

IL CASEIFICIO DI FROSSASCO AMA LE SFIDE AVVINCENTI



Il formaggio "Pezzana" matura nel Trecento

ALLA MODERNITÀ DEL NUOVO STABILIMENTO ABBINA, IN CASI PARTICOLARI, LA STAGIONATURA DEI PRODOTTI NELLE RISTRUTTURATE CANTINE DEL CASTELLO DI MACELLO

Produrre formaggi, per gli eredi Pezzana, è una tradizione, visto che il nonno Michele aprì il primo stabilimento, in quel di Scalenghe, nel lontano 1946. Aveva diretto una filanda a Saluzzo e, al termine della Seconda guerra mondiale, fu costretto a reinventarsi il futuro, adibendo l'azienda agricola di famiglia a centro di raccolta del latte da conferire alla Centrale del latte di Torino di cui divenne, in breve, la seconda fornitrice.

L'attività, però, incappava in cali stagionali e, così, quando la Centrale necessitava di minore materia prima, si dovette pensare a come impiegarla. Michele Pezzana iniziò dunque a produrre i primi formaggi: prodotti stagionati del tipo *Sbrinz*, *Emmenthal*,

Gorgonzola e *Berna*, che incontravano il gusto dei consumatori. Parallelamente costituì un allevamento di suini, per utilizzare nel mangime il siero, senza doverlo gettare, e tale attività parallela continuò fino al 1970. Già nel 1955, comunque, il caseificio di Scalenghe iniziò a produrre formaggi freschi piemontesi, come la *Robiola* e le *Paglierine*.

DA SCALENGHE A FROSSASCO GRAZIE ALLA NONNA

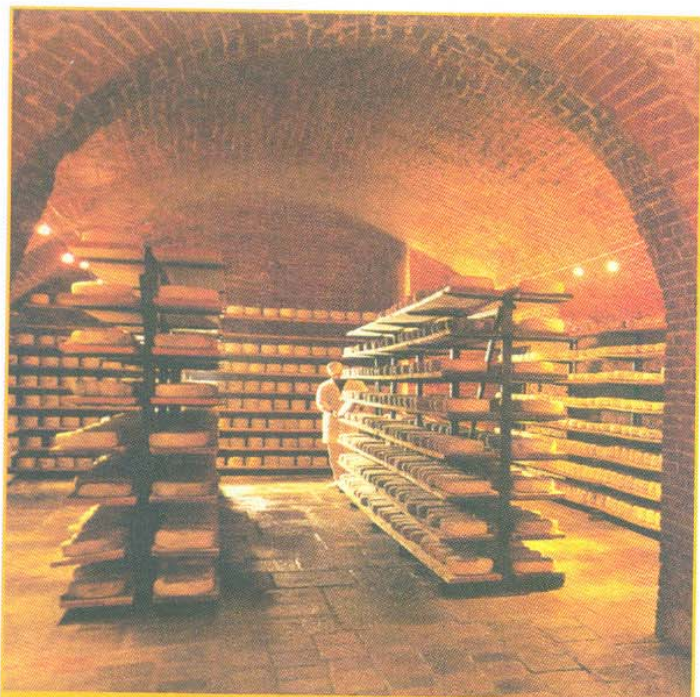
Dieci anni dopo, però, Michele Pezzana venne purtroppo a mancare e sua moglie Lucia portò avanti l'impresa con fermezza e piglio manageriale, mantenendone le redini fino a veneranda età. «Fu la nonna a indurmi ad abban-

donare la carriera militare in Marina, che avevo intrapreso negli Anni '80 - racconta il nipote, ing. Giancarlo Lovera, attuale direttore dello stabilimento -. Si trattava di scegliere tra la chiusura o il rinnovamento e lei, a quasi ottant'anni, optò per la seconda strada. D'altronde non era pensabile continuare in quelle condizioni. Il numero dei dipendenti, una decina, era invariato da decenni, le strutture andavano modernizzate, mentre nuove abitazioni erano cresciute attorno alla nostra sede. La situazione non era certo ottimale. Dopo alcuni tentativi di rimanere nella collocazione storica di Scalenghe che cozzarono contro una sostanziale volontà dell'Amministrazione comunale dell'epoca di emarginare gli insediamenti industriali fuori dell'area urbana, decidemmo di acquistare un appezzamento a Frossasco, lungo la Statale. Era il 1990 e la nonna era ancora viva, ma non vide purtroppo il nuovo stabili-

mento, che fu completato nel 1995».

L'inizio fu difficile. «È arduo trasferire un'attività lattiero-casearia come la nostra - spiega Piera Pezzana, una delle figlie del fondatore, che ha abbandonato l'insegnamento per seguire direttamente la produzione -. Furono necessari infatti alcuni aggiustamenti, poiché le minime differenze ambientali ed impiantistiche influivano sul prodotto finito. A tal fine spendemmo tre anni buoni, ma non fu tempo perso».

Oggi il caseificio offre stabile impiego ad almeno 22 dipendenti, con piccole fluttuazioni nel corso dell'anno. Il fatturato 2003 ha toccato i 4.500.000 euro e la fase ascensionale non è mai cessata, a partire dal 1998.



Alcuni tipi di formaggio in stagionatura nelle cantine del castello di Macello

LA SCELTA AZIENDALE È DIVERSIFICARE

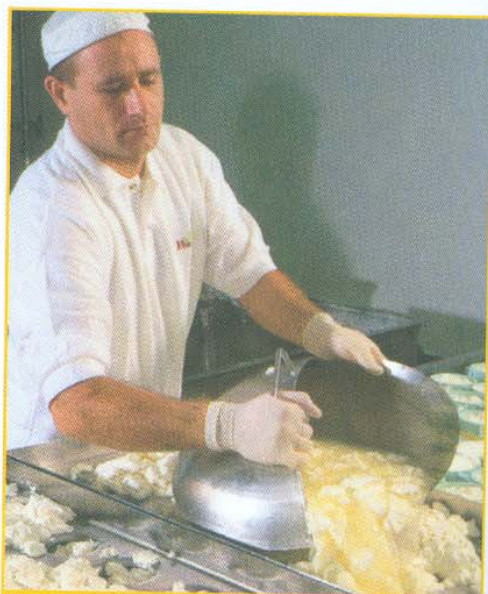
Le scelte aziendali si sono orientate soprattutto sulla diversificazione della produzione: una decina di formaggi freschi, una quindicina di tipici o muffettati, e poi yogurt naturale in vasetto di vetro, esclusivamente ricavati da latte di vacche Jersey. Negli ultimi anni, inoltre, ha proposto vere novità, come la *Tuma del fen*, che affianca nell'origine il *Sèirass del*

fen artigianale; il *Capriccio*, un tomino avvolto in una fetta di speck, insaporito con erbe aromatiche, con l'aggiunta di un rametto di rosmarino e infagottata in carta da forno, pronto per la cottura; la classica *Pagliarina* delle campagne pinerolesi chiamata in azienda *Prataiola Grande*, il tomino piemontese detto *Prataiola mignon*, naturale oppure con speck o con lardo venato; il latticino fresco *Tuttolatte "Seirass"* in cestino e, poi, le *Loverie*, dolci e salate, in pratica robiole con l'aggiunta di crema di latte, lisiate e dosate in monoporzioni da 80 gr, prima di essere farcite con aromi naturali (pepe, peperoncino, origano) oppure, nella versione dolce, con confettura di

albicocche e noci, ciliegie e noci o cacao e scaglie di cioccolato.

«Siamo particolarmente orgogliosi, poi, di una scelta fatta negli ultimi anni - spiega l'ing. Lovera -. Il recupero di una tradizione nobile, di stagionatura naturale, nelle cantine del castello di Macello, appositamente ristrutturate, nel rispetto del passato e dell'igiene. La temperatura particolare

ed il microclima le rendono davvero speciali e fu per questo che, tra il 1920 ed il 1932, i formaggiai svizzeri Langhi & Schust le scelsero per i loro *Emmenthal* e *Sbrinz*. Nel 1934, subentrarono produttori locali di *Grana Padano*, che le utilizzarono fino agli Anni '90. Con la collaborazione del proprietario del Castello, abbiamo recuperato gli ambienti, pavimentandoli con vecchie lose in pietra di Luserna e riadattando le stagere di assi d'a-



Una fase della lavorazione

bete nazionale. Da tale stagionatura nasce la linea "I Sapori del castello". Sulla crosta di simili formaggi si sviluppa naturalmente una microflora che consente alla pasta interna di respirare, trasferendovi aromi e conferendo profumi irriproducibili artificialmente».

Dei prodotti del Caseificio Pezzana, il 50% finisce sugli scaffali dei supermercati e il restante ai grossisti, che lo distribuiscono sia in negozi tipici che ai dettaglianti dei mercati rionali.

La produzione esportata si aggira tra il 3 ed il 5% e raggiunge consumatori tedeschi, austriaci, spagnoli e statunitensi. Ma è anche possibile verificare sul campo: lo stabilimento di Frossasco sfoggia infatti un punto vendita di degustazione che aiuta ad orientare le scelte. □

Caseificio Pezzana 2 Sr.l.

Sede legale:

via S. Quintino, 28, Torino

Stabilimento:

via Pinerolo 26/B

10060 Frossasco

Tel. 0121 353.157

Fax 0121 353.706

Direttore:

ing. Giancarlo Lovera

Fatturato 2003: 4.500.000 euro

Dipendenti: 22/23