



## Dal Mondo della Cooperazione

### IN 48 ORE DA FIAVÈ E DA GIUSTINO ALLE TAVOLE DEI GIAPPONESI E DEGLI AMERICANI

Sono i prodotti del Caseificio Sociale Pinzolo-Fiavè, Val di Ledro e Chiese

"A dire il vero, innanzitutto serviamo le tavole degli Italiani, ma poi soddisfiamo anche i palati di Austriaci, Tedeschi e Svedesi". Esordisce così il rag. Giorgio Gosetti, direttore del Caseificio che qui andiamo a presentare e nella cui sede legale di Fiavè ci siamo recati per incontrarlo. Il Direttore è particolarmente soddisfatto dell'andamento di mercato dei prodotti che escono dalle strutture di Fiavè e di Giustino. "Il nostro fatturato del 2002 - ci dice -



ha raggiunto i 19 milioni di Euro (quasi 38 miliardi di Lire) grazie ad una lavorazione di ben 32 milioni di litri di latte, e le prospettive per il futuro sono molto positive. Proprio per questo stiamo ampliando la "linea della mozzarella" presso lo stabilimento di Fiavè, mentre a Giustino stiamo approntando una struttura agrituristica, composta da ristorante, bar, stanze per soggiorno e stalla da esposizione. Non mancano, infatti, le visite di studenti e turisti molto interessati a conoscere il nostro lavoro. Per questo manteniamo una costante e proficua collaborazione con le Scuole e l'APT". E i punti vendita? chiediamo. "I nostri spacci - aggiunge Gosetti - sono dieci, e precisamente a Fiavè, Giustino, Tiarno di Sopra, Storo, Pieve di Ledro, Roncone, Pieve di Bono, Idro, Ponte Arche Comano, Tione".



A Sinistra, alcuni punti vendita del caseificio; sotto: studenti a lezione sull'attività casearia

di Alessandro Parisi



### QUATTRO BUONI MOTIVI PER AFFIDARSI AL CASEIFICIO SOCIALE PINZOLO - FIAVÈ, VAL DI LEDRO E CHIESE

- 1) il latte lavorato proviene esclusivamente dalla Provincia di Trento (quindi da zone di montagne, vicine, conosciute)
- 2) dalla stalla al prodotto finito ci sono puntuali e rigorosi controlli (interni al Caseificio ed esterni ad opera di ispettori pubblici) con certif. ISO/9002

### ALCUNI NUMERI SIGNIFICATIVI

- 1892: anno di nascita del Caseificio a Fiavè
- 1948: trasformazione in cooperativa
- 2: le strutture produttive (Fiavè per i formaggi molli e spalmabili, Giustino per quelli duri)
- 10: i punti vendita
- 170: i soci
- 40: i dipendenti (impiegati, casari, addetti a prod. e confez., addetti alle vendite)
- 7.000: i bovini da latte interessati alla produzione
- 400: i caprini
- 3: gli alimenti degli animali da latte (mais, fieno, biologico)
- 88.000: i litri di latte bovino conferito giornalmente (di cui il 2% caprino)
- 0,36: la quota iniziale di acconto pagata al litro ai conferitori
- 5%: lo sconto sugli acquisti riservato ai conferitori



3) la ricerca è costante e approfondita per cercare di soddisfare al meglio le aspettative dei "palati" più esigenti

4) l'esperienza più che centenaria, ben radicata sul territorio, è sinonimo di salubrità e genuinità.

Sotto, un laboratorio per la lavorazione del latte; in basso a destra l'intera gamma dei prodotti



## Dal Mondo della Cooperazione



### I PRODOTTI UNICI E CARATTERISTICI DEL CASEIFICIO DI FIAVÈ E DI PINZOLO

- ☺ la "Boscatella di Fiaavè": formaggio fresco, simile al francese *brie*, riconoscibile per la muffa bianca superficiale
- ☺ la "Spessa di Pinzolo": formaggio magro, stagionato dagli 8 ai 12 mesi, rinomato per le sue peculiarità organolettiche.

Da ricordare le formaggelle caprine, molto apprezzate non solo in loco.



Sopra, una panoramica dello stabilimento di Giustino; sotto, "cosa possono chiedere di più queste mucche fortunate?"





## Dal Mondo della Cooperazione

### A LUI SI DEVE L'INVENZIONE DELLA "BOSCATELLA DI FIAVÈ"

È Antonio Nicolussi, il casaro responsabile della produzione che, cimbri originario di Luserna, fin da piccolo ha convissuto, per motivi familiari, con la lavorazione del latte. Acquisito dopo le Medie il titolo di "tecnico lattiero-caseario" a Thiene, ha prima operato alle dipenden-



ze della SAV di Rovereto per 12 anni per poi approdare a Fiaavè dove ha portato passione, esperienza, professionalità. La "Boscatella", da lui creata nel 1987, gli ha procurato per due volte il premio "Spino d'oro".



E proprio sulla nascita della "Boscatella" lo stesso Nicolussi ci racconta un curioso aneddoto: "Producevamo un tipo di caciotta per la quale erano necessari frequenti interventi onde evitare il formarsi di muffe. Ma i prodotti antimuffa costavano troppo e per il lavaggio delle singole caciotte per un certo periodo non avevamo personale a sufficienza. Fu così che le nostre caciotte si coprono di quella muffa bianca e sottile tanto da diventare un nostro prodotto del tutto originale, unico. Erano nate le "Boscatelle". Dopo questa esperienza da Antonio Nicolussi c'è da aspet-



In alto una panoramica di Fiaavè, a sinistra Antonio Nicolussi, sopra i due prodotti di punta dell'offerta del Caseificio: "La Boscatella di Fiaavè" e la "Spessa di Pinzolo"

tarsi sicuramente qualche altra novità in ambito caseario.

### UNA SPONSORIZZAZIONE GIÀ FAMOSA

È quella nell'ambito del ciclismo professionistico, dove il Caseificio è presente con una squadra, denominata "Formaggi Pinzolo Fiaavè - Ciarrocchi Immobiliare", che si è ben comportata nei recenti Giro del Trentino e Giro d'Italia. Ricordiamola, allora, citandone i componenti: Elio Aggiano, Fortunato Baliani, Denis Bondarenko (Russia), Biagio Conte, Moreno Di Biase, Domenico Gualdi, Felipe La Verde (Colombia), Hector Mesa Mesa (Colombia), Massimiliano Mori, Giuseppe Muraglia, Uros Murn (Slovenia), Rinaldo Nocentini, Antonio Rizzi, Markus Wimmer (Austria). Il team manager è Ste-

fano Giuliani, mentre i direttori sportivi sono Riccardo Magrini e Gabriele Di Francesco.



### ALCUNI RISULTATI DELLA "FORMAGGI PINZOLO FIAVÈ" NEL CORRENTE 2003

02/02	Tour de Langka (Malesia) tappa - 2° Di Biase
07/02	Tour de Langka (Malesia) tappa - 9° Di Biase
08/02	Tour de Langka (Malesia) tappa - 7° Baliani
18/04	Settimana Lombarda 4° Muraglia
19/04	Settimana Lombarda 5° Muraglia
20/04	Settimana Lombarda 2° Baliani
20/04	Settimana Lombarda 1° La Verde
21/04	Settimana Lombarda 2° Baliani
26/04	Giro del Trentino tappa - 1° Aggiano
04/05	Giro di Toscana 1° Nocentini