

Caseificio Mario Costa: 90 anni di gorgonzola

85mila forme in un anno. Il posizionamento nella fascia alta di mercato. L'importanza del banco taglio, del take away e dei mercati esteri.

Ha appena festeggiato il suo 90° compleanno. E dal 1919 ad oggi, il caseificio Mario Costa è sempre rimasto fedele alla produzione di un formaggio tipico piemontese: il gorgonzola. "Da quattro generazioni il nostro caseificio prosegue lungo la direzione tracciata dal suo fondatore: la ricerca della qualità e dell'innovazione, nello scrupoloso rispetto della tradizione", spiega Davide Fileppo Zop, consigliere delegato del Caseificio nonché rappresentante della quarta generazione, il trasferimento dell'azienda dalla bassa novarese, in città, in Corso Vercelli, dove ha sede ancora oggi, avviene nel 1934.

Dieci anni prima, nel 1924, l'azienda ha ricevuto la massima onoreficienza alla Mostra Casaria di Milano. Un riconoscimento significativo. Che per noi resta importante. Dal 1934 ad oggi, abbiamo effettuato alcuni importanti ammodernamenti. Un ruolo fondamentale in questi anni è stato svolto da mio papà, Federico Fileppo Zop. Nipote del fondatore, è entrato in azienda nel 1971. E da allora la produzione è triplicata ed è stata ulteriormente affinata. Proprio nel 1970 l'azienda è entrata nel Consorzio di tutela del gorgonzola.



Quanto latte lavorate ogni giorno?

Ogni giorno lavoriamo circa 350 quintali di latte. In un anno arriviamo a produrre circa 85mila forme di gorgonzola. Nelle sue tre versioni dolce, piccante e al mascarpone.

Qual è il vostro posizionamento sul mercato?

Il nostro prodotto trova la sua collocazione naturale nella fascia alta del mercato. Anche gli operatori riconoscono la superiorità del nostro formaggio. Da sempre la nostra azienda è stata guidata dalla passione per il buono nel rispetto di metodi tradizionali di lavorazione.

Quali sono i canali di vendita con cui lavorate di più?

Il 37% del nostro fatturato è legato alla Gd-Do. Una quota importante, pari al 45% del nostro giro d'affari, proviene dalla partnership con i grossisti. Per il Caseificio Mario Costa, il dettaglio tradizionale resta importante. Sebbene questi punti vendita continuano a diminuire, a causa delle evoluzioni del mercato, infine un 10% è legato alla produzione per conto terzi.

Il reparto take away ad esso direttamente collegato.

Quanto è importante l'estero per la vostra azienda?

Oggi l'export rappresenta il 30% del nostro fatturato. Siamo presenti soprattutto in Svizzera, Regno Unito e Francia. Nel corso del 2010 vorremmo incrementare ulteriormente questa quota. I mercati esteri, oggi, sono ancora più interessanti che in passato.

Per quale motivo?

Innanzitutto, perché i tempi di pagamento sono migliori rispetto a quelli italiani. In secondo luogo, perché quando il prodotto è buono e di qualità esistono buone possibilità di successo. Anche per questo motivo, per valorizzare ulteriormente il prodotto, quest'anno rinnoveremo completamente il packaging delle referenze per il libero servizio dei mercati esteri.