

Gorgonzola Mario Costa: sapienza nell'arte casearia dal 1919

Un nuovo e moderno stabilimento, attivo dalla metà del 2014, a Casalino (No). La crescita delle esportazioni. Lo sbarco in Australia. La presenza a Expo 2015. Parla Davide Fileppo Zop, titolare.

"Tra i produttori odierni Mario Costa si distingue non solo per la bontà del suo prodotto, ma anche per una fedeltà alla tradizione, che le continue e necessarie innovazioni tecnologiche non hanno scalfito. Innovazione e profonda sapienza nell'arte casearia creano ancora oggi un gorgonzola dal sapore ineguagliabile". Davide Fileppo Zop, che guida l'azienda novarese, specializzata nella produzione di gorgonzola Dop, insieme alla sorella Federica, racconta sempre la storia dell'azienda esattamente come quella di una famiglia. "Gli antichi riti sapienti si sono amalgamati ad una politica vivace e coinvolgente, che crede nella tradizione con passione e genuinità. La qualità come scelta imprescindibile, il rispetto della buona tradizione lattiero casearia italiana, integrate da innovative strategie aziendali e da un apparato produttivo costantemente aggiornato: questa è la nostra ricetta vincente".

Gli inizi con Mario Costa, classe 1893

La costituzione societaria è del 1919, per una storia quasi centenaria. L'azienda porta ancora il nome del suo fondatore, Mario Costa, classe 1893, che subito dopo la prima Guerra mondiale dà inizio all'attività di trasformazione del latte in una cascina di Vinzaglio, in provincia di Novara. In quegli anni si produceva solo il gorgonzola a due paste, quello piccante. Il prodotto dolce e cremoso, che oggi si è affermato sui mercati mondiali, non era ancora nato. "Anche se", racconta Davide, "in azienda si lavorava già al Dolcificato Costa, che pochi anni dopo viene premiato con la massima onorificenza alla Mostra casearia di Milano del 1924". La domanda di questo prodotto aumenta, insieme all'apprezzamento dei consumatori. Costa lascia Vinzaglio per trasferirsi in città, dove costruisce il primo vero caseificio in quella che era periferia e che oggi, invece, è il cuore di Novara.

Gli anni 70

Dall'inizio degli anni 70 la guida dell'azienda viene affidata al nipote del fondatore: Federico Fileppo Zop. Entrato giovanissimo in azienda, Fileppo riesce a dare nuovo impulso alla produzione, che triplica in pochi anni e appare in costante crescita. "Mio padre vince così la sfida di un mercato sempre più articolato, che cambia in fretta i suoi gusti, concretizzando un'azienda solida, moderna ed evoluta e sempre all'altezza della sua tradizione, fatta di bontà e naturalezza. Una tradizione che, oggi, consente a me e Federica di proiettare l'azienda, con vigore e innovative strategie, verso un futuro dagli scenari sempre più ampi e impegnativi".

L'azienda oggi

Oltre il 35% della produzione Mario Costa, attualmente, è destinata all'export, con rap-



LA SCHEDA

Data di nascita: 1919

Sede: Casalino (Novara)

Marchi: Dolcificato Costa Gran Riserva, Dolcificato Costa, Piccante 'Di una volta', Dolcificato Costa con mascarpone, Mario Costa

Quota export: 35%

Certificazioni: Ifs, Brc, Zero emission

Sito: www.mariocosta.it

porti storici e preferenziali verso le catene del retail della vicina Svizzera. "Costa si confronta così con una realtà sempre più europea, si affaccia su nuovi mercati, intreccia rapporti con la grande distribuzione. Una politica aziendale vivace e mirata, che consente di crescere, senza dimenticare le proprie radici". Federica e Davide Fileppo, pronipoti del fondatore Mario Costa, rappresentano la quarta generazione di una famiglia e di una tradizione che si rinnova in modo convinto e naturale e che ha deciso credere nel futuro investendo in un nuovo e modernissimo stabilimento. Per il 2015 Mario Costa ha scelto di essere presente anche, in modo diretto, a Expo 2015, nel Padiglione Cibus è Italia.

Il nuovo stabilimento di Casalino

Operativo da agosto 2014, il nuovo insediamento produttivo 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, così da permettere un'elevata tenuta igienico-sanitaria delle lavorazioni (ogni tipo d'impianto o manutenzione non coinvolge gli ambienti) oltre a offrire la possibilità di realizzare un innovativo percorso di visita esterno agli ambienti di lavoro. Per lo stabilimento è stata scelta una struttura in acciaio reticolare, innovativa per il mercato italiano e che ha di-

verse peculiarità. "Oltre a un'elevata resistenza sismica, una delle principali caratteristiche dello stabilimento è l'estrema modularità, anche in un'ottica di possibili future esigenze di ampliamento. Importante la capacità produttiva. Spiega Fileppo: "Centinaia di ettolitri di latte selezionato vengono trasformati ogni giorno in gorgonzola Dop di qualità eccellente. 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 ricercare ed ottenere le importanti certificazioni internazionali Brc ed Ifs (versione 6). Attestati di qualità di prodotto e completa rintracciabilità delle materie prime, sono riconosciuti dai mercati di tutto il mondo come requisito di serietà e impegno verso clienti e consumatori.

La sostenibilità ambientale

Nel nuovo insediamento produttivo è stata operata una scelta precisa dal punto di vista energetico, con una particolare attenzione alle politiche ecologiche. "Un impianto di trigenerazione energetica e l'ottenimento della certificazione 'Zero Emission' sono state le nostre priorità", spiega Fileppo. "Per alimentare questo impianto inoltre, si è deciso di utilizzare

un combustibile particolarmente innovativo e 'verde': il Gnl (gas naturale liquefatto)". Questo particolare combustibile, porta alcuni caratteristici e rilevanti vantaggi, 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.

I risultati economici in Italia e all'estero

"Siamo ovviamente in una fase di crescita, alla luce del nuovo insediamento. E, fortunatamente, siamo anche molto soddisfatti dei risultati ottenuti: il 2014 si è chiuso con una crescita del 16,20% a valore e del 17,60% a volume". In Italia, l'anno in corso, ha invece fatto registrare qualche generale rallentamento per il mercato del gorgonzola Dop. "Sfortunatamente veniamo da anni molto particolari sul mercato interno che, complice la difficile situazione economica del Paese, hanno visto un calo generalizzato, anche dei consumi alimentari. Speriamo tuttavia che quella pallida luce di ripresa, evidenziata negli ultimi mesi, possa accrescere e invertire la tendenza di un mercato che occupa più della metà del fatturato aziendale". Buone notizie, come spesso accade, arrivano invece dalle vendite oltreconfine. "L'export, da sempre, è una risorsa fondamentale per chi come noi produce un'eccellenza del panorama alimentare italiano: il gorgonzola. Seppur con qualche flessione, il comparto ha tenuto bene e il nostro storico marchio 'Dolcificato Costa' è finalmente sbarcato anche in Australia". L'incidenza dell'export, per Mario Costa, nel 2014 ha superato la quota del 35%. Svizzera, Usa, Australia, Giappone, Inghilterra, Francia sono i più importanti paesi di destinazione per il gorgonzola dell'azienda.

I riconoscimenti ottenuti dal gorgonzola Mario Costa

Il prodotto ha ottenuto numerosi riconoscimenti, a cominciare da quello più storico: la Massima Onorificenza alla mostra casearia di Milano, nel 1924. E negli anni, a questo premio se ne sono aggiunti molti altri. "Senza fare un interminabile elenco, andiamo molto fieri del premio ottenuto al Tuttofood Cheese Award. Senza dimenticare il prestigioso Trofeo San Lucio, nel quale diverse volte siamo risultati vincitori. Come nell'ultima edizione, nel 2014, quando il nostro gorgonzola piccante Mario Costa si è aggiudicato il primo premio nella sua categoria".

Alice Realini



Alcune immagini del nuovo stabilimento di Casalino (No), operativo da agosto 2014.