

Latteria Soligo: si cresce con aggregazione e specializzazione





Lorenzo Brugnera, presidente di Latteria Soligo

“El bonorivo no le mai ndat in prest dal tardivo”. Tradotto: “Chi sa anticipare i tempi non ha mai cercato l’aiuto del ritardatario”. Una propensione che si è trasformata in visione, una visione che è diventata un modus operandi aziendale alla Latteria

di Soligo (Treviso), guidata dal presidente Lorenzo Brugnera.

È proprio Brugnera a spiegarci l’importanza di anticipare i tempi, di risolvere i problemi prima che nascano, di essere sempre un passo avanti, come è accaduto alla cooperativa che ha saputo affrontare anni di sacrifici e di “vacche magre”, termine quanto mai azzeccato in materia di allevatori di vacche da latte.

Presidente, la Latteria di Soligo conta oggi su un valore della produzione di oltre 70 milioni di euro, a cosa state puntando?

È importante assumere una visione prospettica di lungo periodo, anticipare le evoluzioni del mercato, intercettare quali saranno le esigenze dei consumatori, le propensioni di acquisto e allo stesso tempo capire quali fabbisogni aziendali emergeranno. Poi, laddove è strategico, bisogna intervenire con investimenti mirati anche delle piccole realtà imprenditoriali del territorio trevigiano e veneto, l’imperativo attuale è investire in Ricerca & Sviluppo. Recentemente abbiamo sperimentato e introdotto nel mercato (dal mese di giugno) le nuove confezioni di latte Tetra Rex® Bio-based, il primo packaging al mondo realizzato con materiali totalmente riciclabili, ottenuti da fonti rinnovabili quali cartone e plastica di origine vegetale.

Ma Sosteniamo pure la ricerca in stalla, al fine di migliorare le caratteristiche organolettiche del latte, agendo all’origine su un prodotto che non contiene additivi atti alla conservazione. Per questo, applichiamo un’attenzione estrema all’utilizzo di antibiotici e somministrando il lino alle vacche per ottenere un prodotto perfetto per il consumatore.

In aggiunta, abbiamo avviato un percorso, insieme all’Università di Padova, per il riutilizzo degli scarti di produzione. Dal siero, residuo della lavorazione del

formaggio, riusciamo a ricavare lattoferrina e proteine antiossidanti, che reimmettiamo nel processo produttivo sotto forma di frazione proteica a garanzia di una migliore conservabilità e shelf-life dei formaggi freschi, nonché di una maggiore qualità nutrizionale degli stessi. Questo ci consente, parallelamente, di abbassare il costo di smaltimento del siero.

Il progetto è stato inserito in un piano industriale datato 2019 e cofinanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico e dalla Regione Veneto, realizzato in collaborazione con la cooperativa Lattebusche di Belluno per un totale di 24,5 milioni di euro di investimenti, dei quali 1,8 milioni destinati alla nostra struttura di ricerca.

Una collaborazione (con Lattebusche) recentemente balzata in primo piano come un annuncio di possibile fusione tra latterie, cosa può dirci a riguardo?

Non sono a conoscenza di alcuna proposta di fusione. Al momento esiste soltanto un progetto industriale congiunto focalizzato a implementare la trasformazione e la commercializzazione lattiero-casearia dei prodotti d'eccellenza, ridurre costi di produzione e l'impatto ambientale, nonché aumentare la resa qualitativa dei prodotti, la produzione industriale e la redditività.

Se, viceversa, la domanda è volta a conoscere cosa ne penso delle fusioni, non posso che rispondere in modo positivo e propositivo, in quanto le considero un percorso che (prima o poi) dovrà essere affrontato.

In che senso Presidente?

Risale al 1999 la prima proposta di fusione che avanzai alle cooperative del territorio veneto, con esito nullo. Un periodo nel quale la nostra cooperativa stava attraversando un momento di profonda crisi, dovuta all'incendio del 1995, avvenuta nello stabilimento di Farra di Soligo. In quel frangente, fui invitato a occuparmi dell'azienda, con l'incarico di far ripartire le attività trovando nuove risorse economiche. Fu dura. Le banche cooperative del territorio negarono qualsiasi tipologia di aiuto, volevano spacchettare il capitale e ridurlo in tanti piccoli brandelli.

Quello che doveva essere un impegno di qualche mese, è diventato un lavoro a tempo pieno, che tutt'oggi svolgo con estrema passione. La stessa motivazione che mi porta a individuare chiaramente quale sarà l'unica strada percorribile dal sistema lattiero-caseario veneto, ovvero l'aggregazione.

La recente storia della Latteria di Soligo annovera numerose acquisizioni?

La storia della Latteria di Soligo è la storia di tutti noi, complici di un progetto e

lavoratori instancabili, che abbiamo sospirato, lottato, combattuto ed esultato negli ultimi 20 anni. È una storia fatta di piccoli produttori e delle loro famiglie, di una comunità intera riunita intorno a un sogno, quello di dare dignità a un territorio attraverso la maestranza professionale e l'eccellenza delle proprie produzioni.

In questi 20 anni di presidenza ho agevolato e facilitato numerose incorporazioni di altre realtà cooperative diventate parte della Latteria di Soligo, apportando ulteriore competenza ed expertise. Nel 2003 è toccato alla Latteria Sociale Cattolica di Breganze, subito dopo alla Latteria di Mareno di Piave, poi ancora a Conegliano e Agricansiglio. Attualmente abbiamo in corso positive collaborazioni a livello industriale e commerciale con altre cooperative come il Centro Caseario del Cansiglio di Tambre (BL) e con la Società Cooperativa Agricola Ottomarzo di Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) .

Oggi contiamo su un patrimonio di 250 aziende agricole associate, 130 dipendenti e 800 famiglie, con cinque stabilimenti produttivi localizzati a Farra di Soligo (TV), San Donà di Piave (VE), Mareno di Piave (TV), Breganze (VI), San Giacomo di Veglia (TV). Un sistema di piccole e medie aziende sparse nel territorio che difendiamo con le unghie dalle ingerenze di coloro che vorrebbero distruggere questo modello, grazie ai fondi finanziari, ricreando il vecchio format latifondista.

Alla luce della sua esperienza, crede sia un buon momento per unire il sistema cooperativo veneto?

Dobbiamo prima interrogarci se siamo pronti a compiere questo passo. Non dobbiamo agire perché mossi da difficoltà economiche, bensì abbiamo il dovere di operare in modo strategico, cercando di far fronte alla concorrenza estera. Sarà strategico lavorare in squadra, ma a mio parere non siamo ancora pronti.

Cosa manca?

Manca la specializzazione. È essenziale dividere i ruoli e le competenze, creando poli di eccellenza. Con questi presupposti riusciremo a competere egregiamente nel mercato indoor ed estero.

Qual è la specializzazione della Latteria di Soligo?

Sicuramente la produzione dei freschi. Il latte, in primis, è la nostra punta di diamante, un'eccellenza che decliniamo in una gamma di prodotti che contempla: bio, alta digeribilità (senza lattosio), alta qualità, lunga conservazione e fresco, adottando certificazioni volontarie come ad esempio il disciplinare QV (latte a Qualità Verificata della Regione Veneto). Siamo specializzati sui derivati dal latte come le creme, sui prodotti a basso contenuto di lattosio per i consumatori intolleranti, sull'offerta di cioccolateria. In questa direzione, continueremo a specializzarci e a incentivare la ricerca. E non dimentico i formaggi freschi come la

Casatella Trevigiana DOP, il primo e per il momento unico formaggio fresco a Marchio DOP a livello nazionale, la Mozzarella STG (specialità tradizionale Garantita) emblema della ns produzione di Mozzarella che produciamo da oltre 50 anni rispettando scrupolosamente la ricetta tradizionale basata solo su latte fresco, fermenti lattici autoctoni (latto-innesto) e un pizzico di sale senza ricorre al più comodo acido citrico come viceversa fa la maggioranza degli operatori del settore.

Ilenia Cescon