





Giugno 2010

FOCUS SUL FRIULI VENEZIA GIULIA

Terra di prodotti tradizionali

1.800 aziende agricole. 43mila vacche da latte. Un settore che rappresenta il 10% della produzione agricola regionale. La Dop montasio. Fotografia del lattiero caseario della regione autonoma.

Vanta circa 1.800 aziende agricole attive nella produzione di latte. Una Dop, il formaggio montasio, prodotta nell'intera regione. E 120 prodotti agroalimentari riconosciuti come "tradizionali".

È il Friuli Venezia Giulia, regione autonoma che conta 43mila capi di vacche da latte in allevamento e una quota latte regionale pari a circa 254mila tonnellate. Il settore lattiero caseario contribuisce a più del 10% della produzione agricola dell'intera regione, con punte superiori nelle regioni montane.

La struttura delle aziende è medio-piccola. Ma la tendenza, come registrato anche in altre regioni, è quella delle fusioni. Infatti, negli ultimi anni,

si è assistito ad un forte calo del numero di aziende, contro un sostanziale mantenimento del quantitativo totale di latte prodotto.

Punti di forza del caseario friulano sono la presenza di significative realtà consorziali ed agroindustriali e l'integrazione territoriale, con l'esistenza di comprensori a forte caratterizzazione lattiero casearia. La sensibilità del consumatore per la qualità e le eccellenze casearie e un territorio di grande impatto turistico rappresentano grandi opportunità di consolidamento per il settore nella regione. Tra le produzioni tipiche della zona, oltre alla Dop montasio, si segnalano il caprino della Carnia, il tabor, i formadi frant e il formaggio asino.

Alice Realini



PROVINCIA DI PORDENONE

Superficie: 2.178 Km²

Abitanti: 313.639

Densità di popolazione: 143 ab/Km²

Alcuni produttori:

Nella provincia di Pordenone si segnala, a Ramuscello di Sesto al Reghena, **Venchiaredo**. La storia dell'azienda inizia negli anni 60, quando alcuni allevatori friulani costituiscono la **Società cooperativa Venchiaredo**, dando vita sul territorio a una realtà imprenditoriale di produttori del latte, uniti in un'attività organizzata di trasformazione e commercializzazione casearia. Il fiore all'occhiello della Cooperativa, in quel periodo, era il formaggio montasio. Poi, negli anni '90, avviene la svolta, con la specializzazione nella produzione di formaggi freschi, in particolare lo stracchino. Scelta legata al calo della remuneratività dei formaggi duri. Nel 2006 è avvenuto un altro importante cambiamento, con il passaggio da Cooperativa a Società per azioni. "Oggi, lo stracchino e la mozzarella sono i nostri prodotti di punta. Con lo stracchino, inoltre, siamo leader nel comparto della private label. Non dimentichiamo che il 90% del nostro business è legato alla produzione a marca commerciale. Con il brand **Venchiaredo** presidiamo solo il Ve-

neto e il Friuli Venezia Giulia", precisa Giancarlo Piozzi, direttore commerciale di **Venchiaredo**. Attualmente, lo stracchino rappresenta il 40% del fatturato aziendale. Mentre la mozzarella il 60%. L'azienda ha chiuso il 2009 con un fatturato di 24 milioni di euro. "La previsione, per il 2010, è di portare al 65% l'incidenza dello stracchino sul giro d'affari e al 35% quella della mozzarella. Questo dato è legato proprio, in particolare, ai massicci investimenti di **Venchiaredo** sul prodotto stracchino, con nuove ed importanti tecnologie ed uno stabilimento ad hoc. La nuova tecnologia di produzione dello stracchino consentirà di realizzare numerose diverse tipologie (morbido, compatto) e formati, per venire incontro alle esigenze del consumatore. Inoltre, lo scorso gennaio, **Venchiaredo** ha siglato un accordo commerciale con **Emmi Italia**. Grazie al quale quest'ultima segue la commercializzazione dei prodotti **Venchiaredo**, comprese le private label", conclude Piozzi.

La materia prima utilizzata da **Venchiaredo** per la produzione dei suoi formaggi proviene dagli allevatori locali e si attesta sui 600 quintali di latte al giorno. L'incidenza dell'estero sul fatturato è del 15%.



Sopra: Giancarlo Piozzi.
A sinistra: lo stabilimento Venchiaredo

PROVINCIA DI GORIZIA

Superficie: 466 Km²

Abitanti: 141.935

Densità di popolazione: 292 ab/Km²

Alcuni produttori:

Si trova a Villesse il caseificio **Latteria Montanari**, attivo da trent'anni nella produzione di formaggi freschi, ricotte, mozzarelle e scamorze. L'azienda, che vanta un negozio di proprietà, offre anche un servizio di fornitura prodotti al canale Horeca. Ricotta, burro e mozzarella sono le principali produzioni di **Latteria Montanari**. Per quanto riguarda la mozzarella, l'azienda produce formati che vanno dalle classiche ciliegine, al filone, dalla mozzarella sfilacciata, alla treccia fino al cubettato.

PROVINCIA DI TRIESTE

Superficie: 212 Km²

Abitanti: 236.552

Densità di popolazione: 1.115,81 ab/Km²



coopnordest



Lo stracchino della tradizione friulana e la mela Dop sono oggi a portata dei consumatori grazie ad accordi di filiera tra Coop Nordest e i produttori locali

Metti il Friuli nel carrello

DI ALBERTO ROCHIRA

Nei punti vendita di Coop Consumatori Nordest lo stracchino friulano e la mela friulana Dop, prodotti del territorio con garanzie di qualità, sicurezza e salubrità, sono sempre più apprezzati da chi sceglie con particolare attenzione ciò che mette nel carrello della spesa. Partendo dallo stracchino, il prodotto è il primo eccellente risultato dell'attivazione, in regione, della filiera interprofessionale del settore lattiero-caseario (dalla fornitura di mangime agli allevatori fino alla distribuzione).

Il progetto, presentato di recente a Udine, coinvolge diversi attori: il Consorzio Agrario Fvg, il Circolo Agrario Friulano e Progeo (per le materie prime e i mangimi), la cooperativa Caseificio Venchiaredo e la Venchiaredo Spa (raccolta e trasformazione del latte), Emmi Italia e Coop Consumatori Nordest (distribuzione), il Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Udine (partner scientifico). Ulteriore garanzia di qualità è la Venchiaredo coop allevatori, che produce ogni anno 23.700 tonnellate di latte (il 70% con certificato di Alta Qualità) proveniente da 52 allevatori locali. Il prodotto a marchio "Lo stracchino friulano" sarà seguito per la commercializzazione da Coop Nordest, nella cui intera rete distributiva regionale sarà presente a breve.

"Come tutti i progetti ambiziosi - ha sottolineato il vicepresidente di Coop Consumatori Nordest Roberto Sgavetta - anche quello dello stracchino friulano ha bisogno di un efficace canale distributivo. Coop ha scelto di essere attore di questo progetto per la professionalità dei partner coinvolti e per la precisa volontà di

puntare sulle tipicità del Friuli".

Un commento esteso, qualche giorno dopo, anche alla "mela del Friuli Venezia Giulia Dop", seconda Dop del suo genere in Europa, che arriva nei punti vendita Coop (quest'anno la quantità sarà pari a 70-80 mila kg) con il marchio commerciale "Mela Julia", non solo a seguito di un importante accordo di filiera con l'Associazione locale dei produttori "Mela Julia", presieduta da Peter Larcher e coordinata da Giovanni Cattaruzzi, ma anche in virtù di un'attenta selezione fatta dai soci Coop direttamente in frutteto (foto).

Sono stati proprio loro (una decina provenienti dai distretti di tutta la provincia di Udine) a scegliere il meglio del raccolto 2010, con una visita agli impianti e un *panel test* organizzato presso la sede dell'Associazione produttori a Chiasielis di Mortegliano.

"Una modalità che rende il consumatore protagonista della filiera - ha detto Sgavetta -, perché qui si partecipa alla scelta dei lotti migliori di mele raccolte in frutteto, attraverso un test "cieco" che si conclude con l'assegnazione di pagelle".

"La nostra mela - ha spiegato Larcher - ha ottenuto la Dop grazie a caratteristiche uniche sia sul piano organolettico, sia sul piano della salubrità, garantita da un disciplinare di produzione che rispetta rigorosamente l'ambiente e la salute del consumatore finale". In sei varietà tutte molto saporite, prodotta con lotta integrata priva di trattamenti chimici, la mela friulana Dop è anche conveniente: nei punti vendita Coop costerà 1,33 euro al chilo, il 20% in meno rispetto ad altri prodotti di pari qualità. ●



Domani in Friuli Venezia Giulia

SESTO AL REGHENA (PN) - Stab. Venchiaredo - ore 10. Visita allo stabilimento Venchiaredo del vescovo di Concordia-Pordenone mons. Giuseppe Pellegrini.



Oggi in Friuli Venezia Giulia

SESTO AL REGHENA (PN) - Stab. Venchiaredo - ore 10. Visita allo stabilimento Venchiaredo del vescovo di Concordia-Pordenone mons. Giuseppe Pellegrini.



INCONTRO

Il vescovo Pellegrini oggi a Ramuscello Visiterà lo stabilimento Venchiaredo

PORDENONE - Il vescovo Giuseppe Pellegrini sarà oggi in visita allo stabilimento Venchiaredo che si trova a Ramuscello di Sesto al Reghena e produce stracchino e mozzarella. L'appuntamento è previsto per le 10. Nell'occasione monsignor Pellegrini avrà modo di conoscere l'attività dell'azienda e, in particolare, lo Stracchino Friulano, il prodotto nato dall'attivazione della filiera interprofessionale del settore lattiero - caseario che offre un prodotto totalmente made in Friuli Venezia Giulia. La visita avrà inizio con la presentazione dell'azienda da parte del presidente Antonio Pagura cui seguirà la visita allo stabilimento con la spiegazione delle singole fasi della produzione.

**SESTO AL REGHENA****Il vescovo alla Venchiaredo
Oggi la visita in azienda****► SESTO AL REGHENA**

Il vescovo della diocesi di Concordia-Pordenone, monsignor Giuseppe Pellegrini, farà visita oggi allo stabilimento di Venchiaredo spa, azienda leader nella produzione di stracchino e mozzarella con sede a Ramuscello di Sesto al Reghena. Nell'occasione al presule saranno illustrate le attività aziendali, con particolare riferimento alle produzioni. Tra i prodotti di punta della Venchiaredo vi è lo Stracchino friulano, «nato dall'attivazione della filiera interprofessionale del settore lat-

tiero-caseario, che offre un prodotto totalmente made in Friuli Venezia Giulia, di elevata qualità, controllato in ogni passaggio e dal gusto caratteristico». La visita di monsignor Pellegrini avrà inizio con la presentazione dell'azienda da parte del presidente Antonio Pagura, cui seguirà la visita allo stabilimento.

La società Cooperativa Venchiaredo è composta da circa 70 soci: negli allevamenti che vi fanno capo sono presenti (dati tratti dal sito internet aziendale) 5.600 capi, per una produzione annua totale di 23.700 tonnellate annue.



Il vescovo visita Venchiaredo

Monsignor Giuseppe Pellegrini alla scoperta dello stracchino e della mozzarella friulani



La visita di monsignor Giuseppe Pellegrini

Il vescovo di Concordia-Pordenone, monsignor **Giuseppe Pellegrini**, ha visitato lo stabilimento di Venchiaredo, l'azienda leader nella produzione di stracchino e mozzarella con sede a Ramuscello di Sesto al Reghena.

Nell'occasione monsignor Pellegrini ha avuto modo di conoscere l'attività dell'azienda e, in particolare, la produzione dello stracchino friulano, il prodotto nato dalla creazione della filiera del settore lattiero-caseario che offre un prodotto totalmente made in Friuli, di elevata qualità, controllato in ogni passaggio e dal gusto caratteristico.

La visita di monsignor Pellegrini ha avuto inizio con la presentazione dell'azienda da parte del presidente **Antonio Pagura**, cui è seguita la visita allo stabilimento con la spiegazione delle singole fasi di produzione dello stracchino friulano.

6 ottobre 2011, 15.45



Nasce il polo friulano del latte

Storica alleanza tra Latterie Friulane e Caseificio Venchiaredo



La sede del consorzio a Campofornido



Il presidente di Venchiaredo Spa Antonio Pagura



Latterie Friulane di Campofornido e il Caseificio Venchiaredo di Sesto al Reghena, le due maggiori imprese regionali della trasformazione lattiero-casearia, hanno siglato un accordo di collaborazione che apre ai prodotti caseari della nostra regione le porte di 30 Paesi del mondo. Attraverso una strategia improntata sulla reciproca specializzazione produttiva, sul contenimento dei costi industriali e la razionalizzazione delle strutture, le due realtà cooperative puntano a valorizzare la produzione degli allevatori regionali proiettando l'intera agricoltura regionale nei mercati mondiali generando, al contempo, un consistente incremento del fatturato del comparto.

Latterie Friulane conta su 69 milioni di euro di fatturato, con 250 soci allevatori per 800mila quintali di latte raccolto annualmente, mentre Venchiaredo registra 24 milioni di euro di fatturato e 240 mila quintali di latte raccolto da 65 allevatori soci e intende raggiungere i 30 milioni di euro di ricavi nel corso del 2011.

Assieme Latterie Friulane e Venchiaredo raccolgono e lavorano più di un milione di quintali di latte ogni anno, con una crescita costante del giro d'affari: per Latterie Friulane il fatturato è cresciuto del 2,83% nel 2010, per Venchiaredo è salito da 21,7 a 24 milioni di euro.

La stima per il futuro è che, grazie all'accordo, si possa generare una crescita dei ricavi per 4,5 milioni di euro per Latterie Friulane nel 2012 (e 9 milioni nel 2013) e per 2,5 milioni per Venchiaredo.



Nasce il polo friulano del latte

Storica alleanza tra Latterie Friulane e Caseificio Venchiaredo

"Siamo particolarmente soddisfatti di aver siglato quest'accordo che consentirà un importante sinergia con Venchiaredo – afferma **Roberto Rossi**, presidente del Consorzio Latterie Friulane –. Esso consentirà di valorizzare al meglio il prodotto dei soci allevatori e far conoscere e apprezzare in tutto il mondo le peculiarità delle produzioni nostrane. L'accordo rappresenta il primo passo per future e ancora più importanti collaborazioni strategiche, fra le quali mi preme sottolineare quella della valorizzazione della Dop formaggio Montasio".

Per **Antonio Pagura**, presidente di Venchiaredo, l'accordo è di importanza fondamentale per il settore lattiero-caseario regionale ed è frutto di un lavoro pluriennale:

"Siamo assolutamente soddisfatti di aver siglato quest'importante accordo – commenta - che ci consente di proseguire un percorso di sinergie nel settore: questa è oggi la strategia vincente per far fronte alle complessità del mercato sia domestico che internazionale, e alla difficoltà della situazione economica, che penalizza i consumi delle famiglie. È chiaro quindi che mettere assieme risorse e know-how è oggi la via maestra per affrontare il mercato: è da un paio d'anni che perseguiamo quest'obiettivo e l'intenzione è di continuare in questa direzione che sta dando frutti positivi per tutta l'agricoltura regionale".

Viva soddisfazione è stata espressa da Confcooperative Fvg, per voce del suo segretario generale **Nicola Galluà**.

"Si tratta di un accordo di importanza storica per l'agricoltura del Friuli Venezia Giulia, per la quale da oggi si aprono possibilità di sviluppo senza precedenti: a trarne beneficio saranno direttamente i soci allevatori la cui produzione potrà essere adeguatamente valorizzata.

È la dimostrazione concreta – continua Galluà – della forza che il nostro sistema agroalimentare riesce a esprimere quando lavora in maniera sinergica, forte delle peculiarità che lo contraddistinguono e che il mercato sa apprezzare".

7 ottobre 2011, 12.10



IL GAZZETTINO
Sabato 8 ottobre 2011

Pordenone

VII

Accordo commerciale con Latterie Friulane. Così nasce un polo da 100 milioni di fatturato

Venchiaredo firma il "patto del latte"



Riccardo De Toma

Un'idee per crescere, ma anche per combattere la crisi. Le Latterie friulane di Caspofreddo e il Caseificio Venchiaredo di Sesto di Resina - le due maggiori imprese regionali del comparto lattiero-caseario, con 270 dipendenti, quasi 190 milioni di fatturato complessivo e una quota del 40% del latte prodotto in Fvg - hanno siglato un accordo di collaborazione sulle strategie commerciali. «Attraverso una strategia improntata sulla reciproca specializzazione produttiva, sul contenimento dei costi industriali e la razionalizzazione della struttura - si legge nel comunicato con cui viene annunciata l'intesa - le due realtà cooperative puntano a valorizzare la produzione, privilegiando l'intera agricoltura regionale nei mercati nazionali e generandoci, al contempo, un consistente incremento di fatturato del comparto».

I dettagli dell'intesa non sono stati ufficializzati, ma la reciproca specializzazione produttiva - di cui parla la nota dovrebbe portare all'attivazione sotto un

unico marchio dei prodotti attualmente commercializzati con marchio separato, dalle attraccioni alla ricoverella. Non una fusione, quindi, ma una sinergia commerciale attraverso la quale le due realtà puntano a un obiettivo di crescita del fatturato che per il 2012 viene indicato in un più 7 milioni: 4,5 milioni per le latterie Friulane, 2,5 per Venchiaredo.

«Si tratta di un accordo di importanza storica per l'agricoltura del Fvg a cui, da oggi, si aprono possibilità di sviluppo e tranne benefici i soci allevatori la cui produzione potrà essere valorizzata. È la dimostrazione

ESTABILIMENTO
A Ramucello lo stabilimento del Caseificio venchiaredo

concreta della forza che il nostro sistema agroalimentare riesce a esprimere quando lavora in maniera sinergica, forte della peculiarità che lo contraddistingue e che il mercato sa apprezzare». Quanto il commento di Nicola Galati, segretario generale di Confcooperative, la centrale cui aderiscono Latterie Friulane e il Caseificio di Venchiaredo, schie-

IL PRESIDENTE
Pagura: «Sinergie per resistere sul mercato»

piato però tra la cooperativa (il caseificio appunto) e Venchiaredo Spa, controllata dalla stessa coop. Una realtà quella pordenonese, rilanciata dalla collaborazione dal 2010, con Emme Italia della multinazionale elvetica Emme Schweiz. «L'accordo ci consente di perseguire un percorso di sinergie che è oggi la strategia vincente per far fronte alle complessità del mercato sia interno che estero e alla situazione economica, che penalizza i consumi delle famiglie», dichiara il presidente di Venchiaredo Antonio Pagura. E Roberto Rosi, presidente di Latterie Friulane, guarda già a nuove sinergie: «L'accordo rappresenta il primo passo per future e ancora più importanti collaborazioni strategiche, fra le quali quella della valorizzazione della Dsp formaggio Montasio».

© riproduzione riservata

IL PRECEDENTE

Nel 2004 Latterie friulane rifiutò l'offerta

SESTO DI RESINA - (40) Non è il matrimonio venturato nel 2004, quando la crisi portò Venchiaredo al limite della chiusura, ma una collaborazione che arriva proprio mentre le società soffrono a pagare dato alla crisi. Il momento non facile del Montasio e la perdita di una commessa in Austria dal gruppo Angiolini (Sopari) ha portato alla cassa integrazione a riduzione di 50 dei 200 dipendenti, quasi del reparto caseificio. Intanto Venchiaredo

dopo l'ingresso - nel 2010 - nell'orbita della multinazionale elvetica Emme Schweiz, punta quest'anno ai 30 milioni di fatturato, a fronte del 24 del 2010. Inoltre, Latterie Friulane e Venchiaredo raccolgono e lavorano più di un milione di quintali di latte/anno. Per Latterie Friulane, nonostante la crisi, il fatturato 2010 è cresciuto del 2,83%, per Venchiaredo l'incremento ha superato il 10%, e quest'anno si prevede di superare il 20%.



Venchiaredo firma il patto del latte

Unite per crescere, ma anche per combattere la crisi. Le Latterie friulane di Campoformido e il Caseificio Venchiaredo di Sesto al Reghena - le due maggiori imprese regionali del comparto lattiero-caseario, con 270 dipendenti, quasi 100 milioni di fatturato complessivo e una quota del 40% del latte prodotto in Fvg - hanno siglato un accordo di collaborazione sulle strategie commerciali. «Attraverso una strategia improntata sulla reciproca specializzazione produttiva, sul contenimento dei costi industriali e la razionalizzazione delle strutture - si legge nel comunicato con cui viene annunciata l'intesa - le due realtà cooperative puntano a valorizzare la produzione, proiettando l'intera agricoltura regionale nei mercati mondiali e generando, al contempo, un consistente incremento di fatturato del comparto».

I dettagli dell'intesa non sono stati ufficializzati, ma la «reciproca specializzazione produttiva» di cui parla la nota dovrebbe portare all'unificazione sotto un unico marchio dei prodotti attualmente commercializzati con marchio separato, dallo stracchino alla mozzarella. Non una fusione, quindi, ma una sinergia commerciale attraverso la quale le due realtà puntano a un obiettivo di crescita del fatturato che per il 2012 viene indicato in un più 7 milioni: 4,5 milioni per le latterie friulane, 2,5 per Venchiaredo. «Si tratta di un accordo di importanza storica per l'agricoltura del Fvg a cui, da oggi, si aprono possibilità di sviluppo: a trarne beneficio i soci allevatori la cui produzione potrà essere valorizzata.

È la dimostrazione concreta della forza che il nostro sistema agroalimentare riesce a esprimere quando lavora in maniera sinergica, forte

delle peculiarità che lo contraddistinguono e che il mercato sa apprezzare». Questo il commento di Nicola Galluà, segretario generale di Confcooperative, la centrale cui aderiscono Latterie Friulane e il Caseificio di Venchiaredo, sdoppiato però tra la cooperativa (il caseificio appunto) e Venchiaredo Spa, controllata dalla stessa coop.

Una realtà quella pordenonese, rilanciata dalla collaborazione dal 2010, con Emmi Italia della multinazionale elvetica Emmi Schweiz. «L'accordo ci consente di proseguire un percorso di sinergie che è oggi la strategia vincente per far fronte alle complessità del mercato sia interno che estero e alla situazione economica, che penalizza i consumi delle famiglie», dichiara il presidente di Venchiaredo Antonio Pagura. E Roberto Rossi, presidente di Latterie Friulane, guarda già a nuove sinergie: «L'accordo rappresenta il primo passo per future e ancora più importanti collaborazioni strategiche, fra le quali quella della valorizzazione della Dop formaggio Montasio».



IL PRECEDENTE

Nel 2004 Latterie friulane rifiutò l'offerta

SESTO AL REGHENA - (rdt) Non è il matrimonio ventilato nel 2004, quando la crisi portò Venchiaredo al limite della chiusura, ma una collaborazione che arriva proprio mentre è la società udinese a pagare dazio alla crisi. Il momento non facile del Montasio

e la perdita di una commessa in Austria col gruppo Aspiag (Despar) ha portato alla cassa integrazione a rotazione di 50 dei 200 dipendenti, quelli del reparto caseificio. Intanto Venchiaredo dopo l'ingresso - nel 2010 - nell'orbita della multinazionale elvetica Emmi Schweiz, punta quest'anno ai 30 milioni di fatturato, a fronte dei 24 del 2010. Assieme, Latterie Friulane e Venchiaredo raccolgono e lavorano più di un milione di quintali di latte/anno. Per Latterie Friulane, nonostante la crisi, il fatturato 2010 è cresciuto del 2,83%, per Venchiaredo l'incremento ha superato il 10% e quest'anno si prevede di superare il 20%.



Venchiaredo firma il patto del latte

CAMPOFORMIDO Mentre continua il periodo di cassa integrazione per un centinaio di dipendenti di Latterie Friulane, il consorzio di Campoformido ha siglato un accordo per l'export con il caseificio Venchiaredo, di Sesto al Reghena. E proprio questa potrebbe essere una strategia aziendale vincente per fare fronte alla crisi che si è manifestata recentemente. «Aspettiamo di conoscere i dettagli dell'accordo – dice Claudia Sacilotto, segretaria della Fai Cisl di Udine – per valutare eventuali ripercussioni occupazionali positive». Il patto di collaborazione tra le due maggiori imprese regionali della trasformazione lattiero-casearia

(assieme 93 milioni di euro di fatturato) si sviluppa attraverso una strategia improntata sulla reciproca specializzazione produttiva, sul contenimento dei costi industriali e sulla razionalizzazione delle strutture e permetterà di raggiungere 30 stati.

«Siamo particolarmente soddisfatti di aver siglato quest'accordo che consentirà un'importante sinergia con Venchiaredo – afferma Roberto Rossi, presidente

del Consorzio Latterie Friulane –. Esso permetterà di valorizzare al meglio il prodotto dei soci allevatori e far conoscere e apprezzare in tutto il mondo le peculiarità delle produzioni nostrane. L'accordo rappresenta il primo passo per future e ancora più importanti collaborazioni strategiche, fra le quali quella della valorizzazione della Dop formaggio

Montasio». Sulla stessa linea d'onda il presidente di Venchiaredo, Antonio Pagura: «Siamo assolutamente soddisfatti di aver siglato quest'importante accordo che ci consente di proseguire un percorso di sinergie nel settore: questa è oggi la strategia vincente per far fronte alle complessità del mercato sia domestico sia

internazionale, e alla difficoltà della situazione economica, che penalizza i consumi delle famiglie. È chiaro quindi – continua Pagura – che mettere assieme risorse e know how è oggi la via maestra per affrontare il mercato: è da un paio d'anni che perseguiamo quest'obiettivo e l'intenzione è di continuare in questa direzione che sta dando frutti positivi per tutta l'agricoltura regionale».

Assieme, Latterie Friulane e Venchiaredo raccolgono e lavorano più di un milione di quintali di latte ogni anno, con una crescita costante del giro d'affari:

per Latterie Friulane il fatturato è cresciuto del 2,83% nel 2010, per Venchiaredo è salito da 21,7 a 24 milioni di euro. Un paluso al patto è arrivato da Confcooperative Fvg, per voce del suo segretario generale Nicola Galluà. «Si tratta di un accordo

di importanza storica per l'agricoltura del Fvg a cui, da oggi, si aprono possibilità di sviluppo senza precedenti: a trarne beneficio saranno direttamente i soci allevatori la cui produzione potrà essere adeguatamente valorizzata». Erica Beltrame ©RIPRODUZIONE RISERVATA



Allarme occupazione per le coop sociali colpite da tagli e tasse

di Massimo Greco

TRIESTE In regione sono 153: 39 a Trieste, 55 a Udine, 30 a Pordenone, 29 a Gorizia. Mobilitano 6700 soci e danno lavoro a 5500 addetti. Il fatturato sfiora i 148 milioni di euro. Sigle conosciute: Universiis, Consorzio Interland e Consorzio Phocus che raggruppano altre "firme" come la "Franco Basaglia", "La Quercia". Ma adesso le cooperative sociali, che aderiscono a Federsolidarietà-Confcooperative (quella che una volta si sarebbe definita la cooperazione "bianca"), sono preoccupate: per la prima volta la falce fiscale si è occupata anche di loro e la manovra agostana le ha zavorrate con una base imponibile che dal tradizionale "zero" è salita al 3%. Il combinato-disposto tra tassazione incombente e tagli agli enti locali potrebbe avere ripercussioni non solo sui bilanci ma anche sugli assetti occupazionali. Per ora Giuliana Colussi, responsabile regionale del comparto, non dà numeri ma rileva che è in gioco «buona parte del welfare locale e sussidiario, dagli asili nido alle imprese di pulizie che occupano persone in difficoltà». Non solo: i tagli agli enti locali - secondo la Colussi - potrebbero causare una proliferazione di appalti "al massimo ribasso", con relativo scadimento qualitativo del servizio erogato. Ma l'occasione per fornire qualche mesto dato supplementare è rinviata solo di pochi giorni: giovedì 13 appuntamento a Fiumicello, nel teatro "Don Bion", con l'assemblea di Federsolidarietà, prevista la presenza degli assessori regionali Kotic e Molinaro. Ci sarà anche il presidente nazionale, Luca Fontana, a capo di una forza che in tutto il Paese riunisce 5145 coop sociali, 212.500 soci, 180 mila occupati, e che produce un fatturato di 5,4 miliardi di euro.

Quello dell'impegno sociale è un settore relativamente recente nella storia della cooperazione "bianca", realtà economica decisamente strutturata, come sui vinchi dalla tabella allegata, che negli ambiti del consumo, dei servizi, della filiera agro-alimentare sviluppa tradizionali punti di forza. Proprio a proposito dell'agro-alimentare, importante sottolineare l'accordo tra Latterie Friulane di Campoformido (quasi 70 milioni di euro fatturati) e Caseificio Venchiaredo di Sesto al Reghena per la promozione coordinata dell'export caseario: intesa che nel 2012 potrebbe significare 7 milioni di ricavi in più. ©RI-PRODUZIONE RISERVATA



RAMUSCELLO DI SESTO AL REGHENA

VENCHIAREDO SPA, CRESCONO I VOLUMI DI VENDITA

La società incontra il Vescovo Mons. Pellegrini

Giovedì 6 ottobre, il Vescovo mons. Giuseppe Pellegrini, ha fatto visita alla Venchiaredo Spa di Ramuscello. Ad attenderlo, oltre a tutto il Consiglio di Amministrazione della Società c'erano il Vice-sindaco di Sesto, il direttore della Pastorale del Lavoro, don Dario Roncadin, il parroco di Ramuscello, don Rosario Gozzo, i rappresentanti di Confcooperative e Lega

Coop e i rappresentanti sindacali e dei lavoratori. Il Presidente della Società, Antonio Pagura, nel rivolgere il saluto al Presule, sottolineando la difficoltà generale del momento economico attuale, ha presentato la Venchi-



aredo Spa: un'azienda nata nel 1968 dall'intuizione di numerosi agricoltori della zona che allora volevano cercare, nello spirito mutualistico, di dare una risposta alla nuova sfida dei mercati e dare remunerazione alla loro produ-

zione di latte. Nel 2011 la Venchiaredo è stata capace di realizzare un +35% in termini di volumi di vendita rispetto al 2010 ed è riuscita ad inserire nel suo organico una decina di nuovi lavoratori. Tutto questo grazie alla collaborazione con Emmi Italia e soprattutto grazie all'alta qualità dei suoi prodotti: lo stracchino e la mozzarella. Oggi gli impianti lavorano circa

1.500 q.li di latte al giorno per un volume complessivo annuale di latte lavorato pari approssimativamente a 390.000 quintali. La materia prima proviene per la maggior parte (circa 220.000 q.li all'anno) dagli allevamenti dei so-

ci della "Caseificio Venchiaredo Soc. Coop. Agricola" dislocati tra le province di Udine e Pordenone. Il Vescovo, nel ringraziare per l'invito, ha ricordato come questa visita si collochi all'interno della settimana sociale diocesana ed ha auspicato che l'azienda possa mantenere nel suo agire sul mercato i principi etici che stanno alla base dell'economia mutualistica. È seguita la visita allo stabilimento e l'incontro con i lavoratori.



Antonio Pagura

Giovedì 6 ottobre, il Vescovo mons. Giuseppe Pellegrini, ha fatto visita alla Venchiaredo Spa di Ramuscello. Ad attenderlo, oltre a tutto il Consiglio di Amministrazione della Società c'erano il Vice-sindaco di Sesto, il direttore della Pastorale del Lavoro, don Dario Roncadin, il parroco di Ramuscello, don Rosario Gozzo, i rappresentanti di Confcooperative e Lega

Coop e i rappresentanti sindacali e dei lavoratori. Il Presidente della Società, Antonio Pagura, nel rivolgere il saluto al Presule, sottolineando la difficoltà generale del momento economico attuale, ha presentato la Venchi-



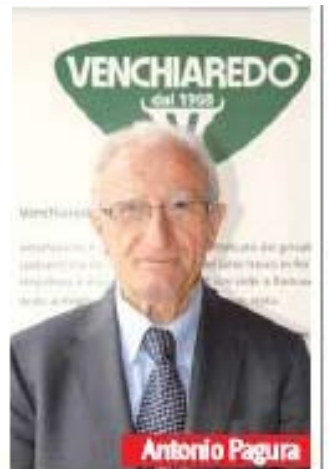
aredo Spa: un'azienda nata nel 1968 dall'intuizione di numerosi agricoltori della zona che allora volevano cercare, nello spirito mutualistico, di dare una risposta alla nuova sfida dei mercati e dare remunerazione alla loro produ-



zione di latte. Nel 2011 la Venchiaredo è stata capace di realizzare un +35% in termini di volumi di vendita rispetto al 2010 ed è riuscita ad inserire nel suo organico una decina di nuovi lavoratori. Tutto questo grazie alla collaborazione con Emmi Italia e soprattutto grazie all'alta qualità dei suoi prodotti: lo stracchino e la mozzarella. Oggi gli impianti lavorano circa

1.500 q.li di latte al giorno per un volume complessivo annuale di latte lavorato pari approssimativamente a 390.000 quintali. La materia prima proviene per la maggior parte (circa 220.000 q.li all'anno) dagli allevamenti dei so-

ci della "Caseificio Venchiaredo Soc. Coop. Agricola" dislocati tra le province di Udine e Pordenone. Il Vescovo, nel ringraziare per l'invito, ha ricordato come questa visita si collochi all'interno della settimana sociale diocesana ed ha auspicato che l'azienda possa mantenere nel suo agire sul mercato i principi etici che stanno alla base dell'economia mutualistica. È seguita la visita allo stabilimento e l'incontro con i lavoratori.



Antonio Pagura

