

MARIO COSTA, un secolo di Gorgonzola



Specialista indiscussa del più prestigioso erborinato italiano, l'azienda si è da poco trasferita in un nuovo stabilimento, molto innovativo, progettato con la massima attenzione all'impatto ambientale e agli aspetti energetici

di Massimo Forino

Nel 1919... No, non stiamo intonando la famosa canzone di Achille Togliani degli anni Cinquanta, ma parlando della nascita di un altro bel marchio della nostra tradizione industriale: la ditta Mario Costa. L'azienda nasce proprio in quell'anno, appena terminata la Grande Guerra, in una cascina di Vinzaglio, nel novarese.

A Mario Costa bastano pochi anni perché il suo formaggio diventi un punto di riferimento nella produzione casearia locale. Mentre per tutti il Gorgonzola è un formaggio

piccante a due paste, Costa mette a punto la ricetta del suo "Dolcificato" che ottiene la massima onorificenza alla mostra casearia di Milano del 1924.

Dieci anni dopo l'azienda lascia la piccola Vinzaglio e trasferisce

la propria sede a Novara, in pieno centro, dov'è rimasta per 80 anni. Da pochi mesi ha, invece, traslocato in un impianto modernissimo, situato alle porte della cittadina piemontese e costruito con passione e impegno da Federica e Davide, figli di quel Federico Fileppo

Zop che tanti di noi ricordano con simpatia e affetto. Davide e Federica rappresentano la quarta generazione di imprenditori di famiglia e vanno avanti nella conduzione aziendale con la medesima passione di chi li ha preceduti,

ispirandosi ai valori del passato, ma con lo sguardo verso il futuro e l'innovazione.

"La tradizione da sola non basta – ripetono all'unisono – neanche quando si parla di un'esperienza lunga quasi un secolo e di un prodotto pluripremiato. Per

restare sul mercato bisogna combattere giorno per giorno, adeguarsi alla domanda che cambia, conoscere e far proprie le nuove tecnologie, cercare di essere sempre più competitivi". Visitando il nuovo stabilimento, questa passione per il nuovo si coglie immediatamente.

La struttura dell'edificio, ad esempio, è molto innovativa per il mercato italiano: è in acciaio reticolare, con grande resistenza sismica e un'estrema modularità, per facilitare eventuali futuri necessari adeguamenti.

L'impianto insiste su un'area di circa 28.000 metri quadrati e ne occupa quasi 6.000. Ha un corridoio tecnico che corre sopra tutto lo stabilimento. Così le immancabili necessarie manutenzioni non creano problemi di tipo igienico e sanitario alle linee produttive, ed è possibile organizzare visite per i clienti senza interferire sulle lavorazioni.

Grande attenzione, poi, è stata data all'impatto ambientale e agli aspetti energetici, con

La struttura del nuovo edificio è in acciaio reticolare, con alta resistenza sismica e facile modularità

CONOSCIAMOLI MEGLIO

FEDERICA FILEPPO

Nata a Novara negli anni Settanta (a una signora non si chiede mai l'età!) ha due bellissime bambine: Emma di 9 anni ed Agnese di 7. Dopo il diploma di perito aziendale corrispondente in lingue estere, si è laureata in Economia e Commercio a Torino. Il suo percorso universitario è stato un po' più lungo del previsto perché ha alternato studio e lavoro.

Ha sfilato per marchi molto conosciuti, dal gruppo La Perla a Katharine Hamnett, fino a Yves Saint Laurent.

Dal 1999 lavora nell'azienda di famiglia, dove per alcuni anni ha affiancato il papà. Periodo che ricorda con molto affetto e che le ha permesso di conoscerlo meglio di quanto non avesse fatto la quotidiana vita familiare.

Quali sono i suoi hobby? La corsa, il cinema e la lettura (di qualsiasi cosa, anche i bugiardi dei medicinali), la musica.



Un posto in cui vorrebbe tornare? Bali, Indonesia.

Lo sport preferito? Lo sci, ma mi sto appassionando anche alla corsa.

La squadra del cuore? La Juventus, quella di Michel Platini.

Sul suo comodino? Ci sono una pila di libri, di cui qualcuno incominciato, e una crema per le mani.

Il cantante preferito? Uno solo? Allora diciamo il grande Vasco.

Cucina tradizionale o innovativa? Tradizionale, senza dubbio.

Il piatto preferito? Un buon risotto alla milanese.

Il formaggio più buono? Secondo me riuscite ad indovinarlo...!

Nel suo frigo non mancano mai? il Parmigiano Reggiano e una bottiglia di acqua gassata: rigorosamente S.Pellegrino.

Il suo motto? Nella vita c'è sempre un rimedio a tutto. Quindi, forza, e cerchiamolo!

Il film che ha amato di più? Ultimamente, "La meglio gioventù" di Marco Tullio Giordana.

E il libro? Senza dubbio "La Signora delle Camelie" di Alexandre Dumas.



DAVIDE FILEPPO

Davide Fileppo è novarese doc. Ha 42 anni, nessun figlio (per ora) ma uno stupendo labrador nero che si chiama Bruno. Dopo il diploma in ragioneria, si è laureato in Scienze Politiche a Milano. Ha una specializzazione casearia presso il C.F.P. Consortile del Lodigiano, è assaggiatore Onaf e membro della "Confrérie des fromagers de Saint-Uguzon". Giovanissimo è entrato in azienda affiancando il padre e la sorella. È revisore dei conti di Assolatte e consigliere del Consorzio di Tutela del Formaggio Gorgonzola.

Quali sono i suoi hobby? Amo molto viaggiare alla scoperta di posti, la musica e suonare la batteria con la

mia band.

Un posto in cui vorrebbe tornare? Capo Nord.

Lo sport preferito? Beh, da buon italiano, il calcio. Da praticante, mi piace molto lo sci.

La squadra del cuore? Come papà, la magia Juve.

Sul suo comodino? Ci sono fazzoletto e cellulare, più un paio di libri in sosta.

Il cantante preferito? Questa è difficile. Pink Floyd e The Cure, ma anche molti altri...

Cucina tradizionale o innovativa? Assolutamente tradizionale.

Il piatto preferito? Polenta e Gorgonzola.

Il formaggio più buono?

Per non sembrare troppo campanilista direi la Fontina Dop e le Tome d'alpeggio.

Nel suo frigo non manca mai? Uno yogurt e del latte.

Il suo motto? L'innovazione deve saper conservare il sapore genuino della tradizione.

Il film che ha amato di più? Almeno tre: "Il Dottor Stranamore", "Pulp Fiction" e "Ogni maledetta domenica".

E il libro? "Uno, nessuno e centomila", "1984" e "La Famiglia Winshaw".





impianto di trigenerazione e l'uso di gas naturale liquido, un combustibile innovativo e certamente eco-friendly.

È bello vedere giovani che credono nel fare impresa e che investono in momenti di crisi economica. Avete fatto una scelta coraggiosa. Come mai avete preso quest'importante decisione? Cosa vi ha fatto decidere di rischiare? E cosa cambia con il nuovo stabilimento?

Dal punto di vista emotivo, la storia ci legava molto al sito produttivo di Novara. Tuttavia, uno stabilimento concepito più di 80 anni fa, seppur innovativo, era in difficoltà a reggere gli enormi cambiamenti e passi avanti che la produzione alimentare ha fatto in questi anni. Inoltre, la città è cresciuta attorno al nostro caseificio, inglobandolo in un tessuto urbano non più idoneo a un'area produttiva.

Queste ragioni, la voglia di credere nel futuro e il piacere di portare avanti una passione e l'impegno di una tradizione, ci hanno spinti a questo passo importante.

Siete un'azienda monoprodotta, con una super specializzazione nel Gorgonzola, che da molti anni esportate anche in molte parti del mondo.

Quali sono, secondo voi, le prospettive di crescita sul mercato interno? E quelle dell'export?

Sfortunatamente veniamo da anni molto difficili 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 crescere e invertire la tendenza di un mercato che occupa più della metà del fatturato aziendale.

Diversa ovviamente la situazione dell'export, da sempre risorsa fondamentale per chi come noi produce un'eccellenza del panorama alimentare italiano come il Gorgonzola. Seppur con qualche flessione, il comparto ha tenuto bene e il nostro storico marchio

“Dolcificato Costa” è finalmente sbarcato anche in Australia.

Parliamo del nuovo stabilimento. Quali sono le scelte più difficili che avete dovuto fare? Dove avete osato di più e cosa avete deciso di conservare? Quali sono le parti più innovative? Di cosa siete più orgogliosi?

I vantaggi del cambiamento sono enormi: poter progettare da zero un edificio vocato alla produzione esclusiva di un formaggio ci ha consentito di ritagliare un vero e proprio “abito su misura”. Oltre a questo, speriamo di ottenere un efficientamento energetico dell'intero ciclo produttivo e di posizionare l'impatto ambientale della nostra azienda prossimo allo zero.

Inoltre, la struttura ci ha permesso di realizzare un innovativo percorso di visita completamente esterno agli ambienti di produzione, che ci darà la possibilità di

accontentare le numerose richieste di gruppi, comitive e scuole, accrescendo e diffondendo la conoscenza di questo straordinario formaggio.

Quali sono state le carte vincenti della vostra azienda e dove si può ancora migliorare?

Indubbiamente la scelta della qualità, che ha sempre premiato il nostro impegno e permesso di costruire rapporti durevoli e stimolanti. Il limite al miglioramento non esiste, ogni giorno è giusto provare a fare

meglio di quello precedente; il formaggio è un prodotto vivo, che ha bisogno di molta cura. E poi in un'azienda innumerevoli sono le cose da costruire e consolidare, implementare: a partire dai rapporti umani.

Due fratelli che lavorano fianco a fianco, senza attriti. Come avete diviso le responsabilità all'interno dell'azienda. Chi fa cosa?

Beh, ovviamente discutiamo anche noi e abbiamo caratteri diversi, ma il fatto di aver avuto lo stesso maestro, papà, che ci ha sempre molto coinvolti, ci ha in qualche modo sintonizzati.

In buona sostanza mia sorella Chicca si occupa del controllo di gestione e della parte finanziaria, mentre io seguo di più la parte produttiva e commerciale dell'azienda. Tuttavia, la nostra rimane una realtà familiare e siamo grosso modo interscambiabili.

Oltre la metà del fatturato è realizzata in Italia, ma l'export è sempre più importante