

Latteria di Soligo: prodotti di qualità nel segno della sostenibilità ambientale



La sfida che il comparto lattiero-caseario italiano è chiamato oggi ad affrontare è duplice: evitare la delocalizzazione delle produzioni e mantenere un accettabile livello del prezzo del latte.

«L'innovazione è la scelta vincente» sostiene **Lorenzo Brugnera**, presidente della Latteria di Soligo (Treviso) che il 27 aprile scorso, alla presenza dei circa 200 soci, ha approvato il bilancio 2018 con un fatturato di oltre 72,6 milioni di euro. La maggior parte del latte è stata utilizzata nella produzione casearia, mentre la quota restante ha trovato impiego nella lavorazione a destinazione alimentare. In un periodo nel quale il comparto registra un calo delle quotazioni del latte, le realtà cooperative diventano un valido sistema di sostegno per i produttori che ottengono maggiori garanzie di reddito se inseriti in questo contesto. Le cooperative infatti, come testimoniato dalla Latteria di Soligo, assorbono completamente le produzioni dei soci, senza rispedire al mittente le consegne che, se offerte sul libero mercato, sarebbero soggette a un maggiore rischio di inutilizzo e di mancata vendita. Inoltre, il corrispettivo conferito ai produttori soci mantiene un range di prezzo calmierato: una media che tiene conto del valore di mercato, ma garantisce parallelamente un riconoscimento aggiuntivo nel rispetto della qualità della materia prima. Questi elementi costituiscono il risultato finale di un processo di innovazione che coinvolge le aziende cooperative dotate di maggiore intraprendenza. E questo è appunto il caso della Latteria di Soligo. Ma approfondiamo meglio.

Obiettivo qualità

Latteria di Soligo ha affrontato il tema dell'innovazione su diversi fronti, nell'ottica secondo la quale «vince chi è meglio organizzato». Sono state introdotte una linea biologica e una senza lattosio che offrono prodotti quali ad esempio stracchino, latte e mozzarella. Oltre alla gamma di prodotti a Dop, un ulteriore elemento qualificante è rappresentato dall'adesione al protocollo Qualità Verificata che ha consentito di fare sistema a livello veneto. Il marchio regionale prevede un disciplinare di produzione rigido e controllato da enti certificatori esterni, che include (tra le diverse cose) misure a garanzia del benessere animale. La maggiore salute dei bovini, ottenuta grazie a una dieta integrata con razioni quotidiane di semi di lino per aumentare gli acidi grassi omega 3 nel latte, ha permesso agli allevatori di offrire all'azienda un prodotto di qualità superiore a livello organolettico. Un'adesione a un sistema certificato che la cooperativa ha ottenuto anche grazie a incentivi premiali ai soci e che, a oggi, consente di accedere con maggiore successo (in termini di punteggio) alle graduatorie dei bandi del Programma di sviluppo rurale del Veneto (ad esempio, Misura 4 «Investimenti in immobilizzazioni materiali»).

Rispetto dell'ambiente

In aggiunta, l'innovazione è stata affrontata anche sul fronte della sostenibilità ambientale. L'azienda ha avviato un processo di riduzione nel consumo di risorse non rinnovabili grazie all'installazione di sistemi refrigeranti (a garanzia del risparmio energetico), attraverso la diminuzione del consumo dell'acqua e all'installazione di un impianto di depurazione biologico avanzato. L'impianto fotovoltaico da 800 kW, posizionato sullo stabilimento di produzione casearia della latteria, e la progettazione di un impianto per la produzione di gas metano con l'impegno esclusivo di scotta (scarto della lavorazione di formaggio e ricotta composto principalmente da acqua e zuccheri), consentiranno inoltre l'approvvigionamento *in house* della sede di Farra di Soligo. Un ulteriore elemento di innovazione è testimoniato dal packaging «monocomponente» (cioè realizzato con una sola tipologia di materiale) che favorisce lo smaltimento da parte dei consumatori. Il sistema cooperativo dimostra la propria efficacia nella capacità di creare un circuito all'avanguardia, completo e funzionale (in termini di redditività) per gli agricoltori che ne fanno parte. Lo sforzo dalla Latteria di Soligo si misura, in sintesi, sulle corde della competitività, della sostenibilità ambientale, del benessere animale e delle fonti energetiche rinnovabili, in linea con le tematiche sostenute dall'Unione europea che sta spingendo l'acceleratore nella direzione dell'aggregazione aziendale e dell'economia circolare.

Ilenia Cescon