

Caglio: la storia, il presente e il futuro



Da 70 anni la Paride Venturelli produce coadiuvanti tecnologici per il settore lattiero-caseario ed è in grado di fornire, oltre al caglio naturale, coagulanti non animali e ingredienti per l'industria lattiero-casearia

Fondata nel 1948 da Paride Venturelli, l'omonima società affonda le sue radici nella provincia di Cremona, in una zona fortemente vocata alla produzione di latte. Quest'anno ricorre quindi il settantesimo, un anniversario importante, per una società la cui storia parla di impegno costante, tanto lavoro e ricerca volta alla creazione di soluzioni in grado di soddisfare le richieste dei clienti del settore lattiero-caseario. Partita con la produzione di caglio in pasta, al quale ha ben presto affiancato la produzione di quello liquido e quello in polvere, oggi è in grado di soddisfare tutte le esigenze dell'industria lattiero-casearia.

Inizialmente conosciuta sui mercati del nord Europa, oggi è apprezzata a livello internazionale e ha un curriculum ricco di premi per particolari tipologie di formaggi di alta qualità prodotti con il suo caglio naturale. Ha un sistema di gestione della qualità certificato in conformità con UNI EN ISO 9001:2008, al quale nel 2015 si è aggiunta la certificazione halal. Attraverso le parole di Paolo Luciano Venturelli, amministratore, abbiamo ripercorso le tappe salienti di questi primi 70 anni.

Quali sono state le motivazioni che hanno portato la Paride Venturelli a focalizzarsi sul caglio, inizialmente in pasta e poi liquido quindi in polvere?

L'idea iniziale del caglio in pasta è venuta a mio padre Paride, sulla base della richiesta italiana e soprattutto del nord Europa, di un prodotto che conferisse ai formaggi una marcia in più a livello di sapore e piccantezza. Siamo stati, infatti, i primi a produrre caglio in pasta depurato pronto all'uso, e poi successivamente abbiamo deciso di ampliare e completare la gamma producendo anche quello liquido e in polvere.

Con il nostro caglio animale, per esempio, è possibile produrre molte tipologie di formaggi di alta qualità, tra cui Grana Padano e Parmigiano Reggiano, ed è l'unico ingrediente ammesso per la produzione di formaggi Dop.

Le certificazioni sono un valore aggiunto alla qualità dei vostri prodotti? Perché avete deciso di aggiungere anche la halal?

Le certificazioni, per la nostra società, rappresentano sì un valore aggiunto ma soprattutto una garanzia di qualità per i nostri clienti. Già il 1998 si apriva con il nostro primo certificato del Sistema Qualità, un vero e proprio plus, se si considera che nella seconda metà degli anni Novanta tanti parlavano di certificazione della qualità ma pochi intraprendevano l'iter per certificarsi.

A livello europeo siamo stati fra i primi nel nostro settore a essere certificati ISO 9001. Poi nel 2015, per allargare il ventaglio delle esportazioni abbiamo ottenuto anche la certificazione halal. Un marchio di garanzia importante, per i nostri clienti che vogliono posizionarsi sui mercati islamici, che permette di soddisfare anche le esigenze dei tanti consumatori musulmani che vivono in Italia. Ritengo che di fronte a un mercato export sempre più ricettivo sia doveroso fornire ai produttori lattiero-caseari i migliori strumenti per sviluppare nuovi business.

Ci può parlare dei metodi che vi permettono di produrre partendo solo da materie prime selezionate e di alta qualità?

Partire da materie prime di alta qualità è la base obbligatoria per ottenere un grande caglio. Ma questo non basta. La tecnica di estrazione degli enzimi è il secondo punto fondamentale. Noi cerchiamo di non "stressare" il prodotto, utilizzando solamente metodi meccanici e non invasivi di estrazione.

Ci parla delle vostre tecniche di estrazione degli enzimi?

Il primo passo è partire con la materia prima congelata a una temperatura di -20 °C, stoccata esclusivamente nelle nostre celle frigorifere. Per scelta strategica, infatti, noi non utilizziamo magazzini esterni per lo stoccaggio. Cosa che ci permette di evitare eventuali contaminazioni con altri prodotti. Il secondo passaggio riguarda l'estrazione degli enzimi dagli stomaci, che permette di dividere la parte solida dagli enzimi veri e propri. A questo punto sottoponiamo il prodotto a filtrazioni tali da eliminare tutte le impurità. Una volta analizzato il prodotto finito, è possibile procedere al confezionamento nei vari packaging richiesti dai clienti.



In azienda dal 2014, Andrea Venturelli è responsabile business development della Paride Venturelli

Oltre alla pluriennale esperienza, quali sono le tecnologie che vi permettono di realizzare prodotti made in Italy così apprezzati all'estero?

Dagli anni 50 a oggi la tecnologia ha fatto passi da gigante, quindi è stato obbligatorio adottare un aggiornamento continuo della linea produttiva. Noi utilizziamo tecnologia impiantistica delle più importanti società del settore. In molti casi però abbiamo creato noi stessi impianti ad hoc per le nostre specifiche esigenze. Questo ha portato un miglioramento sia della qualità sia della purezza del prodotto.

Il costante controllo delle fasi produttive, che consente standard qualitativi elevati e costanti, avviene in un laboratorio interno all'azienda?

Abbiamo laboratori interni attrezzati per svolgere analisi chimico-fisiche durante tutta la fase di produzione. Per politica aziendale, effettuiamo analisi per ogni lotto, e questo garantisce un controllo accurato e sicuro. Durante l'anno, inoltre, svolgiamo dei ring test con laboratori esterni e università per verificare sempre la correttezza delle nostre analisi.

Quali e/o quanti sono gli investimenti che portano alle innovazioni di processo e di prodotto?

Gli investimenti sono importanti per crescere. Infatti noi investiamo continuamente nel processo produttivo adottando impianti nuovi e sempre più avanzati (Industria 4.0). Credo però che l'investimento più importante sia quello destinato alla creazione di



Dopo una carriera nell'ambito revisione e certificazione dei bilanci, Paolo Luciano Venturelli arriva in azienda nel 1985. Dal 1990 ricopre il ruolo di amministratore

nuovi prodotti. Stiamo puntando sempre di più in questa direzione, e a breve presenteremo un nuovo tipo di caglio in pasta denominato "Italiano".

La fornitura di un prodotto ad hoc è il primo step per conquistare un cliente. Ma per fidelizzarlo, quali servizi di consulenza e assistenza offrite?

La base di partenza è sicuramente un ottimo prodotto, ma il nostro compito non finisce una volta effettuata la vendita.

Quando i clienti ce lo richiedono, siamo in grado di offrire un servizio di assistenza che permette loro di sfruttare al massimo le potenzialità dei nostri prodotti e quindi esaltare le qualità organolettiche dei formaggi. Offriamo anche un servizio di consulenza, per migliorare la resa produttiva o per creare insieme le nuove tipologie di formaggi richieste dal mercato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Via Crema, 68 - 26010 Bagnolo Cremasco (CR)
Telefono 0373-648092
info@parideventurelli.it
www.parideventurelli.it