

Mario Costa, quattro generazioni di gorgonzola

La produzione della Dop cominciata nel 1919. La nascita del pluripremiato Dolcificato. Il nuovo impianto produttivo, inaugurato ad agosto 2014. All'insegna dell'efficienza produttiva e dell'attenzione all'ambiente.

La produzione di gorgonzola del Caseificio Mario Costa ha radici quasi centenarie. Il fondatore Mario Costa, classe 1893, inizia la sua attività nel 1919 in una cascina di Vinzaglio, nella bassa novarese, dove, con riti sapienti e in maniera artigianale, comincia a produrre quel Dolcificato Costa che nel 1924 si è fregiato della massima onorificenza alla mostra casearia di Milano. Nel 1934 viene conclusa la costruzione della nuova unità produttiva di Corso Vercelli, a Novara, allora in aperta campagna e oggi nel cuore della città. Giovanni Agnesina, cognato del fondatore, assume la conduzione dell'azienda dal 1950 al 1971. All'improvvisa scomparsa di quest'ultimo, le redini del caseificio Mario Costa passano al giovanissimo nipote del fondatore, l'allora 26enne ed attuale amministratore Federico Fileppo Zop, che dimostra subito con piglio vincente le sue capacità manageriali, caratterizzate da una visione chiara e globale, unite ad una sicurezza insospettabile per la sua giovane età. "Da allora la storia di Mario Costa è un susseguirsi di traguardi raggiunti. La produzione è stata triplicata. Sono state introdotte nuove tecnologie, si sono aperti nuovi mercati, si guarda con un occhio attento anche alla comunicazione del prodotto. Ma soprattutto si continua a produrre con lo stesso rispetto, amore e dedizione, l'identico gorgonzola da quasi 100 anni, facendo tesoro di una tradizione riconosciuta a cui il fondatore ha saputo aggiungere un tocco personale e prezioso. La passione per il buono, che insieme a quel sapore particolare sono diventate il vero marchio di qualità del gorgonzola Costa", spiega Davide Fileppo, responsabile commerciale del Caseificio.

Il nuovo insediamento produttivo

Oggi Federica e Davide Fileppo, pronipoti del fondatore, rappresentano la quarta generazione di una tradizione che si rinnova e che ha deciso credere nel proprio futuro investendo in una nuova e moderna struttura. Si tratta di una sfida impegnativa. "In occasione di un importante investimento come la realizzazione del nuovo caseificio, infatti, si è voluto dare risalto alla necessità di evolvere in modo moderno ed innovativo. Per questo è stata scelta una struttura in acciaio reticolare, innovativa per il mercato italiano, e che ha diverse peculiarità", racconta Fileppo. Oltre a un'elevata resistenza sismica, una delle principali caratteristiche dello stabilimento di Casalino (No) è l'estrema modularità, anche in un'ottica di possibili future esigenze di ampliamento. Il nuovo insediamento, operativo da agosto 2014, occupa uno spazio di circa 6mila metri quadrati, su di un'area di circa 28mila, e la sua particolare struttura consente di avere un vano tecnico lungo tutto lo stabilimento che permette un'elevata tenuta igienico-sanitaria delle lavorazioni, oltre a offrire la possibilità di realizzare un innovativo percorso di visita



Davide e Federica Fileppo



L'AZIENDA IN CIFRE

105 mila forme ca.
produzione annua

INCIDENZA TIPOLOGIE DI GORGONZOLA

63% gorgonzola dolce
33% gorgonzola con mascarpone

2,7% gorgonzola piccante
1,3% sottoprodotti

INCIDENZA EXPORT

35% circa
(Svizzera, Usa, Australia, Giappone, Inghilterra, Francia)

CANALIZZAZIONE DELLE VENDITE FORMAGGI

30% ingrosso
8% dettaglio tradizionale

10% altre aziende industriali
52% Gd - Do

esterno agli ambienti di lavoro. "Abbiamo considerato prioritarie quelle impostazioni tecniche e tecnologiche che nel tempo porteranno ad avere sostanziali benefici in termini di qualità, igiene e costi produttivi", spiega Davide Fileppo. "Per quanto riguarda la produzione vera e propria sono state rispettate tutte le regole previste dal disciplinare di produzione del gorgonzola Dop. Mentre per quanto riguarda la produzione di energia sono state da sempre considerate irrinunciabili le innovazioni che permetteranno di dare maggiore efficienza agli impianti. Abbiamo preferito installare impianti frigoriferi ad accumulo che consentono di produrre il freddo durante il periodo notturno, è stata installata una centrale tecnologica che integra un impianto di tri-generazione dedicato alla produzione di energia calda per il processo primario e di energia fredda per gli utilizzi secondari".

La sostenibilità ambientale

Dal punto di vista energetico, infatti, la scelta, con una particolare attenzione alle politiche ecologiche, è ricaduta su un impianto di tri-generazione energetica, ali-

mentato con un nuovo combustibile verde: il Gnl. "Grazie all'utilizzo del Gnl, il caseificio Costa potrà beneficiare di alcuni vantaggi caratteristici di questo nuovo combustibile, quali il ridotto impatto ambientale, grazie alla natura efficiente e pulita del gas, con emissioni di Co2 e di Nox nettamente inferiori rispetto agli altri combustibili e una totale assenza dell'anidride solforosa; oltre ad una significativa riduzione dei costi, data dalla stabilità del prezzo del Gnl e dal minor costo della caloria prodotta rispetto ad altre fonti di energia", precisa Fileppo. Che aggiunge: "La scelta di utilizzare Gnl per la centrale tecnologica è legata in modo particolare alla sensibilità dell'azienda verso il raggiungimento di un elevato livello di efficientamento dei propri impianti, che si traduce in un minore impatto delle emissioni e in un più alto grado di rispetto per l'ambiente".

La produzione di gorgonzola

Centinaia di ettolitri di latte selezionato vengono trasformati ogni giorno in gorgonzola dal Caseificio Mario Costa, esportato per oltre il 35% in diversi paesi. "L'attenzione scrupolosa verso gli aspetti igienico sanitari della trasformazione del latte e la conseguente garanzia organolettica del prodotto sono il perno centrale attorno al quale viene sapientemente creata la qualità dei prodotti Mario Costa". La volontà di garantire il corretto rispetto di questi processi, ha spinto l'azienda a ottenere le importanti certificazioni Brc ed Ifs (versione 6), riconosciute dai mercati internazionali come requisito di serietà ed impegno verso clienti e consumatori.



Alice Reolini