



DOLCIFICATO DA QUASI UN SECOLO

Mario Costa - Davide Fileppo Zop, titolare

"Siamo soddisfatti di questi ultimi mesi, la vivace politica commerciale che ci ha contraddistinto ha consentito l'ingresso di molti nuovi clienti nel nostro paniere. Per questo, a valore, nel 2011 abbiamo registrato una crescita del 1,5%, con un +8% a volume. Tutto questo nonostante la contrazione dei consumi che sta caratterizzando il 2011", esordisce così Davide Fileppo Zop, titolare del Caseificio Mario Costa di Novara. L'azienda, che ha chiuso il 2010 con un fatturato di circa 8 milioni di euro, conta di terminare il 2011 superando la soglia dei 9 milioni. Anche sul piano delle esportazioni il quadro è roseo: "Il mercato estero si presenta molto vivace, più di quello interno. In questo quadro, per noi, è la Svizzera il Paese più performante. Quello polacco è invece il più promettente tra i nuovi mercati, per il gorgonzola. Tanto che il Consorzio concentrerà la sua attività di promozione proprio in quel



Paese nel 2011". Ma quali sono le referenze Costa maggiormente apprezzate all'estero? "Valcoliamo, attraverso importatori esportatori, sia forme intere che confezioni destinate al libero servizio, molto richieste, in generale, sui mercati esteri, anche in virtù della più lunga shelf life e della maggior facilità di gestione per le catene della Gd".

La gamma di gorgonzola dell'azienda di Novara si presenta diversificata. Si va dal Dolcificato Costa Gran Riserva, prodotto di alta gamma destinato alle gastronomie, a quello realizzato conto terzi, dal classico Dolcificato Costa, alla tipologia piccante; dalle referenze di gorgonzola e mascarpone fino agli incarti di seconda scelta destinati all'HoReca. "In realtà, la seconda scelta è piuttosto li-

mitata. Perché, per fortuna, le forme che realizziamo - vista la grande esperienza del nostro mastro casaro, sono quasi sempre perfette", precisa Fileppo Zop. "Questo ci consente di offrire un ottimo prodotto ai consumatori, ma ci lascia poche forme da destinare all'HoReca". La materia prima utilizzata per la produzione di gorgonzola proviene quasi interamente dalla Lombardia. "Per il latte, abbiamo scelto la strada dell'approvvigionamento a rubinetto, che ci consente di utilizzare sempre una materia prima freschissima, indispensabile per garantire in modo costante gli standard qualitativi delle nostre referenze", afferma Fileppo Zop. L'azienda è attiva anche nel comparto della Private label, che rappresenta circa il 10% del fatturato. Dalle referenze ai progetti per il futuro. Il Caseificio Mario Costa, nel mese di gennaio 2012, darà il via ai lavori per la costruzione del nuovo polo produttivo. "Contiamo di poter inaugurare il nuovo stabilimento, più grande e moderno, nell'arco di tre anni", precisa il titolare. A Davide Fileppo Zop, fresco di nomina come vicepresidente del Consorzio di tutela del gorgonzola, chiediamo, infine, quali saranno i suoi obiettivi in veste istituzionale. "Mi preme prima di tutto dire una cosa: credo fermamente nel prodotto gorgonzola e nelle sue potenzialità. Molto lavoro è stato fatto, e ancora tanto si può e si deve fare in futuro. Sia in termini di promozione, che dal punto di vista della tutela del prodotto. E, quindi, del consumatore. Un passo importante in questa direzione sarà, senza dubbio, il riconoscimento del marchio Dop da parte del Wto (World trade organization). Una battaglia difficile che speriamo di vincere", conclude Fileppo Zop.



La gamma

Dolcificato Costa Gran Riserva, Dolcificato Costa, piccante, gorgonzola e mascarpone, incarti di seconda scelta per l'HoReca

Le referenze

Forma intera, da 12 Kg, mezza forma da sei chili, octavo (1,5 Kg), sedicesimo (750 gr.) e porzionato da 200 grammi

Il più performante

Dolcificato Costa

I canali

Gdo, Normal trade, gastronomie HoReca, Private label, export

