

Silter, Vallesabbia e Tremosine cercano mercato in Svezia e Qatar

Positiva missione estera di Confcooperative con i caseifici Cissva, Alpe del Garda e Valsabbino

La storia

Enrico Mirani
e.mirani@giornaledibrescia.it

BRESCIA. La Rosa Camuna, il Vrenda della Valsabbia e la Formaggella di Tremosine sulle tavole degli sceicchi del Qatar e dei migliori ristoranti di Stoccolma. Un'ipotesi che potrebbe diventare realtà. Più facile a Doha, perché in Svezia c'è maggiore attenzione al prezzo che alla qualità. Comunque è una possibilità reale, sondata nei giorni scorsi dalla missione svolta in quei Paesi da Confcooperative di Brescia guidata dal vice presidente Paolo Foglietti, in collaborazione con l'Ice. «Ci stiamo lavorando, avremo altri contatti qui in Italia: di sicuro c'è molto interesse verso i nostri prodotti». Cissva, Caseificio sociale Valsabbino e Alpe del Garda sono tra i fiori all'occhiello della cooperazione bresciana di montagna nel settore agricolo e zootecnico, che nel complesso vale 531 milioni di fatturato l'anno, con quasi seicento occupati e oltre undicimila soci. Le imprese sono 56, una trentina nell'agroalimentare e nei servizi, il resto allevamento.

La qualità. «Nel mondo - spiega Foglietti - è in crescita la domanda di food italiano. La novità è che non ci si accontenta più di una generica bandiera italiana, i consumatori vogliono prodotti tipici di alta qualità, legati al territorio». Si cerca la specificità. «In questo senso i nostri caseifici, costitui-

ti per legge da produttori locali, sono avvantaggiati. Il loro latte di montagna garantisce un elemento in più di certificazione qualitativa». La strada della internazionalizzazione è tutt'altro che semplice, «ma Confcooperative di Brescia l'ha imboccata», sottolinea Foglietti. «La Rosa Camuna oppure il Silter sono senza dubbio prodotti commerciabili all'estero». In Qatar, aggiunge, «si aprono centri commerciali straordinari con spazi enormi dedicati al food italiano. Un mercato in cui possiamo entrare».

In montagna. La cooperazione è uno strumento importante per garantire la vita all'agricoltura montana. «Consente ai piccoli produttori di non soccombere alla pressione della grande industria», dice Giampietro Dossena, di Con-

La cooperazione agricola e lattiero casearia fondamentale per evitare l'abbandono della montagna

cooperative. «Senza cooperazione l'agricoltura professionale non è possibile, la conseguenza è l'abbandono della montagna». Con danni anche per il turismo: «È ben diverso vedere prati, pascoli e boschi curati». Per dire il valore sociale ed economico di questo settore. La Cissva di Capo di Ponte, il Caseificio sociale Valsabbino di Sabbio Chiese, l'Alpe del Garda di Tremosine sono realtà storiche.

La maggiore è Cissva, nata nel 1982. Ritira 160mila quintali di latte l'anno dai 57 soci, ai quali si aggiungono 32 conferenti. I dipendenti sono 40 (con l'indotto 120 posti di lavoro); il fatturato è sui 15 milioni, 8 solo dalla vendita della Rosa Camuna (500mila pezzi l'anno, 1.000 tonnellate). Cinque gli spacci: Iseo, Pisogne,



Valcamonica. Silter e Rosa Camuna sono due fra i prodotti fiore all'occhiello della Cissva

CONFCOOPERATIVE DI BRESCIA



Alto Garda. La Formaggella di Tremosine

Esine, Capo di Ponte, Edolo. Stoccati ci sono 8.000 pezzi di Nostrano (64 tonnellate) e 4.500 di Silter (45 tonnellate).

Cissva. Giancarlo Panteghini è il presidente. «Il 90% delle nostre vendite - dice - esce dalla Valcamonica. È un bene, perché il mercato domestico resta a disposizione dei caseifici locali». Panteghini è presidente anche della cooperativa Caseificio Val Palot, con 5 soci (fra cui la Cissva); a Gratacasolo tre dipendenti trasformano in formaggio 5mila quintali di latte l'anno. «Il 2016 è stato un anno difficile, il 2017 va meglio», aggiunge Panteghini. La forma cooperativa garantisce

una stabilità dei prezzi ai produttori di latte. «Eppure lo spirito e la mentalità cooperativistica stentano ancora a decollare in Valle», lamenta. «Non si riesce a far nascere nuove realtà».

Il mercato della Cissva è soprattutto in Lombardia, «ma stiamo attaccando il Friuli e il Veneto, mentre siamo penetrati nel Sud». In particolare con marchi depositati come Rosa Camuna, Cuor di Valle, Casatta di Corteno Golgi. «Dobbiamo fare uno sforzo per diventare nazionali», sottolinea Panteghini. Guardando anche fuori confine: magari verso i fiordi del nord e i deserti della Penisola arabica. //

HANNO DETTO



Paolo Foglietti.
«All'estero cresce la domanda di food italiano di alta qualità».



Giampietro Dossena.
«Senza cooperazione agricola la montagna resta abbandonata».



Giancarlo Panteghini.
«Lo spirito cooperativistico è ancora troppo poco diffuso».

Storiche imprese mutualistiche che guardano al futuro

Quaranta dipendenti, 62mila quintali di latte conferito all'anno da una decina di produttori, ricavi per 10,3 milioni: è la carta di identità della cooperativa Alpe del Garda di Tremosine, nata nel 1980 e in fase di espansione. Sta infatti costruendo una nuova ala in vista della produzione di Grana Padano biologico. Sempre in questo settore, l'Alpe sta per ottenere la certificazione bio anche per la Formaggella di Tremosine, il

marchio più conosciuto del caseificio, che possiede un'azienda agricola con allevamento di bovini di razza Bruna. La cooperativa gestisce anche un impianto di biogas per la produzione di energia elettrica. Il Caseificio sociale Valsabbino, invece, con sede a Mondalino di Sabbio, ha 15 dipendenti. Raccoglie 30mila quintali di latte da una ventina di conferenti e conta ricavi per 2,9 milioni. La cooperativa è nata nel 1982.

«Milano Latte Art»: la creatività in tazza

Trismoka

PARATICO. Un cappuccino può considerarsi un'opera d'arte? La risposta è solo una ed è affermativa.

Tanta certezza arriva dall'appuntamento di questo fine settimana nella Milano che ospita Host, la Fiera internazionale dell'ospitalità.

La preparazione creativa della bevanda regina della colazione è oggi una vera e propria arte tanto che per fissare lo stan-

dard ai più alti livelli, Trismoka ha ideato e organizzato per il secondo anno una competizione internazionale con i migliori artisti al mondo di Latte Art. Saranno 14 i baristi che si sfideranno in nove differenti discipline dal crescente livello di difficoltà. Dalle forme semplici e tradizionali fino alle figure e tecniche più complesse. Una competizione a colpi di latte per aggiudicarsi il titolo di campione del mondo.

«Quella in programma da oggi fino a domenica a Milano è il secondo evento organizzato



In tazza. Numerosi interpreti da tutto il mondo si sfideranno a Milano

da Trismoka - spiega il patron Paolo Uberti -, dopo il grande successo dell'esordio, un'azienda bresciana è stata in grado di concentrare il meglio della Latte Art all'interno di un evento di respiro internazio-

nale». Una conferma per l'azienda di Paratico che in un contesto simile diventa punto di riferimento del mercato sia come produttrice di un espresso di eccellenza sia nella sua veste di scuola di formazione. //

KAUPPA.it

SEGUI LO SCONTO

-57%

7,50€

Cirque Bellucci
Brescia

Cirque de Montecarlo a Brescia dal 27 ottobre al 12 novembre!

visita www.kauppa.it