

LA CORCOS INDUSTRIALE S.p.A. DI PINEROLO

## UN ANELLO A TENUTA MONDIALE

Nel lontano 1936 fu firmato, tra Hans Freudenberg e Simmer per la Carl Freudenberg GmbH e Francesco Corte e Ludovico Cosso, un contratto di licenza di fabbricazione di articoli tecnici in cuoio (in particolare i «Simmerring») venduti in Italia con il nome «Corteco».

Da allora hanno operato sul mercato italiano ed internazionale degli elementi di tenuta e degli articoli tecnici, producendo quel «Corteco» che è ormai entrato nel linguaggio comune come sinonimo di anello di tenuta per alberi rotanti, tanto da comparire sui principali manuali e dizionari tecnici internazionali.

L'attività si interrompe nel periodo bellico per poi riprendere nel '45 quando,

*Nata nel lontano 1936, la Corcos si sviluppa negli anni '60 - Stabilimenti a Pinerolo e Luserna S. Giovanni con alle spalle un Gruppo tedesco leader nel campo delle guarnizioni.*

Due anni dopo inizia ufficialmente l'attività produttiva e di vendita: il Capitale Sociale è di 70 milioni, lo stabilimento occupa circa 4.000 metri quadrati coperti, i dipendenti sono 16.



Il futuro della Corcos: lo stabilimento di Luserna S. Giovanni.

gradualmente, prende il via una produzione in Italia.

È però il 1957 a rappresentare l'inizio dell'era Corcos: si costituisce la Corcos s.a.s. di Ludovico Cosso & C., e viene costruito lo stabilimento di corso Torino 332 a Pinerolo, attualmente sede della società. Contemporaneamente viene sottoscritto tra la Freudenberg e la neo nata società un nuovo contratto di licenza di fabbricazione in Italia di prodotti tecnici in cuoio, gomma sintetica e materie plastiche, da porre in commercio con il marchio «Corteco».

In trent'anni di attività l'azienda pinerolesse si espande gradualmente raggiungendo, attraverso tappe intermedie, l'attuale conformazione di Società per Azioni con 4 miliardi e 800 milioni di Capitale Sociale e 2 stabilimenti, uno a Pinerolo e l'altro a Luserna S. Giovanni, per circa 20.000 mq. di superficie coperta complessiva.

L'azienda è cresciuta anche dal punto di vista occupazionale: i dipendenti sono infatti saliti dal 95 del 1964 ai 354 del 1988. Al vertice aziendale siede un Consiglio di Amministrazione composto da



Ingresso «in notturna» degli uffici di Luserna.

quattro dirigenti: il dr. Siegfried Hinz, la signora Maria Luisa Cosso, il dott. Dario Debernardi e l'ing. Franz Vogel.

La Corcos Industriale, collegata con la Carl Freudenberg di Weinheim (Germania Federale), colosso mondiale nel campo delle guarnizioni, utilizzando al meglio l'esperienza acquisita con il progetto iniziale, ha esteso progressivamente la sua attività nel vasto campo delle tenute ed attualmente, grazie a prodotti qualitativamente validi, è riconosciuta come azienda leader per elementi di tenuta in numerosi segmenti di mercato come l'industria automobilistica e motoristica in genere, quella degli elettrodomestici, l'industria meccanica generale e quella produttrice di componenti idraulici e pneumatici. I prodotti «Corteco» sono il frutto di una ricerca costante nel campo dei materiali e di una tecnologia avanzata, elementi indispensabili in un campo in cui la definizione del prodotto è fondamentale. Per poter risolvere i problemi di applicazione, estremamente diversificati a seconda delle esigenze delle aziende clienti, sono stati sviluppati oltre 500 tipi di mescole diverse, frutto di ben 150.000 formulazioni, studiate nel laboratorio centrale del Gruppo nel quale lavorano oltre 900 addetti.

### Sintesi Bilancio

Citiamo alcune voci desunte dal Bilancio del 1987, l'ultimo della Corcos Industriale S.p.A.: VENDITE 33.686 milioni, COSTO DEL LAVORO 11.300 milioni, IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI 17.292 milioni, AMMORTAMENTO IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI 2.395 milioni, IMPOSTE E TASSE 1.226 milioni, UTILE NETTO 1.291 milioni.



Reunione del Consiglio di Amministrazione: (da sinistra) l'ing. Vogel, il Dr. Hinz, la signora Cosso, il dott. Debernardi.

Oltre all'ormai famoso anello di tenuta per alberi rotanti, la Corcos Industriale S.p.A. produce guarnizioni di tenuta stelo elastiche, per ammortizzatori, per circuiti frenanti e quelle combinate per tenute estreme in agricoltura e per macchine movimento terra, oltre ad elementi di tenuta per componenti pneumatici in genere.

Le vendite Corcos (39 miliardi e 400 milioni nel 1988, con un miglioramento, in termini di fatturato, di quasi 6 miliardi rispetto al 1987) sono rivolte per circa il 35% all'industria automobilistica e di veicoli industriali, per un altro 35% all'industria generale, per il 15% ai produttori di trattori, macchine agricole e movimento terra e per il rimanente 15% all'esportazione.

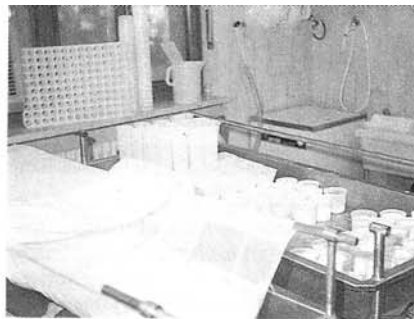
Con i propri collegamenti internazionali e per l'importanza sempre attribuita alla qualità dei propri prodotti, l'azienda è pronta ad affrontare i problemi nascenti dal grande mercato internazionale del 1992. □

## LO SVILUPPO DELL'AZIENDA

ANNI	FATTURATO MILIONI	DIPENDENTI N.
1959	200	16
1964	500	95
1969	950	168
1974	3.000	232
1979	10.100	309
1984	21.670	320
1988	39.400	354

## economia

UN PRODOTTO PINEROLESE STA CONQUISTANDO I BUONGUSTAI



Una fase della preparazione dei formaggi.

# UN FORMAGGIO D.O.C. CHE FA... ECO IN PIEMONTE

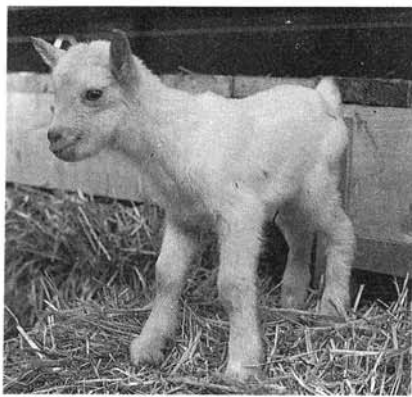
di Giancarlo Percivati

*Lo produce la Capreria Occitana di Abbadia Alpina. Capre selezionate e lavorazione genuina sono le armi vincenti dei coniugi Beda - E l'ultima nata sarà una campionessa: «L'abbiamo chiamata ECO».*

Settembre 1988, Consorzio Caprino Nord Italia a Varese. Un'azienda agricola di Abbadia Alpina, la Capreria Occitana, si aggiudica cinque dei dodici trofei in palio. Un risultato di prestigio che premia il lavoro di due coniugi, Lidia Giudice e Alberto Beda, da alcuni anni impegnati in un'attività che, seppur conosciuta da millenni, è piuttosto inusuale nella nostra zona: la produzione di formaggi di capra.

Proprio nel 1984, quando nell'astigiano e nel cuneese fallivano aziende e cooperative sorte con il sostegno di contributi statali, sul mito della Francia, nasceva a Pinerolo una piccola azienda agricola che allevava capre, per ottenere formaggi di qualità.

Un'iniziativa, a posteriori, alquanto felice ma che ha senz'altro richiesto, in avvio, una dose di coraggio non indifferente. «L'idea — racconta Lidia Giudice — è nata poco per volta, col passare del tempo e con la nostra passione per gli animali. Già da una quindicina di anni allevavamo, per uso personale, alcune capre nostrane della Val Pellice. Avendo maturato una certa esperienza e rendendoci conto che con un lavoro curato ed attento si poteva ottenere un prodotto di prima qualità, abbiamo deciso che era il caso di rischiare». Ed ora l'Azienda Agricola Capreria Occitana si trova al top tra le produttrici di formaggio caprino di qualità, citata tra l'altro nelle guide gastronomiche di Veronelli... «Una citazione ottenuta a nostra insaputa e scoperta per caso sfogliandone le pagine — commenta Alberto Beda, dallo scorso aprile a tempo pieno in azienda — ma che ci ha riempito di orgoglio. Fin dall'inizio il nostro obiettivo è infatti stato quello di ottenere un formaggio doc, che potesse, viste le qualità possedute dal latte di capra, rappresentare un piatto raffinato per una cucina d'élite. Ed i risultati paiono darci ragione.



La neonata Eco, figlia di Cabiria, 1° premio a Varese, ed il francese Baladin, erede della campionessa di Francia.

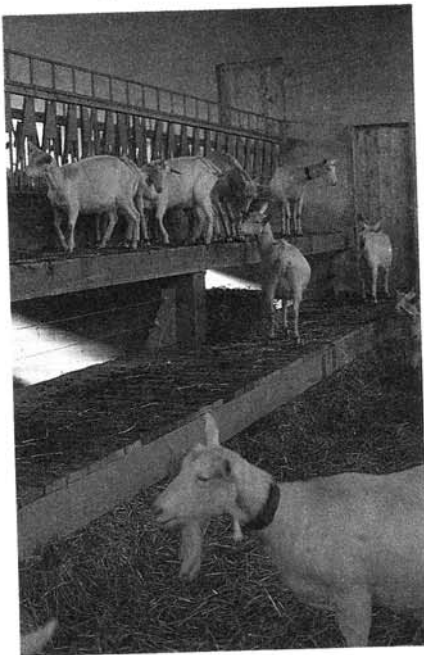
Quali sono le procedure per ottenere un formaggio di qualità? «Innanzitutto — prosegue Alberto Beda — bisogna effettuare una selezione dei riproduttori basata sul valore genetico della razza e del singolo soggetto, sull'alimentazione e sulle loro condizioni di salute. Tutti i capi del nostro allevamento, attualmente 98 femmine e 2 becchi, posseggono questi tre requisiti: solo dalla loro fusione è possibile ottenere del latte di primissima qualità, condizione indispensabile per avere un prodotto al top». Parliamo allora di razza. Quali sono le migliori? «Noi attuiamo una selezione riproduttori ad attitudine casearia delle razze Saanen, capre bianche, e Camosciata delle Alpi. Nel settore caprino è la Francia ad avere la leadership. Nel nostro allevamento i due becchi sono figli di miglioratori francesi selezionati, con i punteggi massimi nel 1987 e 1988». Le altre condizioni necessarie per un prodotto di qualità sono invece alimentazione e sanità. «Certamente. L'alimentazione — continua Lidia Giudice — è esclusivamente naturale, composta da fiocchi d'orzo, d'avena, mais, soia e fieno. Evitiamo assolutamente i



## formaggi d.o.c.

mangimi ed adottiamo le massime attenzioni sanitarie ed ambientali. Dall'inizio dell'89 è operante, nel nostro allevamento, una stalla con diversi accorgimenti che mirano a garantire all'animale le migliori condizioni di vita possibili: l'ambiente può essere freddo ma non umido e privo di correnti d'aria, le capre sono tenute libere e la mungitura avviene in condizioni di massima igiene».

«Un allevamento di dimensioni contenute — interviene il marito — consente di conoscere e curare a fondo ogni animale, fin dalla nascita che normalmente avviene in questo periodo. La lattazione, molto lunga, dura 9-10 mesi, da febbraio



Interno della stalla con la zona mungitura.

a novembre. In questo periodo la mungitura avviene due volte al giorno e nel periodo di massima lattazione, circa due mesi dopo il parto, le bestie migliori arrivano a produrre sino a 6 kg. di latte. Il che vuol dire, in termini di formaggio, un buon quintale per lattazione». Ma queste bestie vengono marchiate con un numero e battezzate con un nome. Con quale criterio? «In base ad una convenzione internazionale introdotta dall'associazione francese ogni anno tutti i capi nati devono portare un nome iniziante con la stessa lettera dell'alfabeto, stabilita precedentemente. Nel 1988 toccava alla "D"; quest'anno i nomi iniziano per "E": La prima nata dell'anno, con tutti i requisiti della campionessa, l'abbiamo chiamata ECO...».

Dall'allevamento alla produzione di formaggi, l'attività che vi ha fatto conoscere sul mercato. «Il passo è breve: ottenuto un latte di livello superiore bisogna trasferire le sue caratteristiche nel prodotto con una lavorazione il più possibile naturale, basata sulla "valorizzazione" della flora lattica. La tecnica è la stessa di 7.000 anni fa: latte, sale e agenti naturali». Un formaggio così incontra il gusto degli estimatori. «I nostri clienti sono le migliori gastronomie e i più conosciuti ristoratori di tutta la provincia» — commentano i coniugi Beda. Il prodotto Capreria Occitana è venduto a Torino dai vari Castagno e Borgiattino, da diversi commercianti del Pinerolese, come Caprioglio in via Savoia e la «Tuminera» di Bagnolo, e si trova sulle tavole di ristoranti come il «Carmagnole», La Betulla, Flipot e altri ancora; il suo prezzo si aggira attorno alle 20.000 lire il kg. Ma può accadere che la richiesta superi la quantità prodotta? «Trattandosi di un



Veduta esterna della nuova stalla, ancora in fase di ultimazione, della Capreria Occitana.

prodotto stagionale — chiarisce la Giudice — nei periodi con meno latte anche la fornitura sarà ridotta, ma sempre proporzionalmente ai consumi dei vari clienti. È questa la politica che abbiamo adottato: prodotti un po' per tutti e prezzi, fissati a inizio stagione, mantenuti fino alla fine».

Ma da qualche tempo la Capreria Occitana non si ferma al solo allevamento e produzione di formaggio. Va oltre: «Negli ultimi mesi dell'88 abbiamo intrapreso una terza attività, la consulenza. Siamo stati chiamati a Taranto, dall'Associazione Allevatori locale, per tenere una serie di lezioni sull'argomento ed altre conferenze sono in programma. Abbiamo poi instaurato una fattiva collaborazione con l'Osservatorio di genetica della facoltà di Agraria e con la facoltà di Veterinaria dell'Università di Torino».

La Capreria Occitana ed i coniugi Beda: un binomio di successo con passione e capacità; il formaggio di capra: un prodotto che, in Italia, vuole acquistare la sua buona fetta di mercato. Come in Francia, dove viene considerato una specialità irrinunciabile: alcuni anni fa Paul Bocuse, il migliore dei cuochi della Nouvelle Cuisine, venendo in Italia, all'Enoteca Picchiorri, si portò, dalla sua terra, il tartufo del Perigor e il formaggio di capra. «Adesso — conclude con un sorriso Alberto Beda — potrebbe anche non portarselo più».



simpatia e capacità

# AUTOBURIASCO

organizzazione vendita e assistenza **FIAT**

Via Circonvallazione, 10 bis - Tel. 0121/56.455 - BURIASCO (TO)