

IL CASEIFICIO OREGLIA, DAL '56 A RIFREDDO

LA FRESCHEZZA ARRIVA DAL MONVISO

di Giancarlo Percivati

Produzione di latticini e formaggi a media stagionatura distribuiti in tutta l'Italia settentrionale. D.o.c. tra «Bra» e «Raschera».

La Valle Po, dominata dalla maestosità del Monviso, corre verde dalle sorgenti del Po fino alla fertile pianura del Saluzzese, tra le dolci colline di Paesana e gli alti pascoli della zona montana di Crissolo.

Una valle per molti versi incontaminata, dove esiste ancora il contatto con la natura, dove il lavoro nei campi, pur con le tecnologie della nostra epoca, è rimasto quello di un tempo, fatto di sudore e di fatica dall'alba al tramonto, dove la terra, spessissimo, rappresenta tutto per il contadino, la sua ricchezza e la sua povertà, le sue soddisfazioni e le sue sofferenze.

In questa zona, dove il tempo sembra non passare, dove i «bergé» risalgono la vallata per far pascolare le loro mandrie, dove l'odore del latte fresco trasuda dalle aie e dalle cascine, il formaggio, sia esso la toma



stagionata o il Bra di montagna o ancora la freschissima ricotta, è uno dei prodotti tipici più ricercati da chi arriva dalla città.

E proprio per realizzare questo tipico prodotto della Val Po, nel rispetto delle più consolidate tradizioni contadine e artigianali, è nata, quasi quarant'anni fa, l'azienda di Rifreddo, piccolo paesino nel cuore della Valle, tra i più popolosi Revello e Sanfront. Un'azienda a conduzione familiare, pienamente calata nel-

la realtà della zona, che le accresciute dimensioni non hanno mai allontanato dagli obiettivi di cui la guida: produrre un formaggio fresco di qualità usando, anche se a livello industriale, la cura dell'artigiano.

È il Caseificio Oreglia, società a responsabilità limitata amministrata da Enzo Oreglia, insieme ai due fratelli, fondatore dell'azienda nel settembre 1956.

La ditta, nata come «Oreglia Fratelli S.d.f.» con l'obiettivo, soprattutto, di produrre tomini per il mercato locale, ha continuato la sua attività in piccolo nei laboratori di via Provinciale 2, proprio nel centro di Rifreddo, a pochi metri dalla piazza principale del paese, fino al 1978, quando l'azienda si è divisa, rimanendo, come ditta individuale, nelle mani di Enzo Oreglia.

Ancora alcuni anni di attività esclusivamente artigianale rivolta ai mercati del saluzzese e della Valle, poi il boom degli anni '80 con, nel 1987, il passaggio ad industria e la trasformazione in società a responsabilità limitata. Una crescita, quella del decennio 80-90, che ha portata l'azienda di Rifreddo ad aumentare notevolmente sia il fatturato sia il personale, raggiungendo le attuali dimensioni, con 20 dipendenti (17 tra produttivi ed autisti e 3 nel reparto amministrativo) ed un fatturato che, nel 1992, si è aggirato attorno ai 4 miliardi e mezzo.

La Oreglia s.r.l., nonostante le accresciute dimensioni, continua a produrre lì dove è nata, nel rispetto della tradizione e dell'ambiente. Nei circa 2.000 metri quadrati dello stabilimento nascono formaggi freschi o di media stagionatura che la Oreglia colloca sui mercati del Piemonte, della Liguria, della Valle d'Aosta, della Lombardia e del Veneto.

Un'attività che è cresciuta negli anni, aggiungendo alla iniziale produzione di tomini quella di latticini freschissimi, prodotti e confezionati in giornata, mozzarelle, scamorze, caciotte, formaggi da bergé, oltre a quella, ormai conosciuta e apprezzata, del Bra d.o.c. Rimanendo nel settore dei formaggi a «denominazione di origine controllata», la Oreglia S.r.l. è anche entrata a far parte, proprio in questi giorni, del consorzio di aziende produttrici del «Raschera» d.o.c., un formaggio dalla caratteristica forma quadrata.

L'approvvigionamento del latte necessario per la produzione avviene direttamente nelle cascine della Valle Po e in parte della pianura pedemont-

Il caseificio Oreglia, nel centro di Rifreddo





Prodotti freschi di giornata

tana del circondario di Revello.

La raccolta, eseguita con mezzi e cisterne dell'azienda, viene fatta giornalmente; il latte è pesato direttamente nelle caschine, al momento del riempimento delle cisterne, e poi portato nello stabilimento di Rifreddo dove si procede alla pulitura, alla pastorizzazione e, quindi, allo stoccaggio per il giorno successivo, quando inizia la lavorazione. Questa, eseguita esclusivamente con latte pastorizzato, viene effettuata con l'ausilio di macchinari e impianti moderni, cercando però di mantenere la tipicità del prodotto richiesta dai consumatori attraverso un ciclo di produzione il più possibile artigianale.

La lavorazione vera e propria ha una durata di circa due ore, dopodiché il formaggio ottenuto, affinché abbia quelle caratteristiche qualitative che lo contraddistinguono, necessita di circa 8-10 ore di attenzioni. In questa fase il prodotto subisce i lavori di rivoltamento, di spurgo e l'eventuale messa in stagionatura. Per il Bra ed il Raschera, formaggi dalle forme più grandi, è necessaria anche una pressatura di circa due ore che ha la funzione di facilitare la fuoriuscita del siero.

Una volta completato il processo produttivo, il formaggio viene confezionato e, quando ne è richiesta la stagionatura, inviato al magazzino, dove rimane per qualche tempo. Il formaggio fresco, invece, viene smistato entro il giorno successivo, utilizzando 8 rappresentanti che, con gli autocarri-frigorifero dell'azienda, raggiungono quotidianamente i mercati di vendita dei prodotti.

Il collocamento dei formaggi Oreglia sul mercato alimentare del Piemonte, della Val d'Aosta, della Lombardia (soprattutto Milano e provincia) e di una parte del Veneto, avviene utilizzando sia la tentata vendita sia l'ordinazione diretta, e si rivolge sia ai dettaglianti che ai grossisti. Tra il mercato al dettaglio, una par-

DATI DI BILANCIO

Di seguito vengono indicati alcuni dati desunti dall'ultimo bilancio depositato in Tribunale, relativo all'anno 1991 (importi in milioni di lire):

Impianti specifici	2.084,0
Automezzi	481,4
F.do Ammort.	
Impianti specifici	578,1
F.do Ammort. Automezzi	236,6
Capitale sociale	90,0
Riserve	99,5
Latte c/acquisti	2.150,2
Semilavorati c/acquisti	162,9
Illuminazione e forza motrice	112,9
Costi relativi al personale	797,6
Ammortamenti	354,0
Ricavi (prodotti, sottoprod. e latte)	4.034,3

te rilevante è occupata dagli ambulanti che girano i vari mercati cittadini, compreso quello di Pinerolo, dove il prodotto Oreglia ha un'ottima diffusione ed incontra il gusto

dei consumatori.

La Liguria, invece, merita un discorso a parte. In questa regione la ditta di Rifreddo dispone di un deposito e di due rappresentanti che si occupano rispettivamente delle vendite sulla riviera di Levante e di Ponente, coprendo praticamente tutta la costa da Ventimiglia a Genova.

La Oreglia s.r.l. non trascura nemmeno l'aspetto ambientale, molto importante per un'azienda che vive in simbiosi con il «suo» paese. Son così state adottate tutte le misure necessarie per evitare possibilità di inquinamento: attualmente per le acque di lavaggio del ciclo produttivo viene utilizzato il depuratore comunale mentre è ormai all'80% la costruzione di un proprio depuratore che presto entrerà in funzione. Intanto vengono già eseguite in sede le fasi di ossigenazione e di sgrassatura.

Infine il fatturato: l'azienda della Valle Po, dopo un decennio di forte espansione come quello degli anni '80, ha dovuto subire una leggera flessione nei primi anni '90, dovuta soprattutto alla concorrenza estera, molto forte fino a metà 1992, e a quella delle aziende di minori dimensioni che, obbligate dalle richieste di mercato ad una riconversione produttiva, hanno spostato i loro interessi dal formaggio stagionato a quello fresco.

L'ultimo quadrimestre del '92 ha fatto registrare una lieve ripresa che ha permesso al fatturato dell'anno di attestarsi sui 4 miliardi e 500 milioni, mentre le prospettive per il 1993 fanno prevedere ancora un leggero miglioramento. □

Il latte arriva ogni giorno direttamente dalle caschine.

