

UN'AZIENDA DI SUCCESSO NEL COMUNE DI VARESE LIGURE

# Yogurt Bio, una bontà da esportazione

Diciotto milioni di vasetti l'anno prodotti nello stabilimento Ars Food, nella valle del Biologico

DICIOTTO milioni di vasetti di yogurt all'anno, di cui 5 milioni a marchio Bio bontà di Varese Ligure, 10 milioni prodotti per conto dei marchi bio dalle maggiori catene della grande distribuzione, Coop ed Esselunga, e 3 milioni distribuiti sotto le insegne di altri supermercati presenti sul territorio nazionale. Sono i numeri dello stabilimento Ars food di San Pietro Vara, attivo da dieci anni e specializzato nella produzione di yogurt biologico. «Il biologico per noi è stata una scelta di credibilità - spiega Sergio Traverso, direttore dello stabilimento, che si trova in località Pivazzano, a San Pietro Vara - nel nostro stabilimento la produzione del biologico non coesiste infatti con quella del convenzionale». A suggellare l'impegno in questa direzione c'è una ricetta che prevede l'impiego di latte, frutta, zucchero e fermenti lattici, senza l'aggiunta di aromi o coloranti; laddove ciascun ingrediente è biologico, lo zucchero è di canna e la frutta è fornita da Zuegg, legata all'Ars food da un contratto di esclusiva. «Produrre solamente yogurt biologico è anche una strategia - spiega Paolo Salvadori, responsabile della produzione e della qualità - siamo l'unica azienda italiana ad adottare questa linea, il che significa una qualità superiore». Cercare la via più semplice non è mai piaciuto all'azienda di Roberto Bordigone. «I primi anni i costi superavano il fatturato - dichiara Anna, figlia di Roberto, impegnata nell'area commerciale - ma la coerenza dimostrata da mio padre e dai suoi collaboratori è stata premiata e a fine maggio abbiamo aggiunto una terza linea produttiva». Lo stabilimento ha le potenzialità per produrre 34 milioni di vasetti l'anno, per un fatturato pari a 10 milioni di euro; Ars food quindi continua a progettare la sua crescita e nel piazzale esterno sono in corso i lavori per collegare la cella frigorifera alla zona di confe-



Bio Bontà. Da sinistra, Sergio Traverso, direttore stabilimento, Anna Bordigone e Paolo Salvadori, responsabile produzione e assicurazione qualità

zionamento secondario e realizzare un nuovo piazzale per caricare le merci sui camion. Oltre alla ricetta tradizionale, la naturalità del prodotto è data anche da tecniche di lavorazione come la concentrazione

evaporativa, processo che facendo evaporare l'acqua presente nel latte consente di aumentare la concentrazione di proteine del latte, che determinano la consistenza cremosa dello yogurt. «Ogni 100 litri di lat-

te biologico acquistati il 20% è scaricato derivante da questa operazione», sottolinea Salvadori, mentre ci guida attraverso le varie fasi della produzione. Il primo passaggio è il laboratorio di analisi, dove avviene il

controllo di conformità delle materie prime; ogni settimana 500 quintali di latte vengono trattati per divenire yogurt. «Pensare che all'inizio si lavoravano 50 quintali a settimana - commenta Salvadori - sono

arrivato qui innamorato del progetto e delle prospettive di crescita del prodotto e il marchio Biobontà».

Tutto ha inizio nel 2002 quando Esselunga interessata a puntare sul biologico mette gli occhi sul distretto che nel frattempo, grazie all'istituzione dell'allora sindaco di Varese Ligure, Maurizio Caranza, iniziava a essere conosciuto come Vallata del biologico. Il contatto con questo territorio è un collaboratore del colosso della grande distribuzione, Roberto Bordigone, agente di commercio nel settore ittico che a Varese Ligure, paese natale di sua madre, ha trascorso le estati dell'infanzia. Ad affiancare Bordigone nel nuovo progetto ci sono Sergio Traverso e Paolo Salvadori, un gruppo di lavoro che acquista sempre maggiore autonomia e che accompagna la nascita dello stabilimento di Pivazzano. La svolta arriva nel 2008; un'inchiesta di Altroconsumo si interroga sui costi del bio alla luce delle ricette poco naturali che le aziende impiegano, l'eccezione è lo yogurt di Arsfood, una segnalazione che consacra questa realtà come riferimento nell'ambito del biologico.

S. CAD.

## IL CASO

### Ma il latte della valle del Vara diminuisce e si importa dal Piemonte

Gli allevamenti sono una decina e arrivano a coprire il 40% del fabbisogno. Pesano cambio generazionale e di attività

VIENE dal Piemonte il latte biologico impiegato per la produzione di yogurt nell'azienda Ars food di Varese Ligure, che ogni anno stacca un assegno da un milione e 500 mila euro all'indirizzo di una fattoria nel Torinese in grado di garantire la materia prima necessaria all'azienda. «Purtroppo il latte biologico prodotto nei sei comuni dell'alta val di Vara che rappresentano la Valle del biologico è poco e diminuisce costantemente. Gli allevamenti sono ora una decina e per il primo

anno nel 2014 anche la cooperativa casearia ha impiegato il 60% di latte piemontese e il 40% di latte locale», spiega Sergio Traverso, direttore dello stabilimento di Pivazzano e della cooperativa casearia val di Vara. Il calo è stato segnalato alla Regione Liguria che a febbraio ha firmato il decreto che riconosce l'alta val di Vara come primo biodistretto a indirizzo zootecnico, ossia legato all'ambito dell'allevamento di animali da carne e da latte. «Abbiamo relazionato al presidente,

Claudio Burlando e agli assessori all'Agricoltura, Giovanni Barbagallo, allo Sviluppo economico, Renzo Guccinelli e al commissario della Provincia Marino Fiasella la diminuzione di allevamenti da latte, proponendo che i fondi PSR (Piano di sviluppo rurale ndr) siano impiegati per la realizzazione di una stalla pilota in val di Vara per consentire lo sviluppo dell'intera filiera produttiva», prosegue Traverso. Il progetto riprende le fila del discorso di conversione al biologico av-

viato 20 anni fa dall'allora sindaco Maurizio Caranza, il quale coinvolse un centinaio di famiglie di allevatori nella conversione al biologico. L'attuale flessione degli allevamenti da latte è dovuto sia al un cambio generazionale che alla decisione di molti di passare all'allevamento da carne, meno impegnativo di quello da latte che richiede un impegno lungo 365 giorni all'anno, con due mungiture quotidiane degli animali all'alba e a sera.

# LIGURE CALCESTRUZZI srl



- PRODUZIONE CALCESTRUZZO ANTISISMICO
- CONTROLLO SATELLITARE DEL PRODOTTO FINO ALLA POSA IN OPERA
- AZIENDA CERTIFICATA PER IL SISTEMA DI GESTIONE DI QUALITÀ DEL PRODOTTO

Loc. Piansottano, 6 - Carrodano (SP)  
tel. 0187/897435  
e-mail: info@ligurecalcestruzzi.it