

PRESTIGIOSO RICONOSCIMENTO PER L'AZIENDA CASEARIA NOVARESE

# Alla "Costa" il TuttoFood Award

■ C'è anche l'azienda Mario Costa Spa di Novara tra i venti vincitori dei "TuttoFood Awards 2013", concorsi dedicati ai valori dell'eco sostenibilità, della qualità certificata e dell'innovazione le cui premiazioni si sono svolte durante il "Tuttofood Milano World Food Exhibition", salone internazionale biennale dell'agroalimentare organizzato da Fiera Milano dal 19 al 22 maggio scorsi. I concorsi hanno visto la partecipazione di 300 prodotti proposti dalle aziende espositrici della manifestazione. La pre-selezione è stata fatta da giurie tecniche. I vincitori finali sono stati invece decretati dai buyers e dai giornalisti che hanno votato durante la manifestazione. Nel dettaglio, la Mario Costa Spa - con il suo gorgonzola Dop dolce e piccante - ha vinto il premio "Qualità Certificata" dedicato ai prodotti certificati Dop, Igp e Bio per il settore lattiero caseario. Un riconoscimento, quello rilasciato in collaborazione con Qualivita, che per l'azienda novarese non rappresenta però una novità assoluta: «Si tratta già del nostro terzo Award Tuttofood - spiegano Federica e Davide Fileppo Zop (nella foto), titolari della Mario Costa Spa fondata nel 1919 dal loro bisnonno - Nel 2007 avevamo ricevuto il terzo premio per i formaggi Dop, mentre nel 2011 ci era stato destinato uno dei premi per i prodotti speciali dell'agroalimentare. Quest'anno siamo orgogliosi del fatto che l'Award non si riferisca solo alla "nicchia" del gorgonzola, ma all'intero settore lattiero caseario». Del resto, la Mario Costa fa della qualità uno dei suoi punti fermi: «Cerchiamo la qualità a tutto tondo, per difenderci dal-



la concorrenza dei "grandi colossi" - proseguono Federica e Davide Fileppo Zop - Nella fase di lavorazione e produzione sono coinvolti dieci addetti, produciamo 95.000-100.000 forme all'anno. Partiamo da una rigorosa selezione del latte, acqui-

stato da una centrale di raccolta solo nel momento in cui ce n'è bisogno in modo da lavorarlo freschissimo. Anche la selezione di muffe penicillium viene effettuata da fornitori esterni assolutamente affidabili. E la messa in forma avviene manualmente: ciò comporta un notevole dispendio di manodopera, ma è proprio la mano del casaro esperto a fare la differenza». Con il prossimo trasferimento dell'azienda dalla sede cittadina di Corso Vercelli a Orfengo, lungo la strada regionale 11, «l'obiettivo è di aumentare la produzione di almeno il 30% ma sempre attraverso il medesimo tipo di lavorazione e continuando a fare della qualità il nostro punto forte - concludono Federica e Davide Fileppo Zop - Il nuovo stabilimento sarà di 5.000 mq contro gli attuali 2.000 mq. Entro il mese di maggio 2014 inizieremo nella nuova sede la lavorazione del latte, entro la fine del 2014 avverrà il progressivo spostamento del settore confezionamento e degli uffici. Dall'inizio del 2015 riprenderemo anche la stagionatura interna».

Filippo Bezio

