4 Lire per ogni litro di latte raffreddato conferito; una volta estinto il debito dei Soci nei confronti della Latteria, il frigo diventerà di proprietà del Socio e la Latteria tornerà a pagare il prezzo intero per il conferimento del latte raffreddato.

Vengono acquistati dalla ditta IEMME 27 serbatoi refrigerati di varie dimensioni per rispondere alle esigenze dei Soci che non dispongono ancora di un proprio frigorifero aziendale. Il costo complessivo è di 198.000.000 di Lire coperto da un mutuo quinquennale a tasso agevolato. I nuovi serbatoi vengono dimensionati per poter contenere quattro munte, permettendo così di conservare il latte di due giorni ed evitare di lavorare in caseificio la domenica.

Nasce il Consorzio di Tutela del Taleggio

Nel 1982 viene costituito il Consorzio di Tutela del Taleggio e la Latteria decide da subito di aderire. Nel dicembre del 1983, in previsione dell'ottenimento della denominazione d'origine, il Consorzio prevede di far rientrare solo sei province lombarde. Il Consiglio della Latteria porge reclamo in quanto la Cooperativa da sempre è stata produttrice di Taleggio e il fatto di non rientrare nel territorio di origine creerebbe un danno rilevante non potendo più produrre il formaggio che per anni ha costituito una valida alternativa al gorgonzola. Il ricorso della Latteria viene accolto e nel 1987 il Ministero dell'Agricoltura riconosce alla Provincia di Novara l'appartenenza alla zona tipica del Taleggio.

Quota latte CEE

Nel giugno 1984 s'inizia a parlare di Quota latte CEE: si tratta di fissare un limite alla produzione evitando così, in caso di eccesso di produzione, pericolosi crolli di prezzo che danneg-

gerebbero soprattutto i piccoli allevatori. Con la Quota latte CEE, gli allevatori devono tenere in considerazione il rischio di pagare il prelievo supplementare per ogni chilogrammo di latte prodotto oltre il limite stabilito. Le perplessità e le preoccupazioni tra i Soci sono parecchie, inizialmente però l'Italia adotta la soluzione del Bacino Unico Nazionale pertanto è lo Stato il referente CEE per il pagamento dell'eventuale prelievo in caso di superamento della quota produttiva nazionale. Ciò avviene regolarmente, perché la quota dichiarata dal Ministro dell'Agricoltura Pandolfi come riferimento di partenza risulta ampiamente sottostimata e la CEE trattiene il pagamento dai contributi comunitari spettanti all'Italia.

Anche a livello di Consorzio Gorgonzola si parla della possibilità di effettuare un piano produttivo. Nell'assemblea del Consorzio del 4 ottobre 1984 viene votata a maggioranza la non esecutività della programmazione. In Latteria la scelta è commentata negativamente poiché sembra una decisione poco saggia che potrebbe danneggiare soprattutto i piccoli produttori di gorgonzola.

Continua la crescita al di fuori di Cameri della base sociale della cooperativa. Nel 1985 un

È necessario programmare la produzione aziendale

Gestire le quote latte

Sono passati cinque anni dall'1/4/1984, data di inizio del regime delle quote latte nella CEE.

All'epoca, prevalse la ragione di chi intendeva mettere un freno all'espansione produttiva, vista la quantità di eccedenze formate rispetto al fabbisogno. Eccedenze che vengono stoccate dalla Comunità per il necessario equilibrio dei prezzi. Stabilito il tetto produttivo CEE e fissata una pesante penale (449,06 L. al litro nella campagna 88/89) in caso di superamento, ogni Stato membro si attivò per l'applicazione di dette regole.

L'Italia, Paese fortemente importatore di latte, cercò di negoziare alcuni adattamenti: il nostro Ministero dell'Agricoltura, supportato dall'azione delle Organizzazioni Agricole, istituì l'anagrafe dei produttori di latte con un primo censimento nel 1985 ed ottenne la modifica dei regolamenti comunitari che consente di considerare l'Unione Nazionale dei produttori "un grande produttore di latte" con la possibilità di compensare all'interno aumenti e diminuzioni. Inoltre la quota di riferimento relativa alla produzione statistica del 1983, venne articolata in consegne e vendite dirette.

Si procedette alla costituzione delle Associazioni dei Produttori di latte come momento di rappresentanza dei produttori ma anche per gestire le quote ed usufruire del sistema delle compensazioni suddette.

Nel frattempo soprattutto gli Stati "grandi produttori" di latte, applicarono il regime delle quote, incentivando collateramente la riduzione della produzione per stare nel tetto assegnato in quantità decrescente negli anni.

L'Italia attuò provvedimenti volontari di cessazione della produzione (abbattimento delle vacche), parallelamente il sistema organizzativo per la gestione delle quote veniva costruito.

La riduzione del patrimonio bovino, la conseguente minor produzione di latte, la drastica riduzione dei quantitativi di burro e latte in polvere stoccati, insieme a fattori probabilmente esterni, hanno comunque determinato un momento di mercato favorevole, addirittura euforico nell'autunno 1988.

A parte ogni altra considerazione, le "svendite" di latte dal nord Europa verso l'Italia sono meno pressanti e questo è un dato di fatto che ha inciso sui nostri prezzi.

Questo non vuol dire che il regime del contingentamento del latte sia finito. Detto regime per il momento è previsto fino a marzo 1992 con quantità di riferimento in riduzione negli anni.

Ora pur continuando nell'azione cauto, per la costante ricerca di aggiustamenti, va completata l'attuazione del sistema organizzativo per gestire le quote.

Un decreto di imminente pubblicazione stabilisce le modalità di contabilizzazione dei dati produttivi da parte delle Associazioni dei Produttori relativamente ad ogni socio. Quindi si riafferma l'esigenza della solidarietà fra produttori per gestire al meglio le compensazioni e non perdere neanche un litro della quota a disposizione. In altre parole riduce al minimo il pericolo di pagare il superprelievo, che sarà dovuto solamente se si supera globalmente la quota.



L'applicazione in Italia

È imminente l'emanazione di un decreto che definirà il sistema di applicazione in Italia.

Il decreto ministeriale, in sostanza, riconosce l'UNALAT "grande produttore", titolare di una quota produttiva quale somma delle produzioni aziendali dei singoli soci determinate dal censimento 1985 con riferimento alla situazione 1983. Toccherà alla UNALAT, in collaborazione con le associazioni aderenti, gestire nel suo ambito tale quota, compensando aumenti e diminuzioni. Il decreto stabilisce che le quote delle aziende che hanno effettuato abbattimenti di vacche abbandonando la produzione vengano riassegnate dall'Unalat o dalle singole associazioni secondo le seguenti priorità:

- 1) ai nuovi produttori, purché non si installino su territori di aziende che hanno usufruito dei premi di abbandono;
- 2) ai produttori che, avendo la loro produzione 1983 risentito degli eventi eccezionali previsti nel censimento stesso (catastrofe naturali, epizootie, espropri, ecc.), chiedono la presa in conside-

1989 - Articolo sulle quote latte

gruppo consistente di allevatori di Alzate di Momo entra a far parte della cooperativa che diventa sempre più un punto di riferimento di tutto il mondo zootecnico del novarese.

26 aprile 1986 - L'incidente nucleare di Cernobyl

Il 26 aprile 1986 il mondo si trova a fronteggiare le conseguenze dell'incidente nucleare di Cernobyl. Ci sono preoccupazioni per le ripercussioni che la nube radioattiva può avere sui prodotti della Latteria, sul gorgonzola prodotto in quel periodo si nota una difficoltà a svilupparsi dell'erborinato così presso i magazzini AIMA vengono stoccati oltre 6.000 kg di gorgonzola per un valore di 37.000.000 e la Regione anticipa con un Prestito agevolato tale importo. Il prodotto verrà poi distrutto perché non più commercializzabile, i costi dell'operazione verranno poi finanziati dall'intervento comunitario.

Ancora cambiamenti

Alla fine degli anni '90 la Latteria trasforma annualmente 110.000 q.li di latte conferito, in un periodo di mercato però non particolarmente felice. Vengono respinte parecchie domande di adesione di nuovi Soci perché la quantità di latte è già eccessiva. In generale si segnala una sovrapproduzione di gorgonzola da parte di alcuni produttori industriali che poi affossano il mercato con quotazioni basse.

La maggior quantità di latte richiede di rivedere i mezzi di raccolta. I due trasportatori Barbieri e Costantino cambiano gli automezzi acquistando due nuove cisterne più capienti da 100 e 150 q.li.

Commercialmente diventa interessante la vendita di gorgonzola fresco alla stagionatura Negri che negli anni seguenti rappresenterà uno dei principali clienti della Latteria, arrivando a ritirare ogni settimana due giorni di produzione di gorgonzola.

Si decide invece di non gestire più direttamente gli spacci che vengono affidati in gestione alle banche.

Prosegue il lavoro sulla qualità: è del 1988 l'adesione al piano regionale latte qualità che verrà avviato l'anno successivo con le prove in bianco per la carica batterica. Il progetto è sostenuto dalla Regione Piemonte.

LA RINASCITA: ANNI '90

Arrivano i 'favolosi' anni '90. È il decennio che vedrà lo sviluppo di Internet, la diffusione dei telefoni cellulari e la nascita della Play Station.

Nel 1990 a Parigi viene creata la Banca Europea per la Ricostruzione e lo Sviluppo, in Iraq scoppia la Guerra del Golfo. A Berlino cade il muro e Germania Est e Germania Ovest si riunificano, non senza problemi, in un unico stato. Michail Gorbacëv, che ha avviato in Unione Sovietica quel processo radicale di trasformazione del paese e della società che sarà conosciuto come Perestrojka, riceve il premio Nobel per la pace. La Jugoslavia vede l'inizio di una sanguinosa guerra civile che durerà quattro anni.

Mentre in molte parti del mondo la parola viene data alle armi, in Sudafrica si approva la nuova Costituzione contro l'apartheid e l'IRA annuncia uno storico cessate il fuoco.

L'Europa si evolve: nel febbraio 1992 il trattato di Maastricht segna la nascita dell'Unione Europea, nel 1995 la Comunità Economica Europea diventa Unione Europea e nel 1999 entrerà in vigore l'Euro sui mercati finanziari; tre anni dopo la nuova moneta inizierà a circolare al posto delle divise nazionali.

Tempi instabili

Gli anni '90 si aprono per la Latteria su una situazione di instabilità e con diverse problematiche.

Sono ancora le eccedenze di latte e la loro gestione a contraddistinguere il periodo: UNALAT, l'Unione Nazionale fra le Associazioni di Produttori di latte bovino, prevede l'avvio dell'applicazione delle quote latte dall'annata 88/89 con un pagamento iniziale di una tassa di 5 Lire al litro ridotta a 2 Lire per i produttori più piccoli.

In settembre l'AIMA (Azienda di Stato per gli interventi nel mercato agricolo), a fronte di un eccesso di offerta, interviene con il ritiro dal mercato di formaggi per riequilibrare le quotazioni e la Latteria, tramite il Consorzio Gorgonzola, prenota l'ammasso di 2.000 forme. Il ritiro prosegue poi anche nel 1991. I formaggi inviati all'ammasso vengono pagati dalla Comunità Europea a un prezzo che garantisce il recupero dei costi di produzione e consente di contenere la perdita legata alle eccedenze.

Partono i piani di abbandono della produzione finanziati dallo Stato e finalizzati a ridurre

le eccedenze produttive; in pratica il piano prevede un contributo statale per ogni vacca da latte abbattuta.

Pensando, in prospettiva, di perdere conferenti a causa dei piani di abbattimento, la Latteria valuta la fusione per incorporazione con la Latteria di Galliate. L'operazione però non andrà a buon fine e solo parte dei Soci verranno ammessi al conferimento.

La sede inizia a mostrare i segni del tempo e grazie a finanziamenti regionali, si procede a programmare una serie di lavori di ristrutturazione del caseificio resi indispensabili anche a seguito di controlli dei N.A.S. e dell'USL che hanno fermato la lavorazione per alcuni giorni. L'attacco alla cooperativa torna a farsi vedere e i lavori più urgenti, come l'imbiancatura della volta del capannone, sono eseguiti con l'aiuto dei Soci più disponibili.

Vista la difficile situazione, il Bilancio 1990 chiude con una perdita di 110.000.000 di Lire appianata con i fondi di riserva del Patrimonio.

La Latteria cerca nuovi partner per poter sostenere la vendita dei suoi prodotti.

Nel dicembre 1991, viene deliberata l'adesione alla Cooperativa Latte Trento con l'obiettivo di vendere nei suoi spacci i formaggi della Latteria. È la prima cooperativa con cui viene avviato un rapporto di collaborazione per la commercializzazione. Quello delle Cooperative si rivelerà negli anni seguenti un canale di vendita interessante. Oggi sono una decina le cooperative che commercializzano il gorgonzola della Latteria.

Sempre nel 1991 la Latteria riprende la gestione diretta dell'allevamento suinicolo per anni affidata alla ditta Boggiani & Locatelli. La collaborazione però prosegue con la fornitura dei suinetti piccoli da 30 kg e il ritiro dei suini grassi a fine ciclo.

La grande crisi

Poi arriva il 1992, anno in cui improvvisamente crollano molte certezze.

Per capire che cosa avviene occorre compiere un passo indietro e andare agli Anni Sessanta, quando la ditta Boggiani & Locatelli (salumificio e caseificio) stipula un accordo di collaborazione con la Latteria di Cameri grazie al quale buona parte della produzione della cooperativa viene venduta attraverso la rete commerciale della ditta Boggiani.

Questo meccanismo, durato anni, fa la fortuna della Latteria. Poi, all'improvviso, avviene il tracollo, i pagamenti vengono dilazionati oltre misura e tra il 1993 e il 1994, dopo una prima ipotesi di concordato, la Boggiani & Locatelli dichiara fallimento. La Latteria subisce un contraccolpo

economico da cui si rialzerà con fatica e determinazione soltanto dieci anni dopo. Oltre quattro miliardi di Lire, questo il credito riconosciuto dal giudice. Ne sarà recuperata solo una piccola parte, poco più di un miliardo.

La Latteria si trova di fronte a una decisione drastica: chiudere o salvare l'azienda. Per salvare l'azienda la cooperativa deve contare solo sulla sua capacità imprenditoriale e chiedere l'aiuto delle banche e dei soci. C'è innanzitutto un problema di liquidità: da tempo ormai, venendo meno gli incassi, si fa fatica a rispettare le scadenze di pagamento e alcuni Soci sono in agitazione. Importante però è rimanere uniti perché solo continuando insieme si può sperare di farcela. Un grande merito va riconosciuto al direttore Bellora che, facendosi carico di innumerevoli critiche, media con tutti per tenere vicino alla Latteria anche chi valuta di allontanarsene.

Il Consiglio si apre finalmente ai Soci non di Cameri, tra cui l'attuale presidente Fiorenzo Rossino, che portano il loro contributo e la voglia di fare per proseguire. La Latteria e i suoi Soci godono sul territorio di una buona credibilità e questo è un vantaggio per ottenere dal mondo creditizio l'appoggio indispensabile per il prosieguo dell'attività.

L'altro grosso problema è la commercializzazione; è necessario creare un nuovo pacchetto clienti. In questa operazione arriva in aiuto anche il mediatore di formaggi Giuseppe Rancati. A quel tempo i mediatori di formaggi si ritrovavano presso i Magazzini Cariplo con gli stagionatori e i commercianti per trattare le vendite. Giuseppe Rancati, che prima collaborava con la Boggiani & Locatelli, è direttamente in contatto con i clienti che trattavano i formaggi della Latteria attraverso la ditta Boggiani & Locatelli e con altri grossisti che operano sulla piazza di Novara. Questo gli permette di ricostruire un pacchetto clienti in grado di ritirare gran parte della produzione. Una parte del latte viene invece venduta in cisterna ad altri caseifici.

Dopo un primo tentativo di gestire le porcilaie ci si rende conto che così come sono strutturate non sono più economicamente sostenibili e richiederebbero un investimento consistente per essere modernizzate. Così nel 1996 si decide di chiudere l'allevamento e si sceglie di concentrarsi sul caseificio, che però necessita di molta manutenzione. La Latteria resiste alle difficoltà, convinta che far rinascere l'azienda sia la scelta giusta. Il Comune di Cameri le viene incontro, accettando la richiesta di cambiare la destinazione d'uso delle aree di-



Nuovo Spaccio in paese

Si apre qualche spiraglio

Il 1993 si apre con prospettive incoraggianti.

Il mercato è buono e il ritiro del prodotto da parte della nuova clientela, principalmente grossisti, procede regolarmente. La Latteria per recuperare le posizioni di mercato punta sulla qualità. In aprile si decide per l'adesione al nuovo Consorzio di Tutela per il Formaggio Toma Piemontese che sarà formalizzata nel mese di settembre.

L'Azienda si evolve anche dal punto di vista gestionale con l'acquisto del primo computer per migliorare il lavoro contabile in ufficio. Viene assunto un nuovo impiegato, è il Dott. Mellone, giovane laureato in Agraria che affianca la direzione nelle nuove esigenze amministrative.

I tempi sono maturi per puntare a un salto di qualità anche sul latte e viene presentata una proposta per iniziare a pagare il latte in modo differenziato, in base alla qualità. I parametri presi a riferimento sono quelli dell'accordo regionale lombardo; le penalizzazioni sono inizial-

smesse, prima occupate dalle porcilaie. Così 21 mila metri quadri di terreno diventano edificabili e dopo un progetto di urbanizzazione sono venduti, con maggiore resa, a lotti a destinazione artigianale e produttiva.

Gli introiti di questa vendita, uniti a quelli dell'alienazione della vecchia sede e dei capannoni che ospitavano le macchine agricole, andranno a coprire, nel corso del successivo decennio, la parte restante della perdita derivante dal fallimento Boggiani.

Una delle poche note positive del 1992 è la nuova gestione dello spaccio in paese in Via San Francesco 19 affidata alla signora Maria Assunta Busin (che lo gestisce ancor oggi assieme al marito). La nuova gestione parte con entusiasmo e dopo pochi anni, nel 1995, vedrà anche la realizzazione del nuovo negozio nell'edificio un tempo adibito ad abitazione dei casari ora diventato di proprietà dei titolari dello Spaccio.

mente meno accentuate per non aggravare eccessivamente le aziende dei Soci e permettere l'adeguamento progressivo ai nuovi parametri. Per contro chi possiede un latte di buon livello viene premiato e invogliato a proseguire nel miglioramento.

Partono le Quote Latte e il Bollo CEE

Dopo anni di transizione entrano definitivamente in vigore le quote latte con assegnazione a ogni singola azienda del proprio tetto produttivo fissato sulla base della produzione delle annate 88/89 e 91/92. Negli anni seguenti si vivono momenti di dura protesta a seguito della richiesta di pagamento delle prime multe, protesta culminata nel 1997 con la partecipazione di alcuni Soci all'occupazione e al presidio di Malpensa con i trattori. Solo successivamente si arriverà a un'accettazione del sistema, con l'adesione al piano di rateizzazione per le multe pregresse e a una maggiore attenzione al rispetto della propria quota. Questo, però, ha comportato notevoli investimenti per l'acquisto o l'affitto di quota da parte di parecchie aziende per poter aumentare la produzione del proprio allevamento senza incorrere nel rischio di ulteriori sanzioni.

Nel giugno del 1993 entra in vigore anche la nuova normativa sanitaria che prevede il rispetto di requisiti strutturali e produttivi per il riconoscimento dello stabilimento e l'assegnazione del BOLLO CEE. Dopo una prima fase transitoria di applicazione, nel 1997 si ottiene il riconoscimento dello stabilimento identificato con il numero CE IT 01/123.

Per arrivare a questo risultato, vengono avviati importanti interventi di ristrutturazione al caseificio che, a 30 anni dalla nascita, non risulta più del tutto idoneo alle nuove esigenze sanitarie e produttive. Grazie alla collaborazione con il Servizio Veterinario i lavori sono programmati con la necessaria gradualità e nel giro di un decennio tutti i locali e l'esterno del caseificio vengono rimessi praticamente a nuovo. I lavori sono in parte finanziati con il contributo regionale derivante dai fondi destinati al settore, con più bandi di finanziamento finalizzati agli adeguamenti strutturali imposti dalle nuove normative. L'impegno economico è comunque notevole: dal 1993 al 2002 oltre un miliardo e quattrocento milioni di Lire sono investiti per adeguare la Latteria.

2002 il giro di boa

La chiusura definitiva della pendenza Boggiani avviene nel 2002, esattamente dieci anni dopo l'inizio della grande crisi. È il giro di boa. Da quel momento la Latteria esce dalla situazione

AGRICOLTURA 2000

Latteria di Cameri esempio di tenacia



Un momento della lavorazione alla Latteria Sociale di Cameri. Sotto: il presidente **Fiorenzo Rossino**

E' UNA tra le poche e più antiche cooperative della provincia di Novara, in una terra dove l'associazionismo - più per tradizione che per cattiva volontà - non ha mai goduto di grandi fortune. Ma la Latteria Sociale di Cameri, nata nel 1914 per volontà di circa 400 agricoltori (praticamente tutti coloro che nella zona allevavano bestiame da latte) è riuscita a passare indenne per oltre ottant'anni attraverso vicende alterne, quasi un'isola nel panorama dell'agricoltura locale. E ha sempre portato avanti, come fiore all'occhiello, un prodotto trasformato: il gorgonzola. Oggi, quando ormai l'erborinato più famoso del mondo ha fatto strada (in Italia e in Europa), il formaggio novarese resta ancora punta di diamante del caseificio che sorge alla periferia di Cameri, in un complesso. Un impianto dotato di tutte le moderne attrezzature per la lavorazione del prodotto lattiero-caseario, dalla sala di conferimento del latte alle celle di stagionatura dei formaggi. Strutture avanzate, in linea con le normative europee, ma è stata rispettata la tradizione secondo cui il gorgonzola non va trattato ma quasi «cullato» e rispettato seguendo gli insegnamenti degli antichi casari. E così, marchiato dal Consorzio del Gorgonzola, l'erborinato nasce sui ritmi di antica memoria: dal riposo della cagliata sino al passaggio nella prima cella (il purgatorio) o cammerinol. Poi la stagionatura sottozero, a un'umidità che supera i 95 gradi. Oggi le aziende agricole aderenti sono una trentina, quasi tutte a dimensioni medio-trandi. Sono dislocate so-



1998 - Articolo di Gianfranco Quaglia su La Stampa

di sopravvivenza e si avvia a fare nuovi passi. C'è voglia di cambiare. Ci si rende conto di essere di fronte a un'altra importante scelta. Così com'è la Latteria ha strutture che non possono permetterle di competere sul mercato. Gli investimenti fin qui fatti sono stati notevoli ma tutto è stato realizzato per adeguare l'esistente; ora il mercato che ci si è creati, negli anni e a piccoli passi, chiede di più.

Il Consiglio, presieduto da Fiorenzo Rossino, decide di inoltrare in Regione la richiesta per costruire il nuovo caseificio.

Con la partecipazione a fiere specializzate di settore come Cheese a Bra, Cibus a Parma e Tuttofood a Milano, ci si muove per far conoscere i formaggi della Latteria alla ricerca di nuovi mercati in grado di apprezzarne le caratteristiche. Dall'esterno arrivano i primi segnali positivi di ripresa e, attirati dalla qualità del prodotto, si fanno avanti alcuni importanti clienti.

Esselunga è alla ricerca di un "gorgonzola che sappia di gorgonzola" e lo trova proprio alla Latteria. Il colosso della grande distribuzione può scegliere fra tanti caseifici, ma vuole fregiarsi di un prodotto di nicchia, di alta qualità e realizzato con metodi di lavorazione e stagionatura secolari.

È una grande opportunità, un'occasione insperata che dà ulteriori stimoli a proseguire sulla strada della qualità del prodotto. Puntare sull'eccellenza del gorgonzola, unendo gli impianti di oggi ai metodi produttivi tradizionali, è la scelta strategica vincente.

Il binomio futuro-passato è un equilibrio difficile da mantenere, ma alla Latteria c'è la consapevolezza di riuscirci.

Nel 2002 lo spaccio della sede viene chiuso perché in condizioni precarie. L'intenzione è però quella di rilanciarlo e, una volta ristrutturato, nel 2004, viene affidato in gestione



Spaccio
in Latteria

alla signora Elena Busatta che coglie la sfida di far ripartire l'attività della vendita diretta della Latteria. I risultati sono sorprendenti. Anno dopo anno la clientela, che si avvicina principalmente con il passa parola, si fidelizza ai prodotti della Latteria Sociale di Cameri. La base di clientela cresce e si raggiungono volumi di vendita impensabili per un punto vendita così piccolo.

2006-2013 L'innovazione

Il 2006 vede l'ultimazione del nuovo caseificio e il 1° luglio parte la nuova produzione. Rispetto al vecchio "casone", l'ambiente è ampio, molto luminoso, ben

dimensionato ma la novità che lo contraddistingue è il mantenimento della tradizionale lavorazione artigianale con l'uso ancora delle caldaie in acciaio inox da 6 quintali.

La scelta di voler proseguire a fare il gorgonzola "di una volta" è compiuta valutando come il mondo produttivo stia cambiando. Le piccole realtà produttive, nel corso dell'ultimo decennio, sono state quasi tutte chiuse, chi è rimasto ha investito portando la produzione verso sistemi industriali che, per ottimizzare i costi, limitano il più possibile l'apporto di manodopera. La qualità del prodotto è sempre più standardizzata su livelli medi. Per contro sul mercato l'interesse per un prodotto di alta qualità risulta comunque presente. La Latteria ha le dimensioni per poter sostenere una lavorazione dove il valore umano è ancora l'elemento che fa la differenza.

L'interesse, infatti, della cooperativa non è quello di crescere di dimensioni e fatturato per ridurre i costi ma quello di lavorare bene il latte dei Soci e trovare mercati che valorizzino adeguatamente la qualità dei formaggi ottenuti. Il lavoro portato avanti commercialmente a piccoli passi va proprio in questa direzione.

Negli ultimi anni, la Latteria è stata un cantiere aperto: una volta trasferita la produzione nella nuova sala di lavorazione, si procede alla trasformazione del vecchio casone in celle di stagionatura e successivamente si realizzano i locali di confezione.

La clientela continua a crescere e ci si rende conto che quello che differenzia sempre più

il gorgonzola di Cameri è il metodo di stagionatura. Le celle però non sono più sufficienti a contenere tutta la produzione e una parte del formaggio viene affidata a ditte esterne per la stagionatura. Il risultato è di buona qualità, ma il prodotto ha caratteristiche diverse rispetto a quello stagionato in Latteria.

Così l'ulteriore passo è realizzare un nuovo capannone destinato alla stagionatura che prende il posto del vecchio capannone servizi e mangimificio, ultimo pezzo rimasto intatto della struttura del 1965.

L'importante intervento è realizzato, anche questa volta, con il contributo della Regione Piemonte grazie alla Misura 123 del P.S.R. e a fine 2013 il capannone diventa completamente operativo. Il nuovo reparto di stagionatura è costituito da tre celle con oltre 10.000 posti forma, da 2 camerini di salatura e annessi locali per il lavaggio attrezzature e magazzino. Esternamente sono stati realizzati locali tecnici e centrali di servizio: del freddo, termica e idrica. Con quasi 4 milioni di euro investiti negli ultimi anni, ora la Cooperativa è strutturata adeguatamente per guardare al futuro.



2006 - Nuova sala di lavorazione latte



Giovanni Segantini 1889 - Le due madri - Galleria d'Arte Moderna Milano

| PRESIDENTI | | DIRETTORI | |
|----------------------|-----------------------------|---------------------|------------------|
| Giorgio Ruspa | dal 1920 al 1948 1° periodo | Gaudenzio Zaffaroni | dal 1925 al 1983 |
| Dino Feré | dal 1948 al 1949 | Giuliano Bellora | dal 1983 al 2007 |
| Giorgio Ruspa | dal 1949 al 1958 2° periodo | Gianpiero Mellone | dal 2007 ad oggi |
| Cav. Gianluigi Bezzi | dal 1958 al 1994 | | |
| Pietro Diana | dal 1994 al 1998 | | |
| Fiorenzo Rossino | dal 1998 ad oggi | | |

I protagonisti della Latteria

1 PRESIDENTI DELLA LATTERIA DI CAMERI

Giorgio Ruspa

Presidente della Latteria da quando l'Associazione ha assunto l'assetto di società fino al 1958, con una breve pausa negli anni 48/49.



Giorgio Ruspa fu tra i primi a ottenere la 'Stella al Merito Rurale', decorazione istituita nel 1932 dal re Vittorio Emanuele III. L'onorificenza veniva concessa a chi 'avesse prestato effettiva attività nella conduzione o direzione di aziende agricole e forestali compiendo opere di notevole miglioramento con prestazioni personali e notevoli sacrifici finanziari'. Basta questo a far capire di che pasta fosse fatto Giorgio Ruspa. Nell'elogiare i suoi quarant'anni di presidenza, il Consiglio gli inviò questa attestazione di stima: *'I sottoscritti componenti del Consiglio di Amministrazione della Latteria Sociale di Cameri, preso atto del risultato delle Elezioni del 23 febbraio 1958, mentre deplorano il modo poco sereno con cui si è svolta l'annuale Assemblea generale dei Soci, all'unanimità hanno espresso il desiderio di esprimerle ufficialmente la loro attestazione di riconoscenza e di stima, per la lunga, disinteressata e positiva opera svolta in qualità di Presidente della Latteria Sociale di Cameri e per l'impulso veramente notevole conferito alla Società suddetta e alle attività collaterali durante gli anni che ne resse le sorti. Nel rammaricarsi di non poter ancora usufruire della sua esperta collaborazione, Le confermano tutta la loro immutata considerazione e la pregano di gradire deferenti ossequi'.*

Dino Feré

Presidente nel breve intervallo 1948-1949

Sono gli anni in cui la Cooperativa ha raggiunto il massimo numero di Soci tanto che le Assemblee vengono tenute al Teatro Comunale. Ci sono contrasti per le diverse vedute nella conduzione della Cooperativa: da una parte c'è chi sente la necessità di allargare il Consiglio alla rappresentanza dei grossi conferenti delle cascine, dall'altra chi invece vuole proseguire a mantenere l'Amministrazione tra i Soci delle piccole aziende del paese.

Ritrovata l'intesa tra le due correnti, Dino Feré lascia nuovamente la Presidenza a Giorgio Ruspa.

Cav. Gianluigi Bezzi

Presidente dal 1958 al 1994

Era il patron della storica Cascina Bollini, un'azienda che vantava un allevamento di 55 vacche lattifere, un numero decisamente consistente per il tempo. Suo padre Antonio era entrato a far parte della latteria nel 1949.

Nel 1956 Gianluigi viene eletto nel Consiglio d'amministrazione e ne diventa Presidente nel 1958 quando Giorgio Ruspa, al termine del suo mandato, non si ricandida. La votazione è fatta con il sistema della scheda segreta e Gianluigi Bezzi ottiene 14 voti di 27 votanti. Condurrà la Latteria per 36 anni, fino all'aprile del 1994.

Il suo intenso impegno verso la Latteria, portato avanti con rigore e onestà, gli farà guadagnare il titolo di Cavaliere della Repubblica. Il 4 settembre 1969 il Consiglio della Latteria si complimenta per l'ottenimento dell'onorificenza e decide di offrire le insegne del cavalierato.

L'operato di Gianluigi Bezzi come Presidente è talmente apprezzato che, quando nel 1978 presenta le sue dimissioni per motivi personali, il Consiglio le respinge e lo convince a rimanere. Nel 1998, a riconoscimento del lavoro svolto per decenni per la Latteria, viene insignito della carica di Presidente onorario.



21/09/1969 - Il Ministro Graziosi consegna l'insegna di Cavaliere della Repubblica al Presidente Luigi Bezzi

Pietro Diana

Presidente dal 1994 al 1998

Entra a far parte del Consiglio di Amministrazione nel 1988 quando il padre Stefano decide di non ricandidarsi per motivi di età. Diventa Presidente nel 1994 con a fianco, in qualità di vicepresidente, il Geom. Fiorenzo Rossino. Il suo è un mandato difficile, infatti si trova a gestire la Latteria nel primo periodo dell'era post-Boggiani. È uomo di grande disponibilità e con notevoli qualità umane; di carattere meno spigoloso del padre, è ricordato da tutti come uomo di gran cuore.

È venuto a mancare per un malore improvviso nel giugno 1998. Il figlio Mario Diana dal 2007 è vicepresidente della Latteria proseguendo l'impegno della famiglia Diana verso la Cooperativa.



Fiorenzo Rossino

Presidente dal 1998

L'allevamento a Casalbeltrame di Modesto Rossino, papà di Fiorenzo, entra a far parte della Latteria come una delle aziende del Consorzio Produttori Latte Sponda sinistra del Sesia che aderisce alla Cooperativa nel novembre del 1966.

Nel dicembre 1974 il Consorzio si scioglie e le aziende vengono ammesse singolarmente.

Nel 1980, alla morte del papà Modesto, Fiorenzo subentra nella titolarità dell'azienda.

Nell'aprile 1993, dopo il fallimento della ditta Boggiani e l'allargamento del Consiglio alle aziende socie al di fuori di Cameri, Fiorenzo Rossino è nominato nel Consiglio d'Amministrazione.

Il 1994 lo vede vicepresidente; diventa presidente della Cooperativa nel luglio 1998 a seguito dell'improvvisa scomparsa del presidente Pietro Diana.

Sempre disponibile, per il bene comune, a condividere la sua esperienza e le sue capacità, ha rivestito per diversi mandati l'incarico di Presidente provinciale degli allevatori di razza Frisone, nell'ambito dell'Associazione Provinciale Allevatori.

A livello Regionale fa parte del Consiglio di Fedagri, l'organo di rappresentanza delle Cooperative Agricole del quale ha rivestito la carica di Presidente del settore lattiero-caseario fino al 2014.

Da anni rappresenta la Latteria nel Consiglio d'Amministrazione del Consorzio Gorgonzola di cui è anche vicepresidente dal 2014.

Presidente Fiorenzo Rossino
Direttore Gianpiero Mellone



IL PRESIDENTE FIORENZO ROSSINO RICORDA...

La serrata del latte

Fiorenzo Rossino ricorda il momento che lo ha portato in Latteria: «Ero socio del Consorzio Produttori Latte Sponda Sinistra del Sesia che comprendeva i Comuni di San Pietro Mosezzo, Biandrate, San Nazzaro, Casalbeltrame, Casalvolone, Villata. In tutto una sessantina. A un certo punto arriviamo alla serrata e decidiamo di non conferire più il latte agli industriali perché giudichiamo il prezzo proposto non adeguato. Così il Consorzio si rivolge alla Latteria di Cameri.

Siamo di fronte a una svolta epocale, accelerata anche da nuove scelte aziendali che puntano sulla monocultura cerealicola, il riso, i cui prezzi

in quel momento sono remunerativi. Negli anni seguenti, progressivamente, le aziende cessano l'attività zootecnica e oggi di tutto quel gruppo sono rimasto solo io».

L'isola del tesoro

Fiorenzo Rossino racconta: «Noi la chiamiamo Isola del tesoro. È custodita nelle quattro celle di stagionatura dove maturano cinquantamila forme l'anno. Il 25% della produzione che parte da questo "forziere" d'eccezione è destinato a Esselunga e per noi che siamo una nicchia, questa percentuale non è cosa da poco e, soprattutto, è il riconoscimento di un valore che

APPROFONDIMENTO

ha accompagnato la Latteria nel suo secolo di vita: mai tradire la tradizione».

Il rispetto della tradizione, unito ad altri fattori determinanti, primo fra tutti la manualità acquisita nella lavorazione e nella stagionatura, è sicuramente il segreto del successo della Latteria. «Il gorgonzola -dice Rossino- va trattato con tenerezza, a cominciare dalla materia prima, ossia il latte. E qui massimo rigore e attenzione: i nostri allevatori sono seguiti costantemente da un alimentarista della Latteria che garantisce il benessere delle vacche lattifere attraverso un'alimentazione equilibrata. Quando il latte arriva a Cameri, il casaro esperto sa che deve utilizzare un approccio diversificato, a seconda della provenienza. E lo fa con esperienza, passione, amore per questo mestiere perché in Latteria l'artigianalità è la base di tutto».

E poi c'è il momento magico, quello della stagionatura. Quando alcuni anni fa la produzione è aumentata e le nostre celle non erano più sufficienti a contenerla, si era deciso di esternalizzarla in parte, mandando una considerevole quantità di forme presso altri stagionatori. «Ma quando rientravano - ricorda Ros-

sino - ci accorgevamo che quel prodotto non reggeva il confronto con quello stagionato in casa, era diverso. E così siamo tornati all'antico, investendo per riuscire a stagionare completamente in casa i nostri formaggi».

«Bisognava ricreare "l'isola del tesoro" replicando e possibilmente migliorando la stagionatura statica esistente. È sufficiente entrare in una delle celle per accorgersi di come ogni forma sia accudita, girata e maneggiata con cura.

Un protocollo non scritto ma frutto di un sapere generazionale che qui trova la sua esaltazione. E poi tanto materiale naturale, le forme posate su tavole di abete sono avvolte dalle «persianelle» di legno di pioppo, adattate e cucite con filo di cotone da un artigiano di Parona (Pavia), uno degli ultimi rimasti a tenere viva la tradizione».



I DIRETTORI DELLA LATTERIA DI CAMERI

Cav. Gaudenzio Zaffaroni

Ha 22 anni quando, il 1° settembre 1925, comincia a lavorare alle dipendenze della Latteria. Continuerà fino al 12 marzo 1963 quando, maturata la pensione, proseguirà l'attività di direzione come procuratore, con pieni poteri.

Si impegna in quelle che si possono definire azioni di relazioni pubbliche. Nel 1962 omaggia il Gorgonzola della Latteria in occasione di un incontro di Presidenti delle Camere di Commercio; il Presidente della Camera di Commercio di Novara lo elogia per il lavoro svolto in Latteria. Già in quell'occasione il Gorgonzola della Latteria viene definito "di una volta"; questo dimostra che già negli anni '60 veniva riconosciuta alla Latteria una produzione di qualità legata alla tradizione.

Il 20 novembre 1963 il Consiglio di Amministrazione, con un mandato speciale notarile, nomina Gaudenzio Zaffaroni procuratore della Latteria autorizzandolo a eseguire tutte le operazioni di ordinaria amministrazione, normalmente svolte dal Presidente, escluse quelle che per legge sono demandate al Consiglio di Amministrazione. Di fatto fa le veci del Presidente per tutto quanto concerne i contratti di acquisto e di vendita di merci in genere, la stipula e la firma di contratti d'appalto, la richiesta e la concessione dei permessi di esportazione e importazione. Ha l'autorità di riscuotere somme a qualsiasi titolo dovute alla Società sia da privati sia da Uffici pubblici, di emettere e girare assegni e cambiali, di intervenire avanti a tutti gli Uffici amministrativi, finanziari governativi e con la Pubblica Amministrazione. È di quegli anni la pratica della Latteria per realizzare la nuova sede fuori paese. Con questa procura, la persona incaricata di prendere tutti gli impegni per la realizzazione dell'opera è a tutti gli effetti il signor Zaffaroni. Viene infatti ricordato come la persona che ha "fatto" la Nuova Latteria. Molto stretti sono i rapporti, anche personali, intrattenuti tra Zaffaroni e la famiglia Boggiani.



L'ultimo Consiglio a cui partecipa il direttore è quello del 21 settembre 1983, nel corso del quale dà le proprie dimissioni. In chiusura viene letta questa lettera:

"Nel lasciare l'incarico che mi è stato affidato nel lontano 1925 è con emozione che mi rivolgo a voi per porgervi i miei più cordiali saluti ed i più vivi ringraziamenti per la stima e la fiducia che mi avete sempre accordato. Tali ringraziamenti rivolgo al Sig. Presidente, ai Consiglieri ed ai Sindaci, al Segretario, al Personale e a tutti i Soci dai quali ho sempre avuto la massima comprensione.

Augurando ogni bene e prosperità per un migliore avvenire della Vostra Cooperativa, con deferenza ossequio".

Tutti i presenti, con grande affetto, comprendono i motivi che hanno indotto il signor Zaffaroni a lasciare l'incarico e tutti accuratamente lo pregano, per quanto gli è possibile, di rimanere presente e vicino alla Cooperativa che per tanti ha diretto magistralmente. Con spirito e intento sinceri da parte di tutti, il Presidente e tutti i presenti ringraziano il signor Zaffaroni per quanto ha fatto e farà per la Cooperativa.

L'11 aprile 1984 il Presidente della Latteria sottopone al Consiglio l'opportunità di proporre all'Assemblea dei soci la nomina del signor Gaudenzio Zaffaroni alla carica di Presidente onorario, quale riconoscimento per i quasi 60 anni di grande dedizione alla Cooperativa con grande passione, intelligenza e intraprendenza. Il Consiglio unanime ed entusiasta fa propria la proposta.



1968 - Giuliano Bellora (a sinistra nella foto) illustra il gorgonzola della Latteria al Ministro dell'Agricoltura Franco Restivo

Giuliano Bellora

Perito Agrario, è entrato giovanissimo in Latteria dove ha lavorato come dipendente dal 1° aprile 1962 al 31 ottobre 2002.

Nell'assemblea dei Soci del 1965 è nominato per la prima volta Segretario.

Nel 1973 entra nel Consiglio direttivo di FederLatte di Cremona, presieduta dal Comm. Bertoli, quale rappresentante del settore gorgonzola.

Per anni ha rappresentato la Latteria nel Consiglio di Amministrazione del Consorzio Gorgonzola sia come amministratore che come Vicepresidente.

Quando Giuliano Bellora diventa direttore della Cooperativa, la Latteria è a un bivio: continuare con la tradizione o compiere un salto e stare al passo con i tempi. Bellora gestisce in prima persona tutti i mutamenti, compreso il trasferimento dalla vecchia alla nuova sede. Non si risparmia, sulle orme del suo predecessore, e allora eccolo in bicicletta da un cascinale all'altro, a controllare che qualcuno non ceda alla tentazione di annacquare il latte. Ed eccolo anche sul fronte di un'operazione, quella più delicata, del rapporto con Boggiani. Fra l'imprenditore di Trecate specializzato nell'allevamento di suini e la Latteria nasce un accordo per l'assistenza tecnica, poi il rapporto diventa commerciale sia per l'attività del caseificio che per quanto riguarda l'allevamento. Questo scambio dura parecchi anni ma nel '94, dopo una serie di difficoltà, la ditta Boggiani dichiara il fallimento. È un crack che rischia di travolgere anche la Latteria: Bellora sente di aver sulle spalle un fardello enorme, si guarda attorno e per fortuna avverte di non essere solo. Sa di poter contare sui soci, sul gruppo di dipendenti, sul personale impiegatizio: non c'è bisogno di forzare e fare appello al senso di solidarietà, da parte di tutti è spontaneo serrare le fila e mettersi in gioco per superare il momento più difficile della Latteria Sociale. Il problema Boggiani lo segna profondamente. Per uscire da quella situazione disastrosa, Bel-



2006 - Giuliano Bellora controlla la lavorazione nel nuovo caseificio

lora si affida a un'altra delle sue intuizioni: Giuseppe Rancati, mediatore di formaggi, che subito dopo il fallimento Boggiani ricostruisce pazientemente il pacchetto clienti, appoggiandosi ai grossisti.

L'attaccamento di Giuliano Bellora alla Cooperativa lo porta a proseguire, dopo il 2002, la sua attività di direzione (spesso veniva definito "segretario") come collaboratore a tempo pieno ma il nuovo status non cambia la sua natura, poiché va in Latteria sino agli ultimi giorni di vita, nel 2007.

Così lo ricorda chi ha lavorato per anni con lui:

La signora Franca che ha lavorato accanto a lui per anni ricorda che era una delle figure più emblematiche della Cooperativa camerese. Indossava un cappotto color cammello e lo toglieva solo per sostituirlo con un altro sgualcito quando entrava nelle celle di stagionatura. Giuliano Bellora era l'incarnazione della Latteria, nel senso che la sentiva sua e la viveva in tutte le sue declinazioni: ufficio, sala di lavorazione, celle, confezionamento. Meticoloso e parsimonioso, attento a non strafare, persino con il riscaldamento interno degli uffici.

Era guardato con riverenza e rispetto e anche con affetto per il suo lavoro che copriva l'arco di una giornata dall'alba a sera tarda. Poche indulgenze al riposo e alle distrazioni. Soltanto qualche volta all'anno, con la madre, andava a cambiare aria a Santa Margherita Ligure. Ma un hobby lo coltivava: l'allevamento delle api. Portava gli alveari a Carcegna, sul lago d'Orta, e a Natale tutto orgoglioso regalava vasetti di miele ai dipendenti.

Giuliano Bellora è stato un pezzo di storia della Latteria di Cameri negli anni più entusiasmanti ma anche più difficili. Era arrivato all'inizio degli anni Sessanta e si era immerso a capofitto nel lavoro, mettendosi a disposizione del cavalier Gaudenzio Zaffaroni, il «mito» della Latteria, colui che era entrato nel 1925, undici anni dopo la fondazione e aveva svezzato la cooperativa come fosse una sua creatura. Lavorare fianco a fianco di un uomo come Zaffaroni senza dubbio era stato un privilegio per Giuliano. La signora Franca, che chiamava il cavaliere Gaudenzio zio nonostante fossero cugini, ricorda che Zaffaroni non aveva la patente ed era Bellora che lo portava nei cascinali a incontrare allevatori e conferitori. Insomma, dal cavalier Gaudenzio, Giuliano aveva attinto conoscenze e segreti che, mescolati con la passione, avevano garantito una successione sicura con il passaggio del testimone.

Gianpiero Mellone, attuale direttore, ha lavorato accanto a Bellora negli ultimi anni e lo ri-

corda così: «Con l'esperienza e l'intuizione era riuscito a salvare quella che lui considerava un po' la sua famiglia, cioè la Latteria. Ricordo che si dedicava anima e corpo alla cooperativa, concedendosi raramente qualche giorno di vacanza. Sapeva condividere amichevolmente le sue esperienze, confrontandosi sempre apertamente nelle scelte senza mai far pesare il suo ruolo di superiore. Stargli vicino mi ha cresciuto professionalmente».

Gianpiero Mellone

Laureato in Agraria all'Università di Milano, nel 1993, poco dopo la laurea, viene assunto in Latteria con contratto di formazione. Il legame con la Cooperativa è forte, suo suocero Vittorio Parmigiani è titolare, assieme al fratello, di uno degli allevamenti più importanti che conferiscono il latte alla Latteria di Cameri e mettersi in gioco per dare il proprio contributo a far ripartire un'attività in difficoltà dopo il crack Boggiani, è una sfida interessante.

Affianca il direttore Bellora nella gestione amministrativa della Cooperativa, seguendo direttamente le nuove problematiche che la Latteria si trova ad affrontare: dall'informatizzazione della contabilità, alle incombenze legate alla gestione delle quote latte, all'ottenimento del Bollo CEE. Ha introdotto il sistema di pagamento legato alla qualità

che, evolutosi negli anni, ha portato a valorizzare in maniera significativa gli aspetti qualitativi del latte dei Soci. I Soci oggi sono seguiti costantemente anche in azienda, per ottenere un continuo miglioramento della produzione.

Notevole è stato l'impegno di Gianpiero Mellone nella crescita della rete commerciale della cooperativa per portarla da un mercato di grossisti a una selezione di piccoli e medi distributori di prodotto confezionato, in modo da valorizzare i formaggi della cooperativa. Questo ha significato per la Latteria di Cameri aprirsi a partecipare direttamente a eventi fieristici e di rappresentanza di portata internazionale sia in Italia che all'estero.

Dopo anni al fianco di Giuliano Bellora, dal 2007 è direttore della Latteria, coadiuvato fattivamente, per la parte qualità, dal perito agrario Cesare Castano e dalla ragioniera Marcella Colombara per la parte amministrativa.



ALTRI PROTAGONISTI DELLA LATTERIA DI CAMERI

Cav. Stefano Diana

Detto "Pulóch"⁸

Rappresenta una delle famiglie storiche di agricoltori camerisi. Nel 1933, alla costituzione della Società cooperativa, lo troviamo come numero 125 del libro Soci già titolare dell'azienda per la prematura scomparsa del papà Pietro.

La sua partecipazione in cooperativa è attiva. A fianco prima di Giorgio Ruspa e poi di Gianluigi Bezzi come loro vicepresidente, si dice che difficilmente si arrivava a prendere una decisione se lui non era concorde e non si tirava mai indietro se c'era da impegnarsi per la Cooperativa. Presente in tutte le commissioni che allora gestivano la Latteria, s'impegna anche sull'aspetto commerciale con l'incarico di venditore.

È la figura che, tra gli agricoltori di Cameri, più viene ricordata per il suo peso decisionale in tutti gli ambiti non solo della Cooperativa. Probabilmente il suo carattere schietto e deciso non lo ha mai portato ad avere il necessario sostegno per arrivare alla presidenza, ma il ricordo che ha lasciato di sé è quello di un uomo che ha fatto molto per il bene della Cooperativa.

C'è un ricordo particolare di Stefano Diana che parla della grande stima che per lui aveva l'intero Consiglio di Amministrazione.

È il 7 aprile 1988, giornata di Consiglio in Latteria.

Il Cav. Stefano Diana, giunto alla scadenza del suo mandato da Consigliere, manifesta l'intenzione di ritirarsi e non ripresentare la candidatura. La scelta è motivata esclusivamente dall'età e dalla volontà di rinnovare e ringiovanire il Consiglio d'Amministrazione.

Il Consiglio unanime manifesta gratitudine al Cav. Diana per 'la fattiva, disinteressata,



⁸ È consuetudine tra le famiglie storiche di Cameri attribuire ad ogni persona un soprannome dialettale che passa poi da padre in figlio

appassionata e accorta partecipazione profusa per tanti anni nell'amministrazione per il benessere della cooperativa' e il 16 giugno 1988 lo nomina Presidente onorario della Cooperativa.

Per non dover rinunciare al prezioso contributo che Diana può ancora dare alla Cooperativa, il Consiglio gli chiede di rendersi disponibile, nei momenti di scelte importanti e di necessità, al proseguimento dell'impegno fin qui prestato.

In Consiglio al suo posto entrerà il figlio Pietro Diana.

Francesco Piasentà - Il Decano

Detto "Giuanich dal set vacchi"

Francesco Piasentà, classe 1924 e una vita nei campi, ha sempre condotto una piccola stalla in centro paese, inizialmente dedicata all'ingrasso del bestiame e in seguito convertita alla produzione di latte. È entrato in cooperativa alla fine degli anni '50, nel 1964 è stato eletto consigliere e dagli anni '90 ha svolto mansioni di vicepresidente.

Lui, senior fra i soci, si fa nostalgico raccontando degli approcci con la Latteria, quando portava il mais che poi veniva macinato e dato in pasto ai tremila maiali.

Francesco allevava trenta vacche. Ricorda ancora quando le mungeva a mano e poi riempiva i secchielli. *«Solo più tardi sono arrivati i camion con i bidoni al mattino e alla sera».* Ha conosciuto i fasti e i momenti bui di un'istituzione che gli riempie il cuore. E indica il quadro affisso a una parete degli uffici che riproduce l'attestato di partecipazione alla prima mostra internazionale del commercio e dell'industria casearia. *«Pensate, eravamo nel 1924, l'anno in cui sono nato, e la Latteria conquistava già il diploma con medaglia d'argento, sotto l'alto patrocinio del principe ereditario e di Benito Mussolini».*

Giacomo Ragni - Il Senior

Detto "Taramplich"

Classe 1933. Giacomo Ragni, è il socio anziano per antonomasia, colui al quale si guarda con deferenza e ammirazione. È parte integrante della lunga storia della Latteria, ne ricorda i fasti, i periodi grigi, gli episodi curiosi, gli aneddoti. Prima di lui c'era il papà Francesco già in Latteria nel 1933 (primo elenco Soci), attivo anche come consigliere. Giacomino entra nel Consiglio

della Latteria nel '55 e vi rimane sino al 2000. Tuttora è un punto di riferimento. *«Eravamo tre fratelli, io solo ho voluto fare l'agricoltore. Azienda di piccole dimensioni, come tante, dodici mucche. La Latteria è stata la nostra salvezza perché ha rafforzato tutti. È stata parte della mia vita, qui ha lavorato anche mia figlia Caterina».*

Era un ragazzo durante la guerra, ma ricorda bene quando a casa e in stalla si discuteva per la carenza di latte. E ora sorride raccontando del contesto socio-politico che accendeva gli animi nel dopoguerra. *«In Consiglio si fronteggiavano bianchi e rossi, i democristiani e i comunisti. Tutta questione di politica, anche allora. Le discussioni erano molto animate, ma non si eccedeva mai. Si litigava per il colore, come avveniva in paese e in tutta Italia a quei tempi, ma alla fine erano tutti per la Latteria. Ricorda che quando non si trovava una soluzione, interveniva sempre Zaffaroni che invitava i contendenti al circolo ricreativo e davanti a un bicchiere li metteva tutti d'accordo».* Erano gli anni del frontismo, di Togliatti e De Gasperi, del novarese Paolo Bonomi di Romentino. Partito poco lontano da Cameri, aveva inventato e fondato la Coldiretti, portando in Parlamento una nutrita rappresentanza di deputati eletti con i voti della gente dei campi: la sua «Bonomiana» aveva un peso determinante sugli scranni di Montecitorio occupati dallo Scudo Crociato. E l'onda lunga dei due schieramenti, bianchi e rossi, si riversava anche sui piccoli centri, riverberandosi con schiettezza e asprezza nelle assemblee di un organismo come la Latteria Sociale. Erano i tempi dell'antagonismo Coppi-Bartali. Politica e sport erano vissuti con intensità anche a Cameri. Soltanto chi era in grado di analizzare i fatti, conoscere i luoghi ed entrare nelle teste calde di quella brava gente, sapeva convincerla e calmarla. In quel clima di guareschiana memoria Zaffaroni era l'uomo giusto. Giacomino Ragni lo ricorda con affetto e riconoscenza, i suoi interventi nelle assemblee al Teatro Comunale erano sempre puntuali e risolutivi. Anche quando dovette intervenire con decisione per annullare le elezioni del rinnovo del CdA, perché si scoprì che alcune deleghe erano fasulle. *«Tutti i mesi - aggiunge Giacomino - c'era riunione del Consiglio e ogni volta si stabiliva il prezzo del latte».*

Il '68 della signora Franca

Aveva 15 anni la signora Franca, quando nel '68 le piazze erano percorse dalle proteste dei movimenti studenteschi. A Parigi imperversava il Maggio Francese e i giovani scandivano slogan contro politica e potere. Il '68 della signora Franca, che aveva terminato da poco

di andare a scuola, cominciava all'alba, in Latteria. Aveva calcato le orme della sorella, arrivata qualche anno prima, chiamata anche lei dallo zio Gaudenzio, lo Zaffaroni che aveva creato la nuova latteria e si era preso cura della nipote Giovanna Pisoni, detta Franca, rimasta senza genitori in tenera età.

C'era bisogno di una ragazza svelta, volonterosa, che corresse come aveva fatto la sorella al telefono pubblico del paese, installato accanto al peso che teneva la contabilità e desse una mano. Insomma, che facesse un po' di tutto senza risparmiarsi, che sostituisse le confezionatrici di burro e gorgonzola, quando qualcuna era ammalata.

E Franca aveva accettato con entusiasmo. *«Molte volte scendevo nelle celle di stagionatura, dove faceva freddo, ma così freddo che per resistere riempivo secchi d'acqua bollente, poi immergevo i piedi calzati dagli stivali di gomma. In quel modo m'illudevo di reggere e combattere le basse temperature. Solo che poi mi venivano i geloni. Ma io amavo come amo adesso la nostra Latteria e nulla mi pesava». Quasi quarant'anni trascorsi, una vita dedicata. «Eravamo tutti per uno e uno per tutti e a volte sogno ancora quei momenti».*

Erano gli anni in cui il «Diunis» (Dionigi Rondini) veniva il sabato a far provviste, confezionava e vendeva i panetti di burro ai camerese. Oppure c'era Martino Ceffa che prendeva bidoni di latte, li caricava sul furgoncino, poi andava a distribuire il latte con il mestolo, porta a porta. Un rito, che i più anziani ricordano con affetto.

Non possiamo dimenticare

La galleria dei Presidenti e delle figure che meritano una collocazione d'onore è impreziosita anche da altri nomi:

Francesco Borrini - detto "Gras" Presidente per decenni del collegio sindacale della Latteria e Presidente della stalla sociale Speranza, altra bella esperienza cooperativa che ha unito alle-



vatori camerese e di Galliate e che ha conferito materia prima alla Latteria dal 1978 al 2000.

Adriano Groppi, il capo casaro anziano che ha condotto per anni il caseificio passando poi il testimone al figlio Enrico. Tutti alla Latteria hanno imparato qualcosa da lui che, sempre cordiale e affabile, si illuminava parlando della vecchia Latteria e dei tempi lontani in cui si faceva il "Formaggio" (è così che i casari chiamano il Grana).

Giancarlo Filippi, altra colonna della Latteria, è stato il capo della stagionatura per 36 anni, prima come dipendente e poi collaborando, fino a pochi anni fa, come uomo del "camerino" responsabile della salatura del gorgonzola. Le sue mani hanno accarezzato centinaia di migliaia di forme del gorgonzola della Latteria. Suo figlio Paolo ha seguito le sue orme, però in caseificio, dove ora è capo-casaro. È un'ulteriore conferma del fatto che in Latteria l'arte casearia è una passione che si tramanda di generazione in generazione.



Giancarlo Filippi - Salatura gorgonzola in camerino



1968
Foto dei Soci



2010
Soci e dipendenti della Latteria
festeggiano il "Trofeo San Lucio"

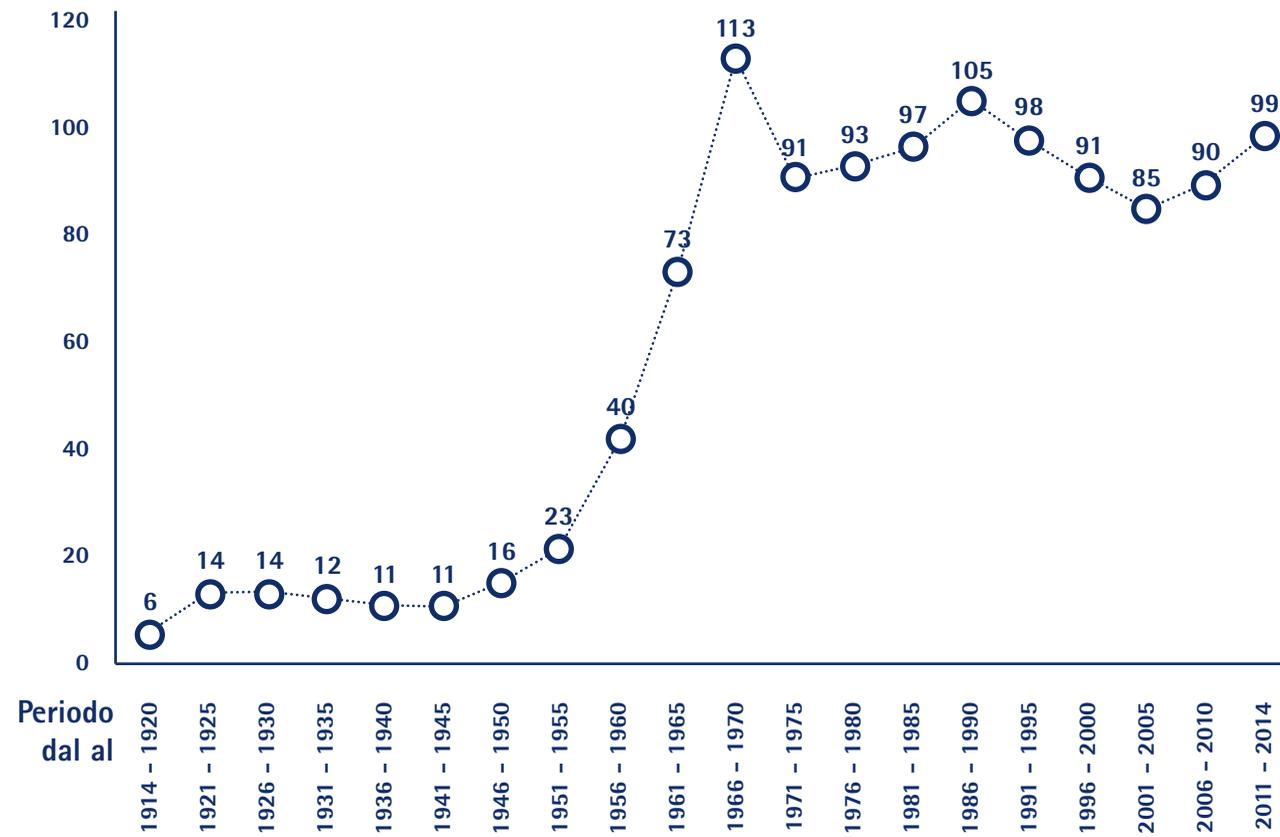
2014 - I Soci della Latteria

| | Socio | Comune | Anno di ammissione | Socio storico |
|----|------------------------------------------|----------------|--------------------|------------------------------------------------|
| 1 | Santo Stefano Az. Agr. di Diana M. e M. | Cameri | 1933 | Diana Stefano |
| 2 | Ressico Piergiuseppe | Cameri | 1948 | Ressico Giuseppe |
| 3 | F.Ili Marconato Soc. Agr. | Cameri | 1958 | Marconato Sante |
| 4 | Trevisan Davide e Stortini Giuliano | Cameri | 1959 | Stortini Giovanni |
| 5 | Soc. Agr. Parmigiani | Cameri | 1960 | Parmigiani Augusto |
| 6 | Micheletti Danio e Marino Soc. Agr. | Cameri | 1961 | Micheletti Secondo |
| 7 | Ferrari Gerolamo e G. Battista Soc. Agr. | Cameri | 1965 | Ferrari Giuseppe |
| 8 | Parmigiani Claudio e Simone | Bellinzago | 1966 | Parmigiani Mario |
| 9 | Rossino Fiorenzo | Casalbeltrame | 1966 | Cons. Prod. Latte Sponda sinistra del Sesia |
| 10 | Fincato Mario Alberto | Cameri | 1968 | Fincato Fausto |
| 11 | Az. Agr. Pagani | Novara | 1968 | Cons. Prod. Latte Vignale e cas. limitrofe |
| 12 | Monti Roberto | Cameri | 1971 | Monti Mario |
| 13 | Ciceri Angelo | Alzate di Momo | 1985 | Ciceri Giovanni |
| 14 | Az. Agr. Franchini Franco | Alzate di Momo | 1985 | Franchini Cugini |
| 15 | Soc. Agr. F.Ili Ardrizzini | Alzate di Momo | 1985 | Ardrizzini Gaudenzio |
| 16 | Apostolo Laura | Alzate di Momo | 1985 | Apostolo Giovanni |
| 17 | Cas. Boscale Soc. Agr. | Caltignaga | 1986 | Fabris Emilio e figli |
| 18 | Martinelli Gianfranco | Oleggio | 2004 | Martinelli Gianfranco |
| 19 | Platinetti Pierantonio | Momo | 2014 | Platinetti Pierantonio |



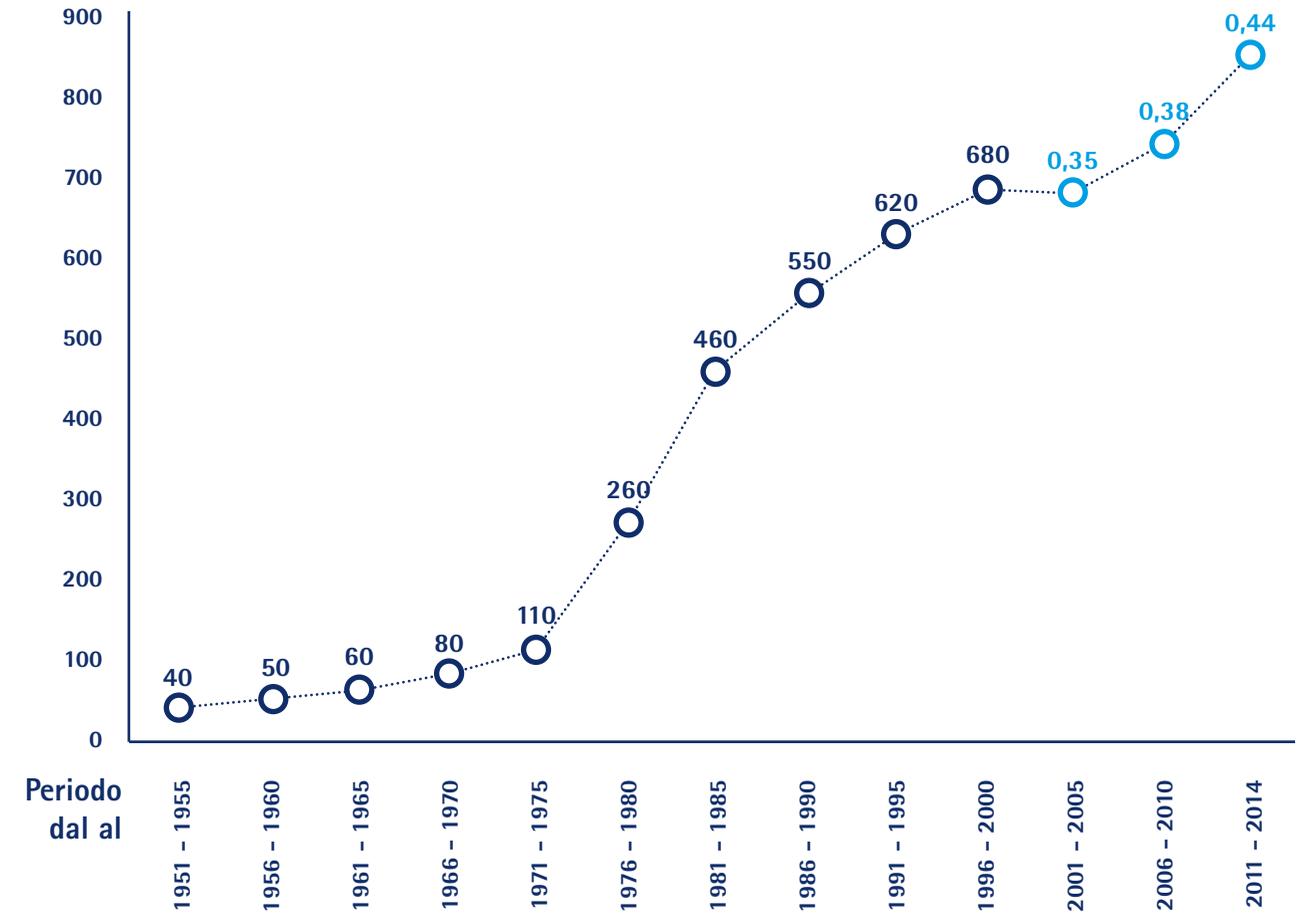
Latte conferito - Latteria di Cameri

Latte conferito
Quantità media annuale
in migliaia di q.li



Prezzo latte - Latteria di Cameri

Prezzo medio
pagato al kg / lt
£ €





I formaggi della Latteria di Cameri

LA FILIERA PRODUTTIVA

Latte di alta qualità, lavorazione artigianale, stagionatura statica: sono questi i passaggi fondamentali della filiera produttiva della Latteria di Cameri che garantiscono la qualità dei suoi prodotti.

Tutti i Soci della cooperativa sono agricoltori-allevatori e ogni giorno conferiscono complessivamente circa 300 quintali di latte.

Nei loro allevamenti ogni dettaglio è curato minuziosamente: gli alimenti dei bovini sono in larga parte autoprodotti, per meglio garantire le caratteristiche ottimali della razione; è data grande attenzione al benessere degli animali, perché il latte migliore si ottiene da bestiame allevato nelle più curate condizioni ambientali; il personale addetto alla mungitura e alla gestione della mandria ha lunga l'esperienza e lavora con professionalità, perché è l'occhio di chi è a stretto contatto con il bestiame che dà la possibilità di risolvere sul nascere ogni minimo problema.

I formaggi della Latteria di Cameri vengono realizzati interamente all'interno del suo caseificio. La cooperativa ha venticinque dipendenti, esperti casari e stagionatori, che approfondono le loro conoscenze e un'accurata manualità per ottenere formaggi artigianali veramente unici.

Il latte raccolto alle stalle dei Soci viene lavorato quotidianamente per sfruttare la migliore attitudine alla caseificazione del latte fresco di mungitura. La coagulazione avviene tradizionalmente in caldaiette da sei quintali, grazie all'esperienza del casaro che segue passo a passo la lavorazione.

Alla Latteria di Cameri, l'arte casearia è il secondo anello, dopo la qualità della materia prima, per ottenere un formaggio dal gusto inconfondibile. Ultimo tassello fondamentale per un formaggio di qualità, è la stagionatura tradizionale.

Alla Latteria di Cameri avviene su tavole in legno di abete e in celle raffreddate staticamente con alto grado di umidità. Così si creano il microclima e la flora microbica tipica in grado di dare al gorgonzola la cremosità, l'aroma e il gusto che lo rendono unico.

NEL CUORE DELLA NOTTE

Alla Latteria Sociale di Cameri il viaggio comincia a notte fonda. Lo ripercorriamo insieme. Sono da poco trascorse le 3. A quell'ora il silenzio è rotto dal camion che arriva con il latte prelevato dalle stalle dopo la mungitura serale. Il prodotto, riversato nel serbatoio esterno, passa immediatamente all'impianto di pastorizzazione alla temperatura di 72°C per abbattere la carica batterica, sotto l'attento controllo del capocasaro, il primo a essere sul posto per iniziare una lunga giornata. Qualche ora dopo, tra le 4 e le 5, arrivano tutti gli altri, una squadra affiatata, intercambiabile, in grado di svolgere tutti i compiti a rotazione e, in caso di necessità, dare una mano anche in cella di stagionatura. Ma la 'magia' che produrrà il gor-

gonzola è soltanto ai preliminari.

I casari sanno che tanti sono gli elementi che possono influenzare il loro lavoro: clima, umidità, siccità e tanti altri fattori vanno considerati al momento della lavorazione. Ogni mattina il latte potrebbe avere caratteristiche anche solo leggermente diverse da quello del giorno precedente e allora è l'esperienza che permette di cogliere queste differenze e di mettere in atto quei piccoli accorgimenti capaci di uniformare qualitativamente la produzione.

Ecco l'alba. La luce filtra dai finestrini e illumina le «caldaie»: ciascun recipiente contiene fino a 6 quintali di latte da cui si ricaveranno sei forme di erborinato da 12 chilogrammi ciascuna.



La lavorazione entra nel vivo: gli addetti aggiungono il fermento, il caglio e le spore di *penicillium glaucum* e, dopo aver mescolato la miscela, posizionano sul bordo della caldaia la «bandiera», un attrezzo che richiama - come dice il nome - un vessillo e ha la funzione di fermare rapidamente la rotazione del latte.

Ha inizio la coagulazione, un momento delicato che dura circa 40 minuti. Durante questa fase si resta a debita distanza, perché è sufficiente sfiorare la caldaia per alterare il processo.

È il momento di usare la 'spada', un attrezzo a forma di sciabola che viene manovrato dal casaro per compiere il primo taglio della cagliata. Il secondo taglio è affidato a un altro utensile manuale chiamato, per la sua forma, 'lira' o 'chitarra'. Infine con la 'pala' si perfezionano il taglio e il rivoltamento della cagliata.

Tutte le fasi di lavorazione alla Latteria sono totalmente manuali, come vuole la tradizione.

La cagliata viene quindi cavata con la 'basla' e distribuita sul tavolo spersore dove inizia a spurgare il siero e a prendere consistenza. Dopo circa 40 minuti si procede con la "basleta" alla formatura negli appositi stampi circolari. In tutte queste fasi, massima è la cura del casaro a operare delicatamente per preservare la morbidezza del prodotto indispensabile per ottenere un gorgonzola cremoso. Ottenuta la forma si procede a successivi rivoltamenti che, nell'arco di otto ore circa da quando

si è iniziata la caseificazione, portano all'ottenimento della forma di gorgonzola fresco.

Con gli ultimi due rivoltamenti si procede alla marchiatura delle forme apponendo sul piano lo stampino che riporta la sigla CG (Consorzio Gorgonzola) e il numero 57, riferito al «casello» di produzione di Cameri. Ognuno di questi passaggi della lavorazione è fondamentale per ottenere un gorgonzola di alta qualità e in ognuno di essi la mano e l'esperienza del casaro sono determinanti.



FACCIAMO UN SALTO IN PURGATORIO

Prima di procedere alla stagionatura, le forme di gorgonzola vengono portate su carrelli nella cella di riposo (o cella dei freschi) dove sostano per una notte a 9°C per rallentare la fermentazione. Il gorgonzola appena formato ha bisogno di acclimatarsi per affrontare la fase di rifinitura, quella che darà vita al prodotto d'eccellenza. La tappa successiva è il locale di salatura (22,5°C con 80% di umidità), il cosiddetto «Camerino» o «Purgatorio», così chiamato perché questa stanza è destinata a purgare la parte di umidità in eccesso. Il gorgonzola viene salato a secco facendo rotolare manualmente la forma in modo che il sale si cosparga uniformemente sulla superficie (circa 250 grammi di sale per forma). Il processo viene effettuato per due volte a distanza di 24 ore. Le forme sono controllate costantemente dagli stagionatori, che di tanto in tanto ne saggiavano la consistenza e l'umidità. Il controllo avviene prelevando con un tassello una parte del prodotto; anche in questo caso è l'esperienza dell'uomo che permette di valutare quando il prodotto ha raggiunto la giusta asciugatura per poter essere avviato alle celle di stagionatura. In Purgatorio il gorgonzola resta pochi giorni, il tempo necessario a purificarsi prima del raffreddamento e della stagionatura. Circa l'85% della produzione è gorgonzola dolce, mentre il restante 15% diventerà gorgonzola piccante.

LA STAGIONATURA

Alla Latteria di Cameri esiste un luogo speciale che qui chiamano l'Isola del tesoro. È il reparto delle celle di stagionatura, un caveau dove profumi e sapori si affinano. Qui, con un sistema di raffreddamento statico a serpentine e l'utilizzo di scalere fisse con tavole di legno, sono stati riprodotti alla perfezione l'ambiente e il microclima freddo e umido delle antiche cantine di stagionatura (4-5°C di temperatura e 90-95% di umidità). L'obiettivo è quello di evitare stress al prodotto che si evolve e matura progressivamente nello stesso ambiente controllato. Nei primi trenta giorni di riposo nella cella le forme di gorgonzola vengono sottoposte a due forature. L'operazione, oggi compiuta con una foratrice meccanica che produce 120 fori per piano, è necessaria per consentire all'aria di penetrare in ogni forma affinché le spore di *penicillium glaucum* sviluppino l'erborinatura.

Le forme vengono inoltre spazzolate e bagnate con acqua e sale. Grazie a questa operazione e al legno che fa respirare il prodotto, sulla crosta si sviluppa la tipica microflora che produce la colorazione rosata della pelle e contribuisce alla maturazione del formaggio. Dopo il primo mese la forma inizia ad ammorbidirsi, viene quindi fascettata con le persianelle in legno e rivoltata ogni settimana. Le forme sono ora pronte per essere avvolte negli incarti e messe in commercio. Dall'ingresso nell'Isola del tesoro, sono passati in tutto circa 80 giorni per il Dolce e oltre 5 mesi per il Piccante.

TRA STORIA E LEGGENDA

STORIE E LEGGENDE DEL MONDO DEL LATTE

LA NASCITA DEL GORGONZOLA - Secondo alcuni la colpa o il merito fu della cometa. Sì, proprio di una stella con la coda che apparve improvvisamente all'orizzonte in una notte tersa nella Bassa lombarda. I contadini stettero tutta notte a osservare quella meraviglia e non si accorsero che il latte, munto da ore, si era coagulato. Una rovina? No, qualcuno pensò che lo si sarebbe potuto mescolare con la cagliata del mattino seguente: ne scaturì un impasto dalle venature verdastre.

Altri fanno risalire l'origine del gorgonzola sempre in un cascinale lombardo, ma questa volta al centro c'è una storia d'amore tra il giovane casaro e la figlia del fittavolo. Il padre di lei non vede di buon occhio quella relazione e cerca di troncarla bruscamente. Per vendicarsi dell'affronto il garzone di stalla finge di dimenticare la cagliata della sera. La cagliata, mischiata al nuovo latte la mattina dopo, farà nascere l'erborinato.

Numerose sono le leggende che attribuiscono origini diverse al gorgonzola.

Una cosa è certa: l'erborinato più famoso d'Italia e del mondo nasce ancora oggi di notte. Senza richiami romantici, ma con molta professionalità.

SAN LUCIO DI CAVARGNA - Lucio, pastore e casaro vissuto nel XIII secolo, viene venerato come "Martire della Carità" perché morì per mano del suo padrone indispettito del fatto che donasse ai bisognosi della vallata i formaggi da lui prodotti. Il 12 luglio è la giornata celebrativa del Santo divenuto protettore dei Casari.



Dipinto storico di San Lucio
santo protettore dei casari

Gorgonzola dolce DOP



Il Gorgonzola dolce che sa di "Gorgonzola". È di sapore dolce ma gustoso e inconfondibile. Riconoscibile per la crosta sottile arancione rosata è il risultato di una lavorazione totalmente manuale con stagionatura su tavole di legno come vuole la tradizione.

Gorgonzola piccante DOP Selezione San Lucio



Ideale per chi apprezza i sapori forti, il Gorgonzola piccante ha un sapore deciso e si presenta con una pasta sostenuta e un'erborinatura di un verde più intenso e diffuso. Da provare il Selezione San Lucio affinato oltre 120 giorni, e il Riserva San Lucio invecchiato oltre 180 giorni.



Toma Piemontese DOP

Formaggio a pasta morbida ottenuto da latte intero. Ha un gusto dolce e delicato nella pezzature da 2.5 kg a stagionatura più breve, diventa più saporito e aromatico nelle forme da 7 kg con stagionatura oltre 60 giorni.



Toma Blu

Pensato per un target giovane e sempre alla ricerca di nuovi sapori, questo formaggio dalle venature blu ottenute con una foratura esclusivamente manuale, è un eccellente matrimonio tra la delicatezza della toma e il piacevole sapore piccante dell'erborinatura. Il "Toma Blu Latteria di Cameri" è un marchio brevettato e registrato su tutto il territorio nazionale sotto il patrocinio di Italtalleva.



Taleggio DOP

Siamo produttori di Taleggio dal 1924, attualmente il nostro è l'unico prodotto in Piemonte. Stagionato esclusivamente su legno, si presenta con la crosta rosata e con un sapore morbido di latte, ricco di aromi, con retrogusto tartufato.



Nivellina

Tronchetti costituiti da strati di Gorgonzola e Mascarpone. Viene prodotto sia con il Gorgonzola Dolce sia -specialità per il mercato giapponese- con il Gorgonzola Piccante e, a richiesta, con le noci per avvicinarsi ai gusti più golosi. Il nome commerciale "Nivellina" è stato ripreso da quello usato negli anni sessanta per contraddistinguere il Fontal prodotto dalla Latteria; produzione ormai da anni cessata.

Verdalpe dolce



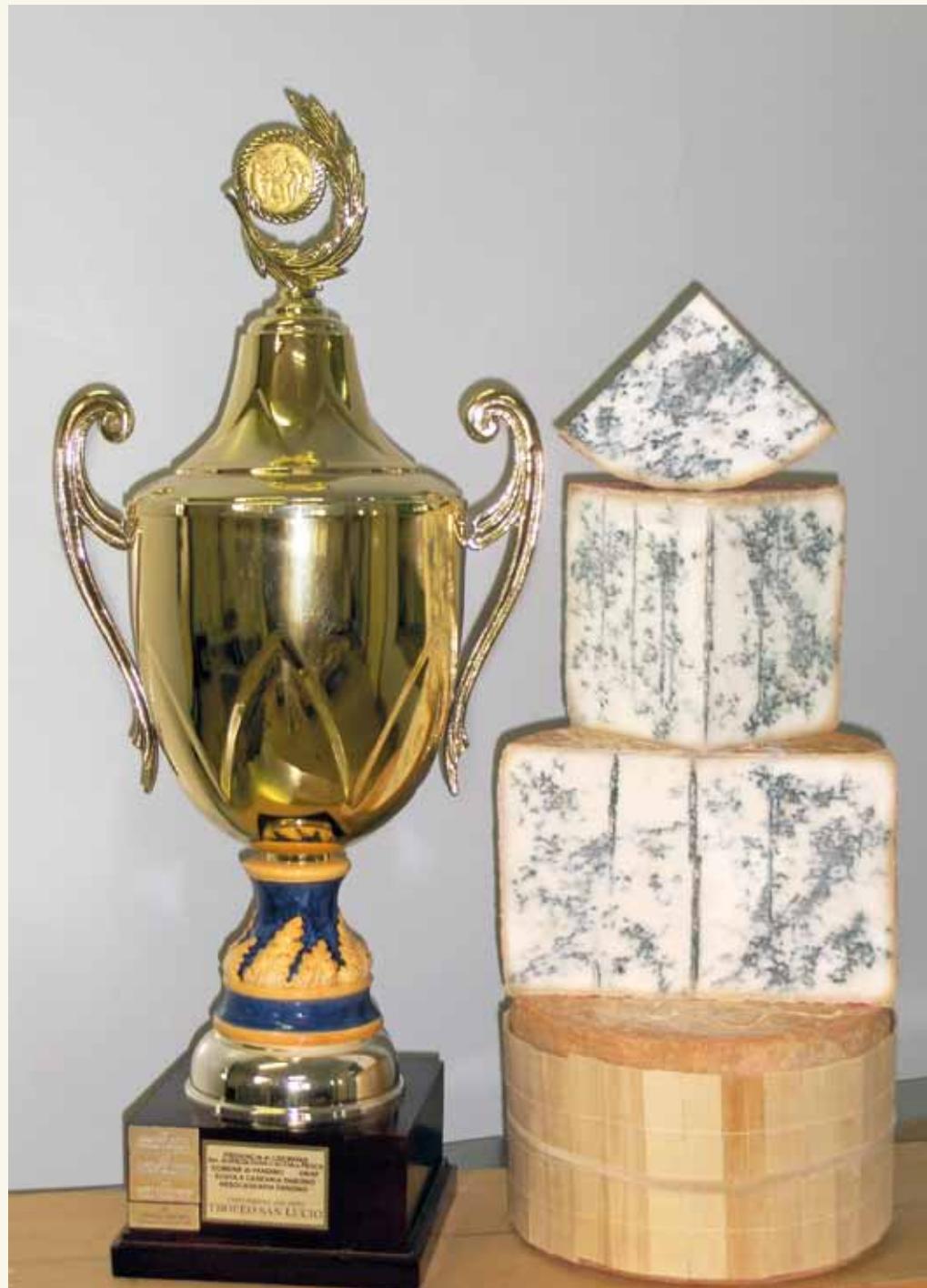
Il delicato gusto tipico del latte di capra, impreziosito da un pizzico di sapore datogli dall'erborinatura volutamente moderata, caratterizza il Verdalpe dolce e cremoso. Viene prodotto in varie pezzature, dai 4 fino ai 12 kg.

Verdalpe piccante - Mattonella Toma di Capra - Blu di Capra



L'esperienza dei casari della Latteria affonda le sue radici in una storia secolare. Grazie a questa esperienza, opportunamente adattata a lavorare una materia prima diversa, sono nati la Mattonella, la Toma di Capra, il Blu di Capra e il Verdalpe piccante, formaggi caprini con caratteristiche produttive simili ai loro parenti vaccini ma con le peculiarità di un latte più digeribile e con minori problemi d'intolleranza.

Trofeo San Lucio 2010
vinto dal Gorgonzola Piccante
Latteria di Cameri



I RICONOSCIMENTI

La Latteria Sociale di Cameri ha ottenuto nel tempo molti riconoscimenti importanti, a cominciare dalla medaglia d'argento conquistata nel 1924, dieci anni dopo la fondazione, alla Prima Mostra Internazionale del Commercio e dell'Industria Casearia a Milano.

I formaggi della Latteria di Cameri hanno vinto il Premio Roma per due volte (2009 e 2010), la Nomination alla Grolla d'Oro (2010) e il premio Artigiano Radioso (2011). Il premio più significativo è stato ottenuto nel 2010 in occasione della quarta edizione del Trofeo San Lucio che si è tenuta a Pandino (CR), sede della scuola casearia, su iniziativa di Assocasearia Pandino, l'associazione dei tecnici diplomati.

La partecipazione al concorso è stata significativa: 145 formaggi in gara (di cui 43 DOP) iscritti da 99 tecnici e prodotti da 56 caseifici di 12 diverse regioni e 24 province. Ciascun formaggio è stato esaminato da circa 150 assaggiatori professionali e da oltre 150 abituali consumatori per l'espressione dell'Indice di Gradimento all'Acquisto.

La Latteria di Cameri ha vinto l'oro nelle due categorie Gorgonzola Dolce e Gorgonzola Piccante. Con il Gorgonzola Piccante DOP -131 giorni di stagionatura- si è poi aggiudicata il Trofeo

San Lucio, assegnato al migliore formaggio fra tutti i vincitori delle 22 categorie in gara.

Il Gorgonzola Piccante della Latteria di Cameri, prodotto dal tecnico Enrico Groppi, è stato definito dal presidente Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio) "Eccezionale e raro, quasi introvabile, proprio come quelli d'una volta."

A rendere ancora più soddisfacente la vittoria è una delle condizioni di partecipazione: le forme dovevano essere consegnate integre e quindi non è stato possibile controllarle prima della gara. Questo conferma l'ottima qualità del prodotto, considerato il "Migliore tra i Migliori" per le sue eccezionali caratteristiche e qualità sensoriali.

Nelle due edizioni successive del Trofeo San Lucio (2012 e 2014) è stato invece il Verdalpe, l'erborinato di capra, a ottenere il massimo riconoscimento nella categoria erborinati.



Premiazione San Lucio 2010
Castello Visconteo di Pandino (Cremona)

I «re» del gorgonzola

LA LATTERIA DI CAMERI FA INCETTA DI PREMI

CAMERI (oggi) Una vittoria schiacciante, senza appello: è il gorgonzola della Latteria Sociale di Cameri il più buono gorgonzola prodotto in Italia. Una decretata una giuria di esperti del Concorso caseario «Trofeo San Lucio» di Ponzias, in provincia di Cremona. Una sfida tra formaggi a cui partecipano le eccellenze di tutt'Italia. La Latteria Sociale di Cameri, quest'anno, ha partecipato per la prima volta con due prodotti: il gorgonzola dolce e quello piccante. In gara c'erano 135 formaggi, da Bari a Grosseto passando da Bergamo e Novara; tutti a sfidarsi per la conquista del primo posto in 22 diverse categorie. La Latteria camerese si è presentata in due di queste categorie, quella del gorgonzola dolce e quella del piccante. In tutte e due ha sbaragliato la concorrenza aggiudicandosi il primo posto. Ma non basta: nella «supercategoria» dei formaggi, ovvero quella che vede sfidarsi tutti i 22 vincitori delle rispettive categorie, è stato ancora una volta il gorgonzola della Latteria camerese (nella versione piccante) a vincere il titolo tra



Sopra, da sinistra, i due capi caseari Giuseppe Biasetti e Enrico Groppi, al centro, il direttore della Latteria, Gianpiero Mellone; accanto, da sinistra, Sandro Biasetti, Giuseppe Biasetti, Mellone, Groppi e Pietro Zoppetti

tutti i formaggi in gara. Una vittoria, quindi, «senza storia» per la Latteria camerese. Primo artefice del successo, il capo caseario Enrico Groppi.

«È la prima volta che partecipiamo», spiega Gianpiero Mellone, direttore della Latteria - e, pur essendo convinti della qualità del nostro gorgonzola, ci ha stupito questa tripla vittoria. Nella motivazione della giuria veniva

espressamente rimarcato il fatto che il nostro gorgonzola ricorda quello di una volta, completamente artigianale. Siamo orgogliosi di farlo ancora così. Se ci meritiamo ancora le mani, nel formaggio, la stagionatura avviene su tavole di legno. Accanto alla giuria degli esperti, poi, c'era una giuria di esperti. Anche il pubblico ha valutato positivamente il nostro lac-

maggio. Accanto a Mellone e Groppi, per la foto di rito con i trofei, nella sede della Latteria, sono arrivati anche Giuseppe Biasetti (l'altro capo caseario), Pietro Zoppetti (responsabile stagionatura) e Sandro Biasetti, casaro.

La Latteria di Cameri è una cooperativa fondata nel 1914: raccoglie il latte di venti aziende (tutte nel raggio di una quindicina di chilometri da Cameri). Ogni giorno lavora dal 250 al 270 quintali di latte che, per il 90% diventa gorgonzola, ma anche taleggio e tonna. Solo di gorgonzola ne produce, all'anno, 70 mila formaggi. Oltre all'Italia (molto forte al vendita negli spacci cooperativi), esporta in Francia, Germania e anche Giappone (dove molto apprezzato è il gorgonzola piccante). Ha 18 dipendenti e nel 2009 ha fatturato 5 milioni di euro. «La nostra è una filiera completa», conclude Mellone. «A chilometri zero dove raccogliamo il latte, lo lavoriamo e lo vendiamo al consumatore». Il gorgonzola della Latteria però ha successo anche nella grande distribuzione: il gorgonzola piccante della catena Lerumlungo è quello della Latteria.

Paolo Basso

Articolo
Trofeo San Lucio
2010

POI ARRIVARONO I GIAPPONESI

«Ohayoo». Quella parola che in giapponese significa «Buongiorno», Franca non l'aveva ancora sentita pronunciare. Conosceva soltanto «Sayonara» (Arrivederci), ma prima che il saluto di commiato fosse scandito, con tanto di inchino e tutta la ritualità orientale, Franca, addetta nello stand di «Cheese» di Bra, placò letteralmente con un sorriso la buyer arrivata dal Sol Levante e corse a chiamare il direttore della Latteria. Aveva intuito che quei pochi minuti di spazio rimasti tra il «buongiorno» e l'«arrivederci» andavano riempiti di contenuti, di business. Era l'occasione attesa da anni, il momento in cui la Latteria Sociale di Cameri avrebbe potuto compiere il salto di qualità e sfondare sul mercato internazionale. L'interesse per quei prodotti d'eccellenza, gorgonzola in prima fila, era stampato sul volto della donna venuta da Tokyo che aveva assaggiato due stuzzichini. Non si poteva sciupare quell'opportunità. La storia del «made in Cameri» nel Far East (l'Estremo Oriente) comincia a Bra ma si consolida a Parigi.

La buyer incontrata dalla signora Franca a «Cheese», rappresenta un'azienda giapponese -oggi importatore esclusivo dei prodotti della Latteria- specializzata nella vendita di formaggi da tutto il mondo e che ha un negozio proprio sotto la Tour Eiffel. Qui scocca la scintilla tra l'erborinato camerese e il palato dei nipponici. Oggi il Giappone rappresenta un mercato importante e prestigioso per la Latteria. Ogni quindici giorni partono in aereo molte forme dirette al mercato di Tokio; prevalentemente si tratta di Gorgonzola piccante, preferito su questo mercato rispetto al dolce, di Nivellina prodotta in esclusiva per loro con il Gorgonzola Piccante, di Taleggio e di Mascarpone. Il Gorgonzola della Latteria di Cameri è così apprezzato in oriente da volare sugli aerei della compagnia All Nippon Airways che ha scelto il Gorgonzola Piccante come uno dei simboli dell'eccellenza agroalimentare da proporre ai viaggiatori in prima classe.

APPROFONDIMENTO

L'INTERNAZIONALIZZAZIONE

L'eccellenza nel settore agroalimentare è uno grandi vanti dell'Italia nel mondo. Ben consapevole di questo e della qualità dei suoi formaggi, la Latteria di Cameri lancia un'occhiata oltre confine pur tenendo le radici ben piantate nel suo territorio e nella sua tradizione secolare. Dopo alcune prime trattative con l'estero negli Anni Sessanta, da alcuni anni, oltre a distribuire i suoi prodotti in Italia, la Latteria di Cameri esporta stabilmente in Francia, Germania, Svezia (primo mercato CEE), Olanda, Polonia, Spagna, Gran Bretagna e, soprattutto, Giappone in assoluto il primo mercato estero per i formaggi della cooperativa.



Clienti giapponesi in visita alla Latteria

Il comparto lattiero caseario

■ SCELTO DA UNA NOTA COMPAGNIA AEREA

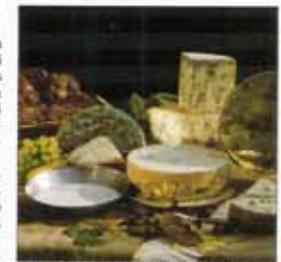
IL GORGONZOLA DI CAMERI VOLA CON IL GIAPPONE

da CAMERI - (REDAZIONE)

Questa volta il Gorgonzola... vola davvero in alto. Addirittura sugli aerei della All Nippon Airways che hanno scelto l'erborinato in versione "piccante" della Latteria Sociale di Cameri come uno dei simboli dell'eccellenza agroalimentare proposti ai viaggiatori in prima classe.

«Un risultato davvero importante che premia il lavoro di una realtà che opera da tempo e che trasforma latte conferito da diverse imprese associate a Coldiretti» sottolineano i vertici della Coldiretti interprovinciale.

«Si tratta di una cooperativa che rientra pienamente nella logica e nella strategia promossa da Coldiretti "Per una Filiera Agricola Tutta Italiana" e sa coglierne appieno i principi, valorizzando nella produzione di un ottimo Gorgonzola le peculiarità del latte munto sul territorio novarese. I successi riscossi dalla Latteria Sociale di Cameri e dal suo straordinario prodotto, del



IL GORGONZOLA DELLA LATTERIA DI CAMERI

5%, sulla base dei dati Istat relativi ai primi undici mesi del 2009. Il Gorgonzola è infatti uno dei tre formaggi italiani più esportati e noti all'estero, con l'autorevole compagnia di Grana Padano e Parmigiano Reggiano.



2014 - Si apre un nuovo capitolo

VERSO IL FUTURO

Sono passati 100 anni da quel lontano 24 febbraio 1914. Il mondo è stato percorso in lungo e in largo da guerre, ci sono stati periodi di benessere e grandi recessioni, è diventato di moda il termine 'globalizzazione' ma il suo significato è rimasto limitato all'aspetto finanziario. Gli uomini della Latteria facendo tesoro della loro esperienza, guardano al futuro consapevoli che la qualità avrà sempre un valore. Il presidente Fiorenzo Rossino si lancia in una previsione colorata. *'Sarà un futuro rosato' -spiega- 'Rosato è il colore distintivo della crosta del nostro gorgonzola, che diventa così attraverso il processo di lavorazione tradizionale e la stagionatura effettuata secondo sistemi antichi che contraddistinguono sempre più il nostro prodotto'.*

Il futuro della Latteria in realtà è iniziato negli anni 2003-2004. Consolidato l'aspetto economico, si sono fatti progetti di sviluppo. Non bastava più continuare come sempre era stato fatto, il caseificio necessitava di ingenti adeguamenti e commercialmente bisognava puntare più in alto. Nella nuova sede i passi compiuti sono li da vedere e si traducono in numeri: 25 dipendenti, 30 mila forme in stagionatura da accudire ogni settimana nelle celle. L'attività è aumentata anche perché la gamma dei prodotti è stata ampliata aggiungendo formaggi di capra, sull'onda delle tendenze salutistiche.

Anche i soci sono in aumento, oggi sono diciannove.

Raccogliamo le parole del Presidente Rossino: *'L'eredità lasciataci dai fondatori e da chi è venuto dopo è carica di responsabilità ma gloriosa e sempre in evoluzione. La Cooperativa non si è mai arresa e ha saputo guardare avanti anche quando le condizioni erano difficili. Continuare con questo spirito è la nostra missione per il futuro. Abbiamo quasi un obbligo morale nei confronti di Cameri e dei camerese che s'identificano in questa istituzione. In un secolo quasi tutte le famiglie del paese hanno avuto un rapporto diretto con la Latteria, la cooperativa più antica del Piemonte ancora in attività; una realtà*



2014 - Vista aerea della Lattoria

così attiva sul territorio comunale da far parte della storia di ciascuno.

La Lattoria Sociale di Cameri ha fatto tanti passi importanti che tracciano la via verso il futuro con la forza che viene dall'esperienza maturata in un secolo.

Per dirla con Vittorio Gassman, sarà 'Un grande avvenire dietro le spalle' perché il domani della Lattoria Sociale s'incardina su quanto è stato compiuto ieri, ovvero su quei valori fondamentali che passo dopo passo, nell'arco di cento anni hanno portato la Lattoria a essere solida, innovativa e tradizionale al tempo stesso.

Non è facile fondere questi tre aggettivi, ma qui ci sono riusciti.



Logo storico Banca Popolare di Novara



La Banca Popolare di Novara e la Latteria Sociale di Cameri: cento anni di cammino insieme

Nel 1914 a Cameri nasce la Latteria Sociale, ma apre anche lo sportello della Banca Popolare di Novara, esattamente il 6 ottobre: entrambe realtà cooperative, originate dalla volontà di tanti piccoli operatori economici che hanno deciso di mettere insieme le proprie forze per favorire lo sviluppo delle proprie attività e del proprio territorio.

La Banca Popolare di Novara ha le sue origini nel manifesto con cui, il 17 marzo 1871, il Sindaco della città, Luigi Tornielli, invita la cittadinanza ad una riunione per fondare una banca "creata dal popolo, mantenuta dal popolo, amministrata dal popolo", dove "operai, negozianti e agricoltori" si ritrovino assieme secondo principi di solidarietà.

La BPN comincia ad operare dal marzo 1872 e la sua espansione inizia ben presto, a dimostrazione della validità dei concetti alla base della sua costituzione. La crescita dimensionale rispecchia l'andamento dell'economia locale e nazionale ed è particolarmente marcata a cavallo dei due secoli.

Dopo essersi sviluppata lungo gli assi ferroviari ed aver aperto sportelli verso le Alpi (Borgomanero, Domodossola, Borgosesia, Varallo) verso i laghi (Oleggio, Omegna, Sesto Calende, Arona) e verso le colline (Trino, Casale Monferrato, Moncalvo, San Salvatore Monferrato), la banca - che ha già posto nel 1912 una sua sede a Torino - decide di consolidarsi nella campagna attorno a Novara.

È nell'ottobre del 1914, quando già la guerra sta sconvolgendo il centro dell'Europa, che la Banca Popolare apre le Filiali di Arborio, Biandrate, Borgolavezzaro, Vespolate, Romentino e Cameri. Cameri è un territorio molto vicino al capoluogo, oggetto di interesse da parte dell'istituto di credito per il suo tessuto fatto di imprese agricole e zootecniche, di piccoli stabilimenti e attività artigiane e commerciali, con la presenza, da qualche anno, di un aeroporto che Giuseppe Gabardini stava lanciando quale polo per le produzioni aeronautiche e l'addestramento al volo.

La Banca Popolare di Novara da allora ha sempre considerato la propria filiale di Cameri uno degli snodi fondamentali sul territorio novarese e ha svolto attraverso essa un'opera rivolta

principalmente alle piccole imprese dei più diversi settori e alle famiglie, cercando di mantenersi fedele ai principi delle proprie origini.

Il settore agroalimentare è oggetto da sempre dell'attenzione della BPN, sia per il ruolo trainante nell'economia locale, sia per le formidabili eccellenze presenti sul territorio, di cui i prodotti del latte e i formaggi (gorgonzola, tome, taleggio) sono testimonianza fondamentale. Il rapporto con la Latteria Sociale di Cameri data da lunghissimo tempo e la Banca Popolare di Novara ne ha condiviso i momenti più felici e quelli meno facili, nell'ottica di una costante vicinanza a persone e a un'azienda che hanno fatto della passione per un lavoro serio, di qualità e secondo la tradizione la loro scelta di vita. Una scelta che non può che essere premiante e aprire prospettive di sviluppo su mercati che non sono più solo nazionali e che vanno anche oltre l'Europa, dove la BPN continuerà ad essere al fianco, per proseguire assieme un cammino iniziato cent'anni fa.

Un particolare ringraziamento al Direttore della Latteria Dr. Gianpiero Mellone per il notevole lavoro di ricerca in archivio, che ci ha permesso di scoprire una parte poco conosciuta del nostro passato.

Il Presidente

La Latteria di Cameri ringrazia tutti coloro che con i loro ricordi, con foto e documenti storici hanno contribuito alla stesura del libro.

Un grazie particolare alla famiglia Bellora, alla signora Franca, agli ex soci ed ex dipendenti e a tutti i cameresei che, anche in questa occasione, hanno dimostrato un profondo attaccamento alla Cooperativa.

