

# Un caseificio da 100 quintali al giorno

## *Occhieppo Superiore, sabato l'inaugurazione della struttura*

IL SIMBOLO E' LA 'PEZZATA ROSSA'

### Un camioncino nuovo con il contributo della Provincia

#### OCCHIEPPO SUPERIORE

Un camioncino nuovo di pacca, esile e snello quanto basta per raccogliere il latte prodotto dagli allevatori e trasportarlo in giornata nel nuovo caseificio di Occhieppo Superiore. E con il simbolo della pezzata rossa d'Oropa che si specchia nelle valli biellesi. Non è una storia d'altri tempi ma la strategia messa in atto dalla neonata cooperativa Valle Elvo, che raccoglierà solo latte biellese e si affiderà a rivenditori locali per i suoi prodotti. Il contributo finanziario di 50 mila euro per l'acquisto del mezzo aziendale è giunto puntuale grazie all'intervento dell'amministrazione provinciale che ha pure contribuito con una adeguata somma in denaro per l'acquisto della scrematrice. Lo stabilimento è di quelli d'avanguardia provvisto d'ogni sistema di sicurezza e d'igiene ambientale del prodotto. Anche l'area scelta per la sua realizzazione non nasce a caso. Si tratta infatti di una zona d'ampio respiro sia per il trasporto, sia per le infrastrutture con condutture di gas a media pressione e l'allaccio dei reflui industriali al collettore fognario del Cordar.

Il controllo dell'intero processo produttivo avverrà sia all'interno dei reparti di lavorazione ma anche dall'alto per intervenire nella manutenzione senza interrompere il ciclo produttivo del latte.

Insomma, in attesa delle certificazioni di qualità del prodotto, acquistare i formaggi del caseificio significa, in maniera concreta, partecipare alla salvaguardia di questa bella terra biellese.

#### OCCHIEPPO SUPERIORE

"Un caseificio che metterà le ali ai prodotti legati al latte della nostra terra Biellese". Il presidente della Provincia Orazio Scanzio definisce così il significato di questo nuovo sforzo imprenditoriale legato alla valle Elvo. E c'era più d'un paese alla festa di inaugurazione del caseificio, sabato 5 luglio e tutti sorpresi per le grandi potenzialità dell'impianto. A stringere la mano al presidente della cooperativa Roberto Cesale Ros, c'erano tra gli altri, i presidenti delle due comunità montane Paolo Simone e Renato Sassi

finalmente insieme per un unico obiettivo, ma anche il responsabile del servizio veterinario Luca Sala, che ha visto nell'iniziativa un'opportunità di valorizzazione economica soprattutto per i produttori di latte dall'alta qualità nutrizionale ricca di proteine e grassi nobili. E se il taglio del nastro è stato affidato concretamente ad Alba Raviglione affiancata dal più anziano dei soci della cooperativa e dal figlio più piccolo di un socio, è stato lo stesso vescovo Gabriele Manca a benedire il frutto di tanto impegno, ammonendo tutti ad amare un po' di più la terra in cui

si vive e nella quale prendono forma certi miracoli di attività sociale e produttiva.

Durante l'incontro anche le parole del sindaco del paese Guido Dellarovere hanno lasciato il segno puntando sulla scelta strategica e doverosa d'un paese che sa mettere sullo stesso 'piatto' le esigenze di produttori e dei cittadini di alta e bassa valle". Per l'occasione è stato pure organizzato un pranzo nelle sale della Pro Loco del paese. Piatto forte? Formaggi della vallata...

ALESSANDRO PIZZI





## OCCHIEPPO SUPERIORE - Cooperativa da 16 soci Attività dal gennaio del 2000 Nuovi posti di lavoro?

### OCCHIEPPO SUPERIORE

Un caseificio con un cuore grande come un'intera comunità: si concretizza, tra le vallate dell'Elvo, una nuova realtà al servizio del territorio Biellese a tutela dei suoi prodotti più tipici.

"Lo scopo è quello di costituire le premesse per offrire direttamente nel territorio delle aziende agricole - spiega il presidente del nuovo consorzio Roberto Cesale Ros - un possibile punto di riferimento per il conferimento del proprio latte e nel quale trovare la giusta remunerazione delle proprie fatiche".

Ecco perché la Cooperativa Caseificio Valle Elvo nasce in sordina nel lontano gennaio del 1999 con un nobile obiettivo da costruire mattone per mattone, più che declamare. E da allora sono passati quattro anni a plasmare in un'unica entità le due Comunità montane Alta e Bassa Valle Elvo, e 16 soci in grado da subito di conferire il proprio latte al nuovo caseificio con l'unico obiettivo di

valorizzare la risorsa locale come il tomino di Sordevolo, ma anche la toma e il maccagno e i formaggi freschi della vallata.

"L'attività produttiva della cooperativa Valle Elvo - continuano i soci - è iniziata dal primo gennaio del 2000 utilizzando una piccola struttura produttiva in grado di lavorare 200 litri di latte al giorno. Oggi invece, nel nuovo insediamento, si potranno trattare 100 quintali di latte al giorno con la possibilità addirittura di ampliarne l'effettiva capacità operativa". Agevolazioni al progetto sono arrivate dalle casse di tutte le Istituzioni, segno evidente che si è di fronte, davvero, ad un servizio per l'ambiente agricolo biellese. Il costo complessivo dell'edificio e di tutte le attrezzature è di 2 miliardi e 800 milioni di vecchie lire, dei quali quasi la metà (1,2 miliardi di lire) saranno finanziati dalla Regione Piemonte, altrettanti direttamente dalla Cooperativa mediante mutuo e poi 300 milioni a testa da parte delle Comunità montane.



A sinistra il camioncino. Sopra l'inaugurazione (foto Bena)

E la nuova struttura si prefigge anche di creare posti di lavoro per gli abitanti della Valle Elvo.

"Per ora abbiamo in pianta organica tre dipendenti - spiega il segretario Mario Simone ma già dalla fine di questo mese saliranno a quattro. In ogni caso, se si raggiungeranno, come auspicabile, le quote di 100 quintali di latte trattato al giorno, si potrebbero prospettare nuove assunzioni, fino ad una decina. D'altra parte, mentre nel settore tessile la fortuna dei nostri industriali è stata fatta acquistando materia prima pregiata dall'estero, lavorandola e poi rivendendola, nel caso del latte avviene esattamente l'inverso: il latte biellese viene per la gran parte venduto fuori provincia per poi tornare trasformato in latticini di varia natura e a prezzo maggiorato. Proprio in ambito locale può e deve crescere il mercato di questa nostra realtà".