

Costa: una storia che parte da lontano

Azienda MARIO COSTA Spa
Corso Vercelli, 3 - Novara

Consiglieri delegati:
Davide Fileppo Zop
Federica Fileppo Zop

* Fatturato 2010
8,2 mln.

* Produzione annua
90.000 forme ca.

* Certificazioni
D.O.P.; BRC ed IFS Vers.5

* Incidenza % gorgonzola
63 % Gorgonzola dolce
33 % Gorgonzola con mascarpone
2,7 % Gorgonzola Piccante
1,3 % Sottoprodotti

* Canalizzazione vendite formaggi:
Ingrosso 45%
GD - DO 37%
Dettaglio 8%
Altre Aziende industriali 10%

* Incidenza % export
30% ca. (Svizzera, Inghilterra,
Francia, Australia)

■ Oggi è nel cuore della città, circondato da quartieri che ha visto crescere intorno a sé, proprio dove una volta era aperta campagna. Il Caseificio Mario Costa ha, infatti, radici quasi centenarie, e se nel 1934 si terminò la costruzione dell'unità produttiva di corso Vercelli, dove tuttora ha sede l'azienda, la sua nascita è datata 1919, quando nel cuore della bassa novarese, il suo fondatore diede inizio all'attività. Fu in una cascina di Vinzaglio che Mario Costa, classe 1893, con ritmi sapienti e in modo prettamente artigianale, cominciò a produrre quel "Dolcificato Costa" che nel 1924 si è fregiato



Il fondatore, Mario Costa

della massima onorificenza alla Mostra casearia di Milano, e che oggi è venduto in una quantità annua che sfiora le 260 tonnellate. Dunque, «una storia che parte da lontano», quella del gorgonzola Costa, come ci dice, e con legittimo orgoglio, Davide Fileppo Zop, 38 anni, pronipote del fondatore, che assieme alla sorella Federica, entrambi presenti in azienda già da diversi anni, è ora alla guida dell'impresa: «Da quando - ricorda - tre anni fa improvvisamente è mancato nostro padre, Federico, che ha guidato dall'inizio degli anni Settanta l'azienda che in questi trent'anni è cresciuta, vincendo la sfida di un mercato sempre più articolato, che cambia in fretta i suoi gusti, concretizzandosi in un'impresa solida, moderna ed evoluta, e sempre all'altezza della sua tradizione fatta di bontà e naturalità».

Aveva 26 anni Federico Fileppo Zop, quando prese le redini

del Caseificio, subentrando a Giovanni Agnesina, il fratello della moglie del fondatore, che aveva gestito l'azienda dai primi anni Cinquanta fino alla sua improvvisa scomparsa nel 1971. Figlio della figlia del fondatore, Federico Fileppo Zop - che dal 1988 sarebbe poi stato il presidente del "Consorzio per la Tutela del Formaggio

Gorgonzola", organismo che associa tutti i produttori e stagionatori, del cui Consiglio d'amministrazione oggi fa parte il figlio Davide - dimostrò subito le sue capacità manageriali, e da allora

ra la storia del Caseificio racconta un susseguirsi di traguardi raggiunti: «La produzione fu triplicata in pochi anni, e da allora è in costante crescita; nel tempo sono state introdotte nuove tecnologie, in particolare per ottimizzare il processo produttivo sotto l'aspetto igienico-sanitario e della sicurezza alimentare, si sono aperti nuovi mercati, si guarda con occhio attento anche alla comunicazione del prodotto. Ma soprattutto si continua a produrre con lo stesso rispetto, amore e dedizione l'identico gorgonzola di qualità, facendo tesoro di una tradizione riconosciuta a cui il fondatore seppe aggiungere quel tocco personale e prezioso, così fino ad oggi tramandato».

Centinaia di ettolitri di latte selezionato vengono trasformati alla "Ma-



Federica e Davide Fileppo Zop, con l'antico logo del caseificio, dinanzi al ritratto del padre Federico che per trent'anni è stato alla guida dell'azienda



I titolari nel magazzino assieme agli addetti al taglio e al confezionamento

rio Costa" ogni giorno in gorgonzola, formaggio a denominazione di origine protetta che segue un preciso "disciplinare" di produzione. È di circa 90.000 forme di gorgonzola Dop la produzione annua realizzata nello stabilimento di corso Vercelli - nel quale lavorano 25 persone, fra addetti alla produzione e al magazzino e tre impiegate

negli uffici - e che è esportato per oltre il 30% in nazioni differenti, in particolare Svizzera, Inghilterra, Francia, Australia.

Una storia che parte da lontano, ma che sembra non avere paura del tempo; che coniuga insieme la tradizione del passato e tutta la vivacità imprenditoriale, affidata oggi alla quarta generazione. Am-

bizioni? «Certamente sì. Tenendo, però, al centro la qualità come scelta imprescindibile e il rispetto della buona tradizione lattiero-casearia italiana, integrati da innovative strategie aziendali e da un apparato produttivo costantemente aggiornato: è sempre stata questa la "ricetta" vincente della nostra azienda».

Iole Montone

