

Il dolce gorgonzola Costa



Federico Fileppo Zap



Per il Caseificio Mario Costa il Gorgonzola è tradizione quasi centenaria. L'azienda porta ancora il nome del suo fondatore, Mario Costa, classe 1893, che subito dopo la prima Guerra mondiale diede inizio all'attività di trasformazione del latte in una cascina di Virzaglio, nel Novarese.

In quegli anni esiste solo il Gorgonzola a due paste, quello piccante. Il prodotto dolce e cremoso che oggi si è affermato sui mercati non esiste ancora, ma in azienda si lavora al *Dolcificato Costa*, che pochi anni dopo viene premiato con la massima onorificenza alla Mastro casearia di Milano. È il 1924.

La domanda aumenta. Costa lascia Virzaglio per trasferirsi in città, dove costruisce il primo vero caseificio. Ma produzione e notorietà crescono in fretta e in fretta bisogna costruire il nuovo stabilimento. Anche questo in città. In quella che era periferia e che ora invece è il

cuore di Novara. Dove ancora oggi l'azienda ha sede e dove ancora si produce il *Dolcificato*.

Dai primi anni '70 la guida è affidata al nipote del fondatore, Federico Fileppo Zap. Entrato giovanissimo in azienda, Fileppo ha saputo dare nuovo impulso alla produzione, che è triplicata in pochi anni ed è in costante crescita.

Un'azienda solida, moderna ed evoluta, che vive una realtà sempre più europea, che ha saputo interpretare il mercato, intrecciando rapporti con la Grande distribuzione e aprendo nuovi mercati. Oggi il 50% della produzione è destinato all'export, con rapporti storici e preferenziali le catene della vicina Svizzera.

Ma Costa è anche industria locale, industria legata al territorio e al tessuto cittadino, con un grande punto vendita in centro a Novara.

Una bella realtà industriale portabandiera della qualità e della tradizione italiana, dell'innovazione nelle strategie e nella produzione. Senza mai dimenticare il rispetto per il prodotto.

E quando la qualità non è solo organolettica, ma anche sanitaria, quando si parla di qualità di processo e di prodotto l'industria casearia italiana si sente a proprio agio. Così la Ditta Costa ottiene in fretta numerose ed importanti certificazioni come la BRC e la IFS per acccontentare la domanda delle grandi catene straniere di avere la dimostrazione pratica del livello di qualità raggiunto dall'azienda.

Il futuro aziendale è ora nelle mani della nuova generazione, con l'ingresso dei due figli, Federico e Davide, che affiancano da qualche anno il padre per la necessaria gavetta.

Fileppo è anche Presidente del Consorzio di tutela e tesoriere di Assolate. Due ruoli istituzionali importanti per un uomo che a 26 anni si è trovato alla guida dell'azienda ed ha dovuto farsi le ossa da solo.

Il Gorgonzola è senza ombra di dubbio uno dei formaggi italiani DOP più apprezzati nel mondo. Secondo molti è il vero re di formaggi blu, di gran lunga superiore a tutti gli altri erborinati. Come è andata il mercato negli ultimi anni? Quali sono le aspettative per la prossima campagna (produzione, prezzi, export)?

Quello del Gorgonzola è un mercato in crescita.



Anche se il numero di aziende produttrici è significativamente calato negli ultimi anni, la produzione è in aumento. Nel 2004 abbiamo prodotto quasi 4 milioni di forme, con una crescita del 2,3% rispetto all'anno precedente. Anche le previsioni per il 2005 (le rilevazioni non sono ancora definitive, n.d.r.) parlano di un nuovo aumento, superiore al 2%. Se da un lato questo è il segno di un mercato che cresce, dall'altro devo dire che sarebbe necessario un maggior governo dell'offerta globale, per evitare contraccolpi imprevisti al mercato. Come le riduzioni di prezzo legate esclusivamente alla pesantezza del mercato e all'offerta in eccesso.

La produzione di Gorgonzola

anno	n° forme	var. %
2000	3.844.592	5,4
2001	3.872.339	0,7
2002	3.842.653	-0,8
2003	3.878.297	0,9
2004	3.968.547	2,3
2005*	3.663.325	2,1

*dati primi 11 mesi

Le performance del prodotto sui mercati esteri sono state molto buone negli ultimi anni, con aumenti dei flussi di export molto interessanti. Purtroppo alla fine dello scorso anno si abbiamo visto un rallentamento che è stato poi confermato dalle rilevazioni del 2005, che si chiuderà con una riduzione dei volumi e dei fatturati. L'analisi dei dati ci consente però di essere cautamente ottimisti: se è vero che le esportazioni sono in calo nei paesi "storici" come la Germania, la Svizzera o gli Stati

Uniti, vediamo che si aprono le frontiere di nuovi paesi, nei quali le nostre vendite sono in aumento.



Siamo ormai alla quarta generazione di una famiglia di industriali del Gorgonzola. Molti i risultati raggiunti, molti gli obiettivi futuri. Quali sono i punti di forza della Costa e quali gli aspetti su cui lavorare per migliorare ancora?

La Costa è una piccola azienda e la costante ricerca della qualità è sempre stata il nostro punto di forza. Si cerca di lavorare per ottimizzare i costi, visto che oggi il fattore prezzo è diventato molto importante, ma tenendo sempre ben presente che la qualità dei nostri prodotti è di vitale importanza per la nostra azienda.

Il mercato è sempre alla ricerca di nuovi prodotti e di prodotti innovativi. Come possono reagire le imprese del mondo delle DOP a questa domanda di novità? C'è spazio per coniugare tradizione e innovazione nei prodotti a denominazione protetta?

Nei prodotti DOP gli spazi per l'innovazione sono sempre ridotti. Questo non significa, però, che non ci sia modo di rinnovare. Si lavora per rendere più efficienti i sistemi di produzione e gli stabilimenti. Si lavora per meccanizzare i processi e rendere meno onerose e più costanti alcune fasi ancora affidate alla manualità. Non va poi dimenticato che ci sono grandi possibilità nella domanda di servizio, che arriva dai consumatori, che ci porta a pensare a nuovi formati a nuovi sistemi di confezionamento, e dall'industria di seconda trasformazione che ha capito il valore delle nostre produzioni e comincia a valorizzare le proprie preparazioni con i nostri prodotti, che sono ingredienti di grande qualità.

35 anni di Consorzio del Gorgonzola. Un Consorzio industriale, noto per promuovere questa perla della pianura padana, che ha accompagnato le aziende in un lungo percorso di qualità. Quali sono le prossime iniziative consortili?



L'attività principale Consattile è quella promo pubblicitaria e per la prima volta ha visto impegnato il Consorzio in una campagna stampa in Germania, primo mercato Europeo di importazione del Formaggio Gorgonzola che esporta il 31% della sua produzione principalmente in Europa, Svizzera, Asia e America.

È un passo molto importante e impegnativo, con lo scopo principale di consolidare la conoscenza e divulgazione del formaggio Gorgonzola DOP; nei prossimi anni si investirà su altri mercati Esteri. Sono questi i mercati che potranno sicuramente sviluppare ulteriormente i consumi di Gorgonzola, anche se la conoscenza e notorietà pone dei seri rischi di imitazione.

E difatti, è alla luce di questi rischi che il Consorzio si sta attivando al fine di poter contrastare efficacemente ogni abuso con mirate azioni legali a difesa della denominazione di origine protetta Gorgonzola.

Oltre all'attività promozionale, il Consorzio negli ultimi anni ha intensificato l'attività di ricerca, in collaborazione sia con Enti Regionali che con primari Istituti di Ricerca, ponendosi come obiettivo sia opere di miglioramento degli ambienti produttivi sia che miglioramenti qualitativi del formaggio Gorgonzola DOP, sempre più valli alla tutela e salvaguardia del consumatore.

La nuova generazione è quasi pronta. Quali sono le sue raccomandazioni di industriale e di padre a chi prenderà le redini dell'azienda?

Ormai da qualche anno i miei due figli collaborano

con me. I tempi sono ben diversi da quando io ho iniziato la mia attività, ed oggi tutto è più difficile.

Io non ho mai obbligato i miei figli ad entrare in azienda ma è stata una loro scelta che io, ovviamente, ho molto apprezzato. Spero di aver trasmesso ai miei figli tutta la passione per il nostro lavoro che ritengo sia fondamentale, unita ad una buona dose di coraggio, per continuare l'attività giunta ormai alla quarta generazione.

Parliamo di Assolate. Il suo ruolo di tesoriere lo "costringe" a partecipare all'attività associativa. Conosce struttura, punti di forza e criticità dell'Associazione. Come possono le industrie del settore utilizzare al meglio i servizi di Assolate.

Per una piccola azienda come Costa, far parte di Assolate e partecipare alla vita associativa è molto importante. È un luogo di incontro fondamentale che permette di confrontarsi con i colleghi, di essere sempre a conoscenza dell'evoluzione del mercato ed essere aggiornati sulle problematiche del settore. La struttura - poi - è sempre al fianco delle industrie associate tutelando gli interessi e mettendo a disposizione dei soci servizi di elevatissima professionalità. Senza dimenticare la quantità di informazioni senza le quali oggi sarebbe davvero difficile lavorare.

