

SICUREZZA

Fiera Milano (Rho) 7-9 NOVEMBRE 2012



*Per guide: Le aziende del settore sono (in migliaia) € 5,00 in più; con il Club di Lavoro € 1,00 in più; con guide da firma de' Ricchetti € 7,00 in più; con guide di testi € 5,00 in più; con guide di foto € 2,00 in più; con guide di mappe € 1,00 in più; con guide di video € 1,00 in più; con guide di audio € 1,00 in più; con guide di illustrazioni € 1,00 in più; con guide di disegni € 1,00 in più; con guide di disegni € 1,00 in più.



www.italiaoggi.it

Italia Oggi

QUOTIDIANO ECONOMICO, GIURIDICO E POLITICO

Italia Oggi

ATTUALITÀ

Mercoledì 24 Ottobre 2012 41

Le strategie del gruppo lattiero svelate a ItaliaOggi dal suo presidente, Gianpiero Calzolari

Ora Granarolo punta all'export

Obiettivo, passare dall'attuale 5 al 20%. E raddoppiare i ricavi

DI GIUSTI PASCUCCI

Raddoppiare il fatturato, che quest'anno ha raggiunto quasi il miliardo di euro, e incrementare la quota prevista per l'estero dal 5 al 20%. Per proporsi sui mercati internazionali con un obiettivo: essere più grandi e più specializzati. Sono le ambiziose prospettive finanziarie della Granarolo spa, rivelate a ItaliaOggi dal presidente Gianpiero Calzolari. Il gruppo, controllato al 77,48% dal Consorzio Granlatte, al 19,78% da Intesa Sanpaolo e per il 2,74% da Cooperlat, ha appena celebrato i 20 anni di presenza in Puglia, dove per prima cosa realizzerà un investimento di 7 milioni di euro nello stabilimento di Gioia del Colle per potenziarne la capacità produttiva.

Domanda. Presidente, parliamo dai progetti immediati. Come mai un investimento così importante in Puglia?

Risposta. Da vent'anni siamo sul territorio e ci riteniamo un pezzo di storia dell'economia pugliese. All'interno dello stabilimento, con più di 80 dipendenti e 250 soci allevatori, vengono prodotti 300 mila litri di latte al giorno. Vogliamo passare a 350 mila, introducendo nuove linee di produzione e potenziare le quantità di latte di filiera lavora-

to al Sud. Sempre con l'obiettivo di mantenere la prossimità con il territorio.

D. Quali saranno le nuove linee di produzione?

R. L'investimento consentirà di lanciare due nuove innovazioni: da un lato la nuova linea per produzione di latte Est (Extended shelf life) a marchio Granarolo. È un segmento di mercato significativo, in quanto il latte dura più giorni rispetto al latte fresco grazie ad un particolare trattamento termico e intendiamo puntarci. E dall'altro, il confezionamento della prima linea di latte Uht in Tetra Brik con tappo, novità nel mercato del latte a lunga conservazione.

D. Si parte dalla Puglia, ma sono previsti investimenti anche negli altri sette stabilimenti?

R. Assolutamente sì. Soprattutto l'innovazione nel packaging sarà riprodotta poi a livello nazionale. Puntiamo molto sull'innovazione di prodotto: in dieci mesi ne abbiamo introdotte 15 e tra poco usciranno anche con la cioccolata calda. La nostra forza è



Gianpiero Calzolari

che partiamo sempre da materia prima italiana. Il latte è solo latte fresco. Alta qualità e quindi riusciamo a giocare una buona partita nonostante le difficoltà del settore.

D. I numeri vi danno ragione...

R. Il Gruppo è sano e robusto. L'anno scorso abbiamo raggiunto quasi un miliardo di fatturato. Soffriamo anche noi la marginalità del settore, ma con costanza stiamo

Il pecorino per vegetariani

Arriva dal cuore della Sardegna il pecorino per i vegetariani. A produrlo è l'azienda Erkiles di Olzai (Nuoro), che fa capo a Giovanni Curreli. Si tratta di un pecorino di «qualità vegetariana», prodotto esclusivamente col latte delle 500 pecore allevate in azienda e con l'uso come coagulante di caglio vegetale dei semi di cardo mischiato con un fungo che ha proprietà coagulanti.

Curreli, che produce formaggio dal 1975, va fiero della sua attività. «Siamo stati certificati dall'associazione vegetariana italiana: siamo gli unici in Sardegna ad avere ottenuto questo particolare riconoscimento». Quella di Curreli è stata anche finalista, assieme ad altre 7 aziende dell'isola, all'«Oscar green» dell'agricoltura, promosso dalla Coldiretti. «Il latte necessario per fare i nostri formaggi», aggiunge Curreli, «proviene esclusi-

vamente da nostri 500 capi ovini selezionati nei pascoli naturali che si trovano nelle campagne della Barbagia e nelle montagne di Olzai». E ora l'obiettivo è di espandersi anche nel mercato dei paesi arabi. «Abbiamo richieste su tutto il territorio regionale», aggiunge Curreli, «ma ora stiamo pensando di varcare il Tirreno e pensare magari al mercato arabo».

Dopo essere sbarcato nella penisola, il pecorino vegetariano, che è un prodotto di nicchia della nostra gastronomia, mira a disegnarsi nuove fette di mercato proprio all'estero. «È nostro obiettivo», conclude il responsabile dell'azienda Erkiles, «di sondare il mercato estero, incrementando la produzione da destinare a quei paesi che vogliono scoprire le peculiarità della nostra produzione».

Paolo Caboni

sardo. In questo modo pensiamo di presentarci all'estero con un'offerta più variegata e tutta prodotta con materia prima italiana.

D. Nel futuro quindi ci sono investimenti anche all'estero?

R. Ci sono vari progetti in corso. Stiamo valutando ipotesi di partecipazione diretta o tramite joint venture. Le opportunità da cogliere sono molte e l'importante è trovare le condizioni che ci permettano di vendere all'estero il prodotto italiano. Il nostro obiettivo è fare in modo che il 20% del fatturato sia destinato alle attività estere.