

PLAC: 90 ANNI DI STORIA

«Il nostro segreto? Bontà e tradizione»

La cooperativa di Persico Dosimo

Il direttore generale Luciano Negri: attenzione alla qualità, crescita costante

PERSICO DOSIMO Buoni per tradizione, così recita il pay-off di Fattorie Cremona, il marchio commerciale di Plac, la storica cooperativa nata nel 1933 a Dosimo grazie all'intuizione di 19 coraggiosi allevatori.

«Non è un caso che si parli di bontà e tradizione – dice il direttore generale Luciano Negri – perché il segreto del nostro successo è proprio questo: produrre formaggi buoni nel rispetto della migliore tradizione casearia».

In effetti se si guardano i numeri, Plac Fattorie Cremona è tra i più importanti produttori di Grana Padano e Provolone. Quarta nel grande mercato del Grana Padano e terza nel Provolone, due specialità casearie riconosciute e apprezzate in tutto il mondo. «L'intera filiera viene controllata in tutte le sue fasi – prosegue Negri – a partire dalla selezione dei foraggi. Si prosegue con l'attenta cura del bestiame, la mungitura e la lavorazione del latte fino alla stagionatura nei nostri magazzini. Il risultato è un prodotto straordinariamente buono e apprezzato per i suoi elevati standard e per la costanza qualitativa. Per ottenere questo sapore unico e caratteristico gli ingredienti sono sempre gli stessi:

Compie 90 anni la Plac, nata nel 1933 a Persico Dosimo grazie all'intuizione di 19 coraggiosi allevatori. Ecco alcuni prodotti di Fattorie Cremona e il direttore generale Luciano Negri



latte freschissimo dei nostri allevamenti dislocati in un raggio di 50 km, abilità dei mastri casari e corretta stagionatura».

La produzione avviene in 4 stabilimenti, 2 per la trasformazione del latte e 2 specializzati nel confezionamento e i formaggi Fattorie Cremona, che vengono prodotti seguendo la tradizione, richiedono persone attente e passionarie. «Attualmente i dipendenti sono circa 200 e, come in tanti altri settori, non è facile reperire personale adatto. Il latte infatti è una materia prima naturale e, come tale, in conti-

nua evoluzione. Per questo è necessario formare tecnologi in grado di adattare le tecniche di lavorazione ai cambiamenti che di anno in anno avvengono nel latte».

La crescita di Plac è stata costante dal momento della fondazione ma negli ultimi dieci anni lo sviluppo è stato considerevole: il latte trasformato è cresciuto del 40% e il fatturato del 100% arrivando agli attuali 150 milioni di euro. Questo dinamismo ha portato l'azienda a consolidare la sua presenza in ambito nazionale e ad affrontare con succes-

so il mercato internazionale, impegno che le ha permesso di realizzare un fatturato estero di circa 25 milioni di euro.

«Lo sviluppo del mercato è stato determinante per poter garantire ai soci una remunerazione corretta e per non essere dipendenti da pochi operatori. Questa attività ci ha permesso di diversificare i canali di vendita e ampliare la clientela riducendo il rischio commerciale e aumentando la stabilità della nostra cooperativa».

Il futuro è pieno di incognite ma anche di opportunità per chi le

sa cogliere e sembra che Plac sia in grado di farlo. «In effetti le preoccupazioni non mancano – conclude Negri – La difficoltà di trovare persone adatte, fare impresa in modo sostenibile, mantenere la solidità finanziaria, garantire sempre e comunque cibi buoni, sani e genuini: sono sfide quotidiane che ognuno di noi, dipendenti e soci, è chiamato ad affrontare ma siamo convinti che la soluzione sia nel lavoro di squadra e nessuno meglio di una cooperativa che opera da 90 anni lo può capire». **FE. STA.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DOMANI ALLE 18,30

INCONTRO AL PONCHIELLI PER SOCI E DIPENDENTI

Domani dalle 18,30 incontro speciale al teatro Ponchielli per soci e dipendenti. Dopo il saluto di Cesare Baldrighi (presidente di Plac Fattorie Cremona), incontro con Christophe Lafougère. Tema: «Trend, strategie e prospettive in un mondo che cambia». A seguire tavola rotonda con Alessandro Beduschi (assessore regionale all'Agricoltura), Antonio Auricchio, Giovanni Guarnieri, Nicola Bertinelli, Renato Zaghini. Moderatore: Paolo Gualandris (direttore del giornale La Provincia). Infine, premiazione e video celebrativo. La serata sarà coordinata da Eleonora Busi.

L'IMPRENDITORE

Farinetti: «La forza? Il mondo come cliente»

«Osservo spirito cooperativo e capacità imprenditoriale»

Oscar Farinetti, la Plac compie 90 anni. «Ci sono stato qualche anno fa, complimenti a tutti».

Qual è il segreto?

«Sono freschi, ben inseriti nel mercato, ha prodotti di eccellenza. E quello spirito competitivo che ci vuole da un lato, la predisposizione all'impresa dall'altro».

La cooperazione dunque ha ancora senso?

«Direi che vive e gode di ottima salute. C'è questa dicotomia virtuosa che mi piace evidenziare: spirito cooperativo e crescita del successo vanno di pari passo. Provate a pensarci un attimo: qui si produce ciò che arriva sulle nostre tavole tutti i giorni, non si può bluffare».

Come si può restare al passo con i tempi per così lungo?

«Interpretando la realtà, osservando il presente e mantenendo lo sguardo rivolto verso il futuro».

I tempi non sono semplici.



Oscar Farinetti

«Il mercato è sempre stato difficile, complicato, insidioso. Proviamo a pensare alla nostra storia, quella italiana intendo: la Plac è nata nel '33, tra le due Guerre, ha vissuto gli anni '50, poi tutto quello che sappiamo. C'è mai stato un periodo semplice? Forse gli anni del boom, ma anche allora c'era da pedalare, sarebbe bello sentire cosa ne pensa chi c'era in quei tempi. Sa qual è il vero vantaggio?».

Quale?

«Che una realtà come la Plac ha un cliente speciale: il mondo».

Cosa significa?

«Significa che davvero non ci sono confini, tutti amano la qualità, tutti vogliono essere in sintonia con prodotti di alta gamma. Esportare l'eccellenza, ecco cosa significa».

Farinetti, come si fa ad essere sempre così ottimisti?

«Ogni sentimento è sempre positivo o negativo. In giro sento spesso gente che si lamenta, io preferisco fare il contrario».

Che consiglio darebbe ai giovani che si avvicinano al settore?

«Non solo ai giovani, direi diamoci da fare, non aspettiamo la manna dal cielo, fissiamo i nostri obiettivi. In una parola: sbattiamoci. Dobbiamo anche farci perdonare una cosa».

Cosa?

«La fortuna di vivere in un paese bello come l'Italia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LO CHEF

Sadler: «Tra i giovani vedo sempre passione»

«Qui nascono prodotti irrinunciabili della nostra cucina»

Claudio Sadler, la Plac-Fattorie Cremona è sinonimo di prodotti di alta qualità.

«Il Grana Padano nella cucina italiana e mondiale è a dir poco irrinunciabile, direi che è impossibile farne a meno. Mi piace anche che la Plac rappresenti tutta la filiera, è un aspetto da non trascurare».

Nel tempo, anche il ruolo dello chef segue quello dei prodotti.

«Diciamo che la tecnologia ci ha dato una grossa mano, così come la sta dando alla lavorazione. Anche se molti dettagli sono rimasti intatti, non c'è dubbio che certe fatiche siano state eliminate. Chi lavora in un caseificio ne sa qualcosa».

Lei è uno chef famoso, che rapporto ha ad esempio col Grana?

«Si tratta di un prodotto che utilizziamo spesso, nelle ricette preferisco utilizzare un 24-27 mesi, poi al carrello viene servito a seconda delle esigenze e dei gusti. Voglio sottolineare anche l'importanza dei



Claudio Sadler

dettagli: dietro ad ogni prodotto ci sono uomini, risorse, lavoro. Quando mangi qualcosa non è che arriva così, per caso».

Esul provolone cosa si sente di aggiungere?

«Viene definito un formaggio per veri intenditori. Ha una trasformazione pazzesca. Il provolone piccante viene trasformato ed offre prelibatezze irrinunciabili. I nostri ravioli

Sigillo Rosso ad esempio sono speciali anche per questo. La mia è una cucina che mi piace definire creativa, divertente».

Il settore sconta un po' la difficoltà nel reclutare giovani.

«Ci sono sempre cambiamenti generazionali. Quando si è giovani a certi risvolti si pensa meno. Noi abbiamo tanti ragazzi che vengono dalle scuole alberghiere, poi quando devono decidere dove andare a lavorare preferiscono magari città con costi più bassi o strutture in località di villeggiatura che li ospitano a dormire. Forse sono un po' «comodi» rispetto a una volta, ma noi abbiamo tanti ragazzi volenterosi. Tuttavia vedo che l'interesse verso il nostro settore rimane alto, spero lo sia anche per il lattiero caseario perché offre ancora margini importanti anche sul piano futuro».

La qualità paga sempre?

«Chi può permetterselo, cerca ancora il ristorante di qualità. Sì, paga sempre».

© RIPRODUZIONE RISERVATA