L'anniversario

Lattebusche, i formaggi griffati conquistano i mall americani

VENEZIA — La coop nata per cambiare la zootecnia di montagna che cresce con la sfida «glocal» dei formaggi dop venduti all'estero. È la storia di Lattebusche, l'azienda cooperativa feltrina che compie dopodomani i sessant'anni. A sessant'anni di distanza dalla fondazione, Lattebusche è diventato polo di riferimento regionale nel lattiero-caseario e si prepara a raggiungere il tetto dei cento milioni di euro di fatturato. Spinta soprattutto dall'esportazione, verso Stati Uniti, Canada e Germania, dei suoi formaggi dop. Lavorando tremila quintali di latte al giorno, provenienti da 400 soci.

A PAGINA 17 Nicoletti

CORRIERE DEL VENETO

Dall'eterologa ai mendicanti Vescovi veneti contro la Lega

Dalle sfilate del Bellunese a New York, la parabola vegliaia di Lattebusche

Dpvi si prepara all'offerta per Carife

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Economia

400 **I produttori** Il numero di soci di Lattebusche, la società cooperativa che lavora nei suoi stabilimenti tremila quintali di latte al giorno

La storia | Sempre più export, per i sessant'anni dell'azienda divenuta polo aggregante nel latte a livello regionale

Dalle valli del Feltrino a New York La parabola «glocal» di Lattebusche

La coop nata per sfuggire alla povertà conquista l'estero con i formaggi «griffati»

VENEZIA — Dalle vallate feltrine a New York e Philadelphia. Dall'intuizione innovativa di una cooperativa per uscire da un'agricoltura da fame alla stessa che, sessant'anni dopo, accetta la sfida «glocal» dei formaggi «griffati» esportati negli Stati Uniti e in Canada. In mezzo c'è una distanza siderale. Ma è la stessa che ha percorso Lattebusche, la società cooperativa della vallata feltrina, nel momento in cui si volta indietro a ripercorrere i propri sessant'anni di vita. Succederà dopodomani, alle 10, al campo sportivo di Cesiomaggiore, vicino a Feltre, in una cerimonia in cui gli ospiti saranno ricevuti dal presidente e dal direttore generale, Giuseppe Guerriero e Antonio Bortoli, e che sarà chiusa dal direttore del Corriere della Sera, Ferruccio de Bortoli, che ha accettato l'invito, facendo valere il richiamo alle radici familiari che lo legano a questo territorio.

Cerimonie semplici, di chi vive perfino con una certa ritrosia il guardare al valore dei risultati raggiunti. Da quel lontano 1954, in cui una trentina di soci si riunirono decisi a creare, nello scetticismo generale, qualcosa di nuovo per uscire da un'agricoltura di pura sopravvivenza, tra mezzadri e coloni con stalle piccolissime e centinaia di microscopiche latterie nelle valli. «Fu una svolta epocale, l'idea di una cooperativa che pagasse ai soci in denaro il latte conferito e non in prodotto trasformato - spiega il direttore, Antonio Bortoli -. Una svolta di dignità per i produttori, a cui si dava stabilità e i fondi per mantenere le famiglie e affrontare gli investimenti in azienda».

Una svolta che prende piede, cresce con l'azienda che mette radici a Busche di Cesiomaggiore. E che si traduce ben presto in una politica di fusioni delle latterie in tutto il Bellunese: Busche diventa nel 1985 la base di tutto il comparto lattiero-caseario provinciale. Passo epocale, che fa cadere le tante storiche rivalità che hanno diviso e reso ancor piu fragile un territorio già difficile. E che probabilmente ha salvato l'allevamento di montagna dalla scomparsa.

La rivoluzione accelera. Perché intanto, dal 1980, Busche ha ammainato la storica denominazione di «Latteria sociale cooperativa della vallata feltrina» per scegliere la più immediata Lattebusche, con i colori azzurro e viola, e aperto a una politica di marketing, intorno ad una rete di vendita e ad un marchio propri. Divenendo polo aggregante regionale, integrando le cooperative Latte Monte di Montebelluna e Clodiense di Chioggia, che lancia Lattebusche nel gelato da latte fresco; e poi le cinque coop del Vicentino riunificate nello stabilimento di Sandrigo, ora dedicato all'Asiago (tra le 15 e le 20 mila forme prodotte ogni anno), fino all'ultima fusione, quattro anni fa, la Latteria Molinetto, nel Padovano, con i suoi oltri 120 soci e un sito specializzato nel produrre 300 forme di grana padano al giorno.

Alla svolta dei sessant'anni, Lattebusche è una realtà che lavora oltre tremila quintali di latte al giorno, raccolti da una rete di quattrocento soci. «Raggiungeremo i cento milioni di euro di fatturato quest'anno», anticipa Bortoli. In una crescita trainata dall'export, che ormai assorbe il 20 per cento dei prodotti, grazie soprattutto alla spinta nella produzione dei formaggi Dop (Grana padano, Asiago, Montasio e Piave) che assorbono l'80% del latte conferito, commercializzati all'estero attraverso Agriform, la cooperativa di secondo livello di cui Busche è proprietaria al 45%.

Gli esiti sono sempre più positivi, soprattutto sui mercati statunitense e canadese, dove si moltiplicano le conquiste delle catene distributive, ma anche in Gran Bretagna, dove il Piave è già passato da Harrod's e da Marks&Spencer, e in Germania. «Siamo inseriti nelle migliori catene - dice il direttore - e il Piave ha performance positive: cresce a due cifre nei primi sette mesi di quest'anno». Una politica sulle produzioni di qualità locali che serve anche a tener sotto controllo il valore restituito ai produttori, di fronte agli sbalzi del prezzo del latte, contro cui Lattebusche si difende puntando sul fresco di alta qualità.

Perché di mezzo c'è la crisi dei consumi, che in Italia fa scendere perfino gli acquisiti di latte a lunga conservazione. E gli effetti della globalizzazione, per cui gli sbalzi della produzione in Nuova Zelanda si fanno sentire fin qui. Con il corollario dei timori per l'embargo russo, con il rischio di un'eccedenza di prodotto nell'Ue e i contraccolpi sui prezzi che ne deriverebbero a cascata. Ma dove non mancano i segnali positivi di crescita. «Le nostre nuove linee di gelato, il Venezia e quella per i celiaci, ci sta dando soddisfazioni perfino in un'estate non favorevole», sostiene Bortoli. Alla svolta dei sessant'anni, il segreto di un successo pur in un contesto difficile è di moltiplicare le destinazioni commerciali, facendo saltare confini, ma approfondendo la cura per i prodotti locali e il legame con il territorio. «E il latte che usiamo, come sessant'anni fa - conclude Bortoli - continua ad essere sempre e solo quello dei nostri produttori».

Federico Nicoletti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'appuntamento

La festa
Lattebusche, la società cooperativa divenuta punto di riferimento del settore lattiero-casario in Veneto, festeggia i sessant'anni dalla fondazione. La cerimonia si terrà dopodomani alle 10, al campo sportivo di Cesiomaggiore. Coordinati dal direttore di Telebelluno, Andrea Cecchella, interverranno il sindaco di Cesiomaggiore, Michele Balen, il presidente e il direttore di Lattebusche, Augusto Guerriero e Antonio Bortoli, e le autorità del luogo. L'intervento di chiusura sarà affidato al direttore del Corriere della Sera, Ferruccio de Bortoli.

La società
Lattebusche lavora ogni giorno tremila quintali di latte raccolti da 400 produttori e punta specialmente sulla produzione dei formaggi dop. Fatturato 2014 previsto, 100 milioni di euro.

Con cura Antonio Bortoli, direttore di Lattebusche, e, sotto, una fase della lavorazione del Piave

Antonio Bortoli
Quest'anno raggiungeremo i cento milioni di euro di fatturato

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.