

AGRICOLTURA



È nato il caseificio cooperativo valle Elvo: produrrà formaggi tipici con il latte biellese

E' prevista per sabato mattina l'inaugurazione ufficiale del caseificio cooperativo della valle Elvo.

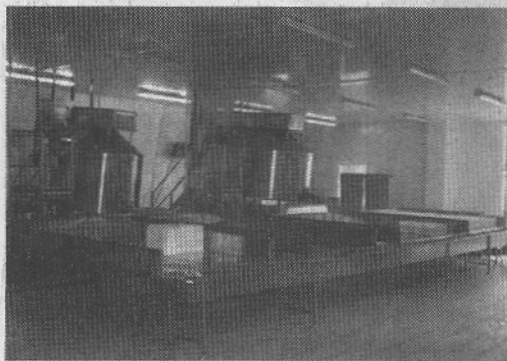
La struttura è stata costruita ad Occhieppo Superiore ed ha una capacità di lavorazione di 100 quintali di latte al giorno (nella foto di Comba la sala di produzione).

E' il lieto fine di una storia iniziata nel 1996 e che, in questi anni, ha fatto spesso registrare polemiche, interventi e discussioni, una vera e propria telenovela tutta locale. La struttura lavorerà il latte prodotto nel Biellese.

GARZENA A PAGINA 19

Il primo progetto fu presentato nel 1996 con il 5b.

Dopo sette anni, sabato si taglia il nastro



SALA PRODUZIONE

E' il cuore del caseificio Valle Elvo. Qui, attraverso un sistema di condotte, arriva il latte che è stato filtrato e pastorizzato. Nelle vasche (a sinistra) avviene la trasformazione in formaggio. Nella stessa sala c'è l'impianto per la produzione di ricotta

Il caseificio di valle è diventato una realtà

Il progetto del caseificio cooperativo della valle Elvo ha una storia lunga sette anni.

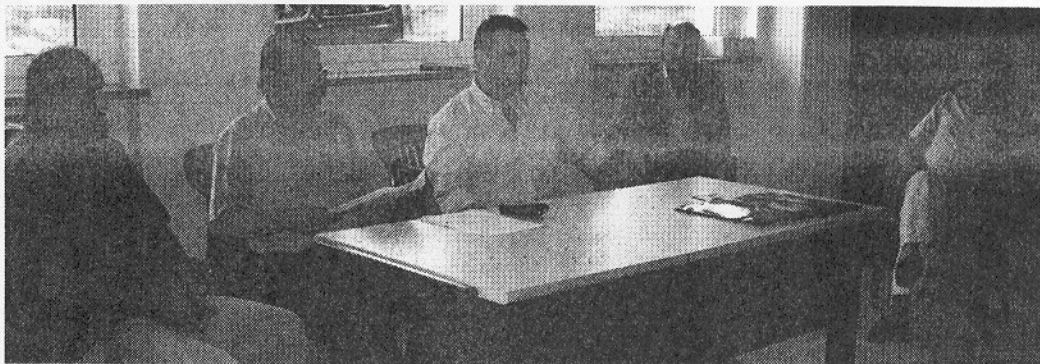
Sette anni di entusiasmi, di batoste, di coraggio, di polemiche, di proclami, di litigi, di silenzio e di attesa.

Ieri, rompendo il riserbo nel quale ha operato in questi ultimi tre anni, la cooperativa Valle Elvo - soggetto gestore del caseificio - ha mostrato per la prima volta al pubblico la struttura finita. «Sul caseificio» dichiara il presidente della coop, Roberto Cesale Ros «si sono fatte troppe parole in questi anni. Noi abbiamo preferito tacere e lavorare. Oggi che l'impianto è pronto, saranno i fatti a parlare».

Il caseificio è stato costruito in via Opifici ad Occhieppo Superiore, a due passi dal laghetto dell'Associazione Pescatori. Occupa una superficie di 1083 metri quadrati ed ha una capacità di produzione di 100 quintali di latte al giorno. «Attualmente ne lavoriamo circa 5 ma da lunedì 7 luglio dovremmo essere in grado di arrivare a 16 e, per settembre, le previsioni parlano di 40» spiega Mario Simone, uno dei soci della coop. In parallelo alla messa a regime della produzione, crescerà anche il numero degli addetti. «In questo momento i dipendenti sono tre ma lo standard definitivo ne prevede dai cinque ai sette». La quota dei 100 quintali di latte al giorno è un obiettivo che dovrebbe essere raggiunto entro il 2004. «In questo momento, sette tra i sedici soci della cooperativa conferiscono già il latte al caseificio; di questi tre sono allevatori della Bassa valle Elvo e quattro dell'Alta» aggiunge Simone. La struttura funzionerà lavorando latte che arriva da tutta la provincia biellese e andrà così a recuperare quella materia prima che ora viene «esportata» in altre province del Piemonte. Con il marchio «Caseificio valle Elvo» saranno commercializzati soprattutto formaggi freschi (circa il sessanta per cento della produzione) e per la parte restante tome e maccagni di media stagionatura.

La cooperativa, nata nel 1999, è composta da sedici soci tra i quali le due Comunità montane, l'associazione «Amici di Bagneri» e tredici allevatori.

I lavori di costruzione del fabbricato e degli impianti - sottolinea Cesale Ros - sono iniziati il 24 giugno del 2002 ed hanno comportato un investimento di due miliardi e otto-



Al centro, da sinistra, Mario Simone e il presidente della cooperativa Roberto Cesale Ros

(COMBA)

cento milioni di vecchie lire.

La somma è il frutto della contribuzione di istituzioni pubbliche ma deriva anche dalle quote versate dai soci e dal mutuo da 1 miliardo e 200 milioni di lire che la cooperativa ha contratto con una banca. Per quanto riguarda i contributi pubblici sono da considerare il miliardo e 200 milioni di lire della Regione Piemonte (non ancora interamente versati) e i 600 milioni di lire delle due Comunità montane. «Non dobbiamo poi dimenticare l'aiuto che ci è stato dato dalla Provincia di Biella, prima con la vendita del terreno sul quale abbiamo costruito il caseificio, poi con la concessione di un

contributo di 50 mila euro con il quale abbiamo acquistato attrezzature e il camioncino per la raccolta del latte». Il mezzo, dotato di una cisterna da 200 litri, è combinato in modo da poter affrontare anche le strade dissestate degli alpeggi. La Comunità montana della Bassa valle Elvo inoltre ha sostenuto la spesa del laboratorio di analisi del latte.

«Se questa struttura è in piedi, pronta ad entrare a regime con la produzione» conclude Mario Simone «non dobbiamo dimenticare i soci della cooperativa che hanno lavorato in silenzio, mettendoci tanta buona volontà e tanto impegno».

La cerimonia ufficiale di inaugurazione del caseificio è in programma per sabato 5 luglio alle dieci e mezza del mattino. Madrina della giornata sarà Alba Raviglione, la vedova del consigliere comunale di Zimone Fernando Garella il quale seguì il progetto in qualità di assessore dell'Alta valle Elvo.

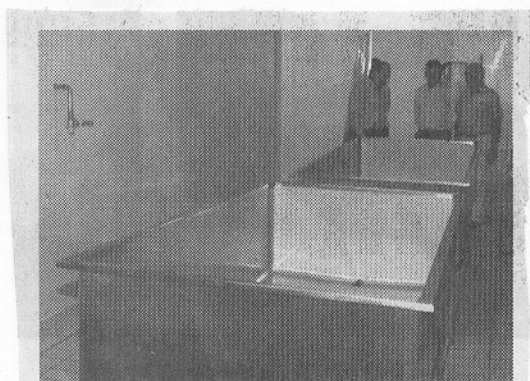
E a proposito delle divergenze di opinioni tra le due Comunità montane e sul progetto del caseificio-scuola dell'Alta valle Elvo, la cooperativa preferisce tornare al suo riserbo. «Ciascuno è libero di pensarla come vuole e fare le scelte che crede. Noi vogliamo solo lavorare».

PATRIZIA GARZENA



STAGIONATURA

A sinistra la sala dove avviene il confezionamento. A destra la sala con le vasche per la salatura. L'impianto è dotato di una cella frigorifera per i formaggi freschi e di quattro celle per la stagionatura, di un laboratorio di analisi della qualità del latte



LE TAPPE DELLA STORIA

TRA CLAMORE E SILENZI

1996 - viene presentato il primo progetto. L'obiettivo è ottenere i fondi europei del 5b. A proporlo sono le due Comunità montane e le associazioni di categoria sotto il patrocinio di Asprolat Piemonte

1997 - a **maggio** si scopre che il progetto è stato bocciato in Regione. Niente fondi europei, ma le due Comunità montane sono decise ad andare avanti

1998 - il progetto viene ripresentato e, a **luglio**, arriva la buona notizia. La Regione lo finanzia con 467 milioni di lire su una spesa prevista di un miliardo. Il caseificio - si dice - si farà ad Occhieppo Superiore, in uno stabile della Comunità montana e sarà gestito da una cooperativa di produttori

1998 - a **novembre** le due Comunità montane approvano lo statuto della cooperativa che dovrà costituirsi entro dicembre. Entro gennaio 1999 la Regione vuole il progetto definitivo della struttura. Le Comunità montane contribuiranno con 150 milioni di lire ciascuna

1999 - a **gennaio** nasce la cooperativa, il presidente è Roberto Cesale Ros. Con le elezioni di **giugno**, Diego Prella e Franco Verdoia, i due presidenti di Alto e Basso Elvo, lasciano il posto a Renato Sassi e Paolo Simone. Sul caseificio cala piano, piano il riserbo più assoluto.

1999 - a **novembre** l'Alta valle Elvo annuncia che non darà altri soldi, oltre a quelli già impegnati. Intanto si viene a sapere che la sede è cambiata: il caseificio sorgerà, ex novo, in via Opifici 22 ad Occhieppo Superiore, nell'area destinata al mai realizzato foro boario provinciale

2000 - da **gennaio** la cooperativa inizia a lavorare a Sordevolo, affittando una piccola struttura produttiva

2000 - a **marzo** è presentato uno studio di marketing, realizzato dallo studio Ire di Torino, nel quale si ribadisce la validità del caseificio

2001/2002 - Alta e Bassa valle Elvo, in diverse occasioni, esprimono opinioni divergenti sul caseificio. L'Alta valle cede la titolarità del progetto, di cui sino a questo momento era stata capofila, alla Bassa valle. L'Alta valle presenta un suo progetto per un piccolo caseificio-scuola che dovrebbe sorgere a Netro

ELVO

Domani mattina ad Occhieppo Superiore inaugurazione del caseificio di valle. Pronto anche il marchio

Domani mattina è in programma l'inaugurazione ufficiale del caseificio cooperativo della Valle Elvo.

Il taglio del nastro avrà luogo alle dieci e mezza presso lo stabilimento di via Opifici 22 ad Occhieppo Superiore (nelle vicinanze del laghetto dei pescatori). Saranno invitate tutte le autorità istituzionali del territorio e farà da madrina Alba Raviglione, la vedova del compianto assessore all'Agricoltura dell'Alto Elvo, Fernando Garella. Sono stati invitati inoltre il socio più anziano e il più giovane della cooperativa che ha in gestione la struttura.

Intanto, nella presentazione di lunedì pomeriggio è stato reso pubblico il marchio che contraddistinguerà

i prodotti e i mezzi del caseificio valle Elvo.

Il logo - pubblicato al centro - è stato studiato da Andrea Barberis Organista.

L'impianto sorge su un'area di 1083 metri quadrati ed è stato costruito nell'arco di un anno; produrrà maccagno, toma, ricotta e formaggi freschi utilizzando latte che proviene dagli allevamenti del Biellese. Della cooperativa fanno parte delle due Comunità montane, l'associazione "Amici di Bagneri" e 13 allevatori della vallata.

Nell'immagine il logo del nuovo caseificio che sarà inaugurato domani mattina. Tutti i prodotti che usciranno dalla realtà biellese porteranno questo marchio.

