

L PERCORSO per noi comincia qui, a Reggio Emilia davanti a un lungo capannone su cul, con littoria esagerata, campeggia la scritta «Latterie Cooperative Riurries Solo che questa e l'arcneologia industriale di un'azienda modernissima non a caso l'ingresso principale della Giglio», Gruppo Lattiero Caseario Italiano e alle spalle del vecchio frontale sulla via Emilia, capannoni nuovi o rinnovati, e quell'aspetto pulito che giustamente ci si attende da chi lavora latte In realta il percorso del latte, che seguiremo fino a vederlo diventare burro panna o formaggio, e iniziato qualche tempo prima, nelle stalle dove e stato stivato il prodotto refrigerato appena munto e trasportato nelle cisterne frigorifere La sua qualità è infatti strettamente legata al tipo di alimentazione cui vengo no sottorosti già animali e alla ra ta è infatti strettamente legata al tipo di almentazione cui vengo no sottoposti gli animali e alla ra pidità con cui dopo la mungitura viene stivato nelle c sterne le contaminazioni microbiche av vengono in questo momento e si fermano con la refrigerazione Per questo motivo i produttori si impegnano a rispettare specifi che norme igieniche e a seguire alcune indicazioni sull'almentazione animale

Come si lavora? Viaggio al centro di un'azienda

Nella visita dell azienda ci guida il presidente del consiglio
d'amministrazione. Emilio Severi, che ci spiega anche le varie fasii latte ei suoi derivati sono un
prodotto — dal punto di vista di
un'azienda di trasformazione —
abbastanza difficile pur essendo
sottoposto ad una serie di operazioni, esso deve mantenere all'uscita la stessa purezza e semplicita che ne fanno i immagine posi
tiva di fronte al consumatore
Quindi, una volta varcati i cancelli dello stabilimento il latte
viene sottoposto a una serie di
controlli
Il mercato oggi non richiede
più un latte grasso-, come sim
bolo di abbondanza nel spasse
della fame- bensi una perfetta
tigienicita. Il prodotto in entrata
viene esaminato per quanto riguarda la carica batterica, sia
partita per partita sia in massa
Nel caso ci sia qualcosa che non

La raccolta, la due pagine cerchiamo di affrontare le varie tappe della lavorazione del latte e diverse caratteristiche dei

economisti e definito prodotto maturo cioe fatica a trovare novi spazi di collocazione sul mercato In compenso per altre linee produttive le prospettive sono pui rosse Lo yogurt, ad esempio Negli Stati Uniti fa furore lo vogliono anche come gusto "nuovo" per il gelato Anche qui pero bisogna puntare sulla qualita alla Giglio, ad esempio sono in grado di aggiungere pezzi di frutta senza aggiungere conservanti un piccolo miracolo tecnologico. Diversificazione di principali fat tori di successo Il confronto tra oggi e vent'anni fa mostra l'au mento del peso percentuale di produzioni un tempo senza mercato come la panna e lo yogurt. Oggi il Gruppo Giglio — ci spie ga ancora Emilio Severi — fattira oltre 250 miliardi e credo che a questo risultato abbia contribut to una certa politica di marketing uniformita tra marchio aziendale e prodotto e poi packa ging molto curato abbiamo in programma un nuovo contenutore per lo yogurt inatteso nella forma e molto adatto per i consumatori piu giovani Ma non vo gliamo dire di piu ".

Quel tetraedro che idea geniale

ORREVA lanno 1965, quando le prime latterne cominciarono a proporre al clienti strane piramidi di carta piene di latte al posto delle bottiglie di vetro sigilitate da una capsula e con la scritta «pastorizzato». Le piramidi erano morbide e. toccandole, si percepi a la fludità del liquido face «a effetto Pol, era stampato sopra il nome della centrale di distribuzione, su utti i latti Insomma una rivolu zione, la cui comodita si percepi va appena finito di berlo, il latt quella specie di piramide (in real ta, si tratta di un tetraedro) si quella specie di piramide (in real ta, si tratta di un tetraedro) si schiacciava col pugno e si buttava via. Basta con risciacqui alla bottiglia, col peso da portarsi dierto durante la spesa, con le dimenticanze rimpro-erate dalla latiaia severa. Questa era la rivoluzione casalinga, ma esisteva — e la sua importanza viene riconfermata ogni giorno nella realta—una rivoluzione di portata assai più vasta, la possib lita di distribuire ovunque il latte, a basso costo, ma soprattutto in condizioni di giennicia perfetta. Per secoli infatti il latte ha scontato il difetto legato alle sue miglion proprieta essere deperibile, andare a males in pochasium giorni. Tutto il sud di talia, cona priticolarmente vocata ana pemo dell'emeta nella difetto eresco che si petalle Sono stati due fattori combinati a diffonderio dovunque la pastorizzazione, ma forse più la sterilizzazione, ma forse più la confezionamento Il latte sterilizzazione, ma forse più la confezionamento Il latte sterilizzazione, ma forse più la esterilizzazione, ma canterilizzazione, ma forse più la esterilizzazione, ma forse più la esterilizzazione, ma forse più la esterilizzazione, ma canterilizzazione, ma forse più la esterilizzazione, ma canterilizzazione, ma

entri in contatto con latte e materiale di confezione Il multistrato, oltre ad essere costituto di componenti vergini, non additivati ne tantomeno provenienti da riciclaggio, e il risultato di ricerche iniziate in Svezia nell'immediato dopoguerra, da un'azienda familiare che oggi ha stabilimento in tutto il mondo, la Tetra Pak, ap-



comodita di trasporto di movi mento per il distributore e mane gevolezza per il consumatore L'esperienza italiana nel setto re delle macchine per il confezio namento, tra l'altro, ha dato un grande contributo all'evoluzione di questa tecnica, nello stabili mento della tetra Pak italiana, a Modena, uno staff di tecnici con-tinua ad elaborare modifiche alle macchine confezionatrici e al

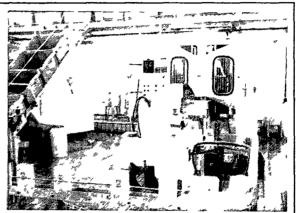
le cessioni di moiecole da contenitore, e dall'ambiente, per quanto invece riguarda lo smaltumento quando essi vanno a finire nei
rifiuti. Il polietilene, infatti, appartiene alla grande famigha del
le plastiche Si tratta pero dell'ultumo membro di un gruppo di
molecole correlate al metano,
che, come e noto, e considerato
una fonte energetica pulita infatti, bruciando rilascia semplicemente anidride carbonica e ac
qua. Non essendo additivato, il
polietilene presente nel tetra brik
non ha la durata illimitata alla
luce solare, e puo quindi degradarsi, in pochissimi anni fino ad
essere attaccato dai microrgani
sini ambientali.

La forma di smaltumento per
ora utilizzata e quella classica
dell'incenerimento (non dimenti
chiamo che nei paesi scandinasi nitore, e dall'ambiente, per quan

decuse di struttare il metodo di stampa Tetra pak, che consente di stampa Tetra pak, che con il brik di latte, ricomposero l'unità dell'Irlanda divisa, ricostruendo la carta geografica del paese L'ultima generazione della tecnologia di confezonamento ha eleborato largamente l'intuzione iniziale. Costruire una macchina a riempimento continuo, che piegasse il tubo di carta fustellata per darte una forma comoda e trasportabile. Dal tetraedro, che gia assicura queste caretteristiche con minimo dispendio di materiale (venti grammi per un lutro di latte, vicomi prospetti punto di vicia appra darte una forma comoda e trasportabile. Dal tetraedro, che gia assicura queste caretteristi-che con minimo dispendio di materiale (venti grammi per un lutro di latte) pieso soll'altivula brik, a forma di parallelepipedo, con i bordi che si saldano a caldo e si piegano e orecchias. Questo formato, ormai diffuso universalmente per il latte, offre magnore

Il futuro si gioca oltre confine

Intervista a GIANCARLO PASQUINI, direttore generale del Cerpl



Cos'è il Cerpl

È la sigla del Consorzio Emiliano Romagnolo Produtton Latte più noto sotto i marchi Granarolo e Felsinea le due cooperative fondatrio (22 aprile 1972) cin s sono aggiunte la Lattestense di Ferirara e la Cooperative Produttori di Rimini (1973) quandi quella di Ravenna e Fori (1976) e neili 82 il Consorzio Caseffici Sociali di Moderna Attraverse le essette sorcelles al Cerpi annovera 8500 produt tori latte e 4380 soci dei 103 caseffici produttori di burro e parmigiono regispano del Cos di Medica dei burro e parmigiono regispano del Cos di Medica di burro e parmigiono regispano del Cos di Medica di burro e parmigiono regispano del Cos di Medica di burro e parmigiono e Soci di Cerpi di Soci di Costa di

quintals al giorno commercial zzati in cisterne 2000 ettolativ/giorno sono destinati al trattamiento e 2000 al tatte UHT (sterile). 1000 ettolatir /giorno alla produzione di formaggi freschi e vogurt (10 milioni di vas tit all'anno). Il Cerpl consta di cinque stabilimenti per il latte (due a Biologia uno a Modena uno a Rimmire u uno a Ferrara) un burrificio la Modena Lopia de di con a Ferrara) un burrificio la Modena Lopia de di con più a 140 000 forme un qui di stigionatura del grana Parmigiano Regigiano pari a 140 000 forme uniqui depositi (Modena Biologia Ferrara Forti Ravenna Rim in Mantova Verona Messte Pessiro e Roma) el 18 500 punti vendira in tutti tralai.

Tutto con la permesso al Cerpl di divenura leader. Il modena del propieto es scondito per quello a langa conservazione nonché di realizzare presso i soci propieto di tutta la Cee.



schierchbe di spazzare lin'era in il tria

schierebbe di spazzare lui era il tria lattiero-casearia italiani.

— Per preventre questo rischio come e possibile attrezzarsi?

Qui rie itra in giolo e rie di eli an che il ruole del golo eri altu ela cel pristi to de del lindi il ra Cii, nono prici e mi sure a difesa della Gualita. In attifi e aropei ad esempio il ono consi di tutela del marchio di qualita. Noi inscentoppo spesso non riusti imi ni ripi di tipo della gualita il sulla del marchio di qualita. Noi inscentoppo spesso non riusti imi ni ripi di tipo della considera di anticata di interiori di cali e rio di uti localizzazione e anche di sulla ri e dile spassione di mercato vi li tio in 13 produttori locali e ri capa e e, cire un ruolo in campo cur pio 13 di e i appri luttro Casi antici tata. Pio casi di interiori casi di ricapi e, ci cire un ruolo in campo cur pio 13 di e i anche i di cui di cono panna cai affirmi in ricata di cono panna cai affirmi in corre spesso a vicine ci più i cetti i gatti?

"Arche per il latti il fitti e ri

fatto con panna 62 aft refit (fn gata)?

Anche per il latte lift to reprodute sempre pulper nil lift for reprodute sempre pulper nil lift is referred to the management of the referred to the

IL FUTURO DI UNA **GRANDE TRADIZIONE**

Si, IL MERCATO lattiero caseario ita-

belief of the contraction of the contract of t

Diciamo subito che i Italia non e autosufficiente Importuanto il 40%, del fabbisogno nazionale di latte e derivati. Questo
perche il territorio in larga parte non e
vocato alla zootecnia perche altri Paesi
europei producono a costi molto inferiori
e, non ultimo, perche lo stesso intervento
pubblico nel settore si e sempre limitato c
misure di integrazione del reddito (ovvero
assistenziali, ndri anziche affrontare i no
di strutturali del comparto per difendere il
prodotto e quindi l'industria nazionale
— Ci sono poi problemi tipici -inferniocertamente il più grosso e rappresentato dagli squilibri nella fase produttiva
per la sproporzione fra Nord e Sud cui
vanno aggiunti i 'dietti' della commer
cializzazione, le carenze delle Centrali
pubbliche quasi lutte compresse tra lobbligo ai ritiro del latte e la concorrenza dei
privati, l'arretratezza di una rete distributiva troppo parcellizzata. Tutti questi fattori hanno favorito la tendenza ad importare dai Paesi della Cee, in particolar modo
dalla Germanna li cui latte costa mediamente 70/75 hie memo del nostro
— Questo significa che la nostra indu-

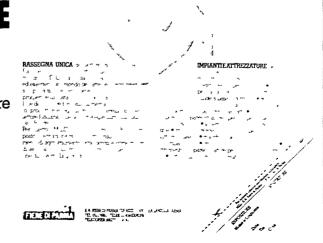
«Indubbiamente i rischi ci sono Sappia-

«Indubbiamente i rischi ci sono Sappia-mo per certo che la Germania Federale sta studiando una strategia per esportare non più latte lin cisterne, bensi prodotti gia con-fezionati a prezzi ovviamente, molto com-petitivi Inoltre si tratterebbe di latte sten-te con validita fino a un anno! E considera-to l'alto indice di gradimento dei prodotti a lunga conservazione presso il nostro mer-cato, tale ipotesi, se si dovesse attuare, n

liano «Si muove» Ma nello stesso tempo si dibatte in una serie di pro

9° Mostra Internazionale delle Attrezzature e degli Impianti Lattiero Caseari

> 7-11 APRILE 1987 PARMA Quartiere Fieristico



contexionamento il latte sterinzzato U HT, infat'i puo essertrasportato ovunque a temperatura ambiente Ma per completare! vantaggi della sterilizzazione
del prodotto, occorre che sia il
contenitore che l'ambiente in cui
due elementi vengono a contatto siano ugualmente igienicamente perfetti Questa possibilità
è assicurata proprio dalla confezione in tetrapack (b-sognerebbeperò dire Tetra Fak perche si
tratta di un marchino di fabbrica-) che consiste in una sorta di
tubo di multistrato – un «sandwich costituto di carta, polietilene e allumino – che, nella
macchina confezionatrice in continuo, viene a contatto coi latte in
una piccola zona sterile. Confezionamento in asettico, si chiama
il metodo, che evita che qualunque germe contenuto nell'aria

confezionamento Il latte steriliz-zato U H T, infat'i puo essere