

Crollo nel magazzino con 9.000 forme di grana

L'incidente nel deposito di stagionatura di Lattebusche a San Pietro in Gù Bortoli: «I periti quantificheranno i danni». In ballo qualche milione di euro

di Roberto Curto
CESIOMAGGIORE

C'è una squadra di tecnici e periti che sta cercando di capire cosa sia accaduto nel magazzino di stagionatura di proprietà di Lattebusche a San Pietro in Gù, in provincia di Padova. Per adesso resta il danno potenzialmente quantificato in qualche milione di euro: novemila forme di grana padano coinvolte nel cedimento degli scaffali destinati ad accogliere le forme del pregiato formaggio da tavola che in questi ultimi anni ha contribuito a fare la fortuna dei conti della cooperativa. Tante si sono rotte e di fatto sono perse per la futura vendita, altre si presentano ancora intere, ma solo un'attenta analisi potrà dire se non hanno subito danni che ne pregiudicano il processo di stagionatura. L'incidente risale alla domenica pomeriggio di due settimane fa e da allora è cominciata una corsa contro il tempo per limitare i danni. Lattebusche ha chiesto l'intervento di una delle aziende che l'anno scorso è intervenuta in Emilia per bonificare i magazzini dei produttori di parmigiano reggiano andato distrutto nei crolli avvenuti a causa del terremoto. E anche se a San Pietro in Gù di scosse di terremoto non se ne sono registrate, l'effetto del crollo delle scaffalature è stato lo stesso.

È probabile che abbia ceduto un singolo scaffale innescando un effetto domino che ha coinvolto tutto il formaggio in quel momento stoccato in magazzino: «Si tratta di circa novemila forme che hanno una stagionatura tra i 30 e i 60 giorni», spiega il direttore di Lattebusche, Antonio Bortoli, «e quindi impossibili da vendere perché si tratta di un formaggio troppo giovane tenuto conto che il grana da pasto

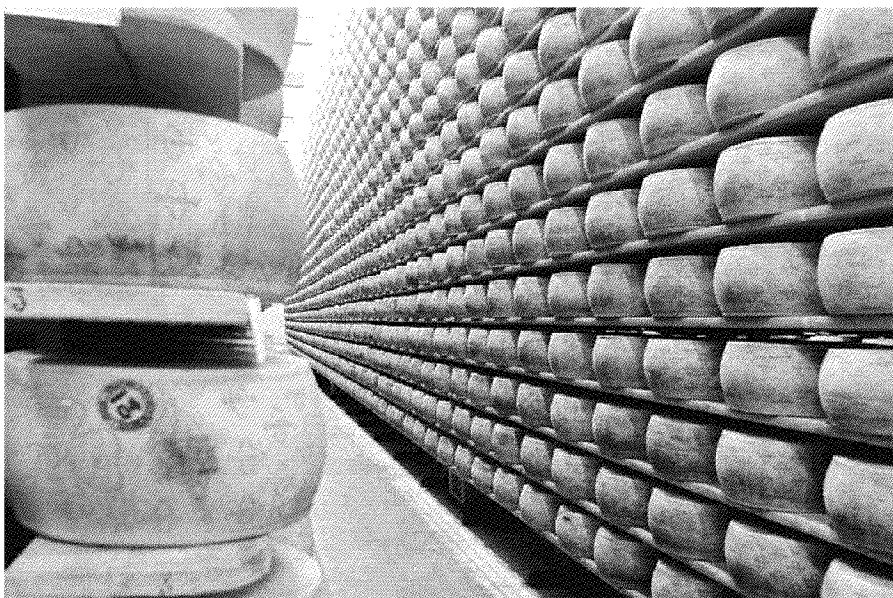
ha circa nove mesi di stagionatura. Il primo lavoro è stato quello di svuotare completamente il magazzino. Ora è in corso il controllo delle forme ancora intere che vanno analizzate per verificare se possono essere recuperate».

Lattebusche attende l'esito

delle perizie che oltre a quantificare il danno economico dovranno chiarire, se possibile, le cause del crollo delle scaffalature: «Al momento non sappiamo granché neanche noi», aggiunge Bortoli, «la cosa importante è che al momento del cedimento nessuno fosse all'interno del ma-

gazzino, altrimenti non ne sarebbe uscito vivo. Ci auguriamo che le perizie in corso ci possano dire cosa ha provocato il cedimento degli scaffali».

Sul danno economico nessuno azzarda cifre, almeno al momento, tenuto conto che il magazzino di San Pietro in Gù è ovviamente assicurato in caso di incidente e che un perito della compagnia sta partecipando alle valutazioni del caso. In ballo ci potrebbe essere qualche milione. Lo stabilimento padovano fa parte di Lattebusche dal settembre del 2009, anno in cui la Latteria Molinetto è stata incorporata per fusione. Qui viene concentrata la lavorazione di grana padano con una capacità produttiva di circa 1.500 quintali di latte al giorno, pari a circa trecento forme.



Un'immagine del magazzino di stagionatura del grana padano a San Pietro in Gù tratta dal sito di Lattebusche

