Azienda Bertinelli

E con il Parmigiano Kosher il fatturato s'impenna

di **Alessandra Ferretti**

Sono 5mila le forme prodotte ogni anno da questa azienda parmense, che conta 720 bovine di razza Frisona. «Dopo anni spesi in ricerca scientifica – spiega il titolare - abbiamo deciso di puntare all'ampio mercato delle persone di fede ebraica, costituito da più di 13 milioni di persone in tutto il mondo». Un altro fiore all'occhiello: il Parmigiano "millesimato", prodotto col solo latte delle bovine di inizio lattazione

Sono 1.200 le forme di Parmigiano Reggiano dop certificate "Kosher" vendute fino a oggi dall'azienda agricola Bertinelli, di Medesano (Pr), mentre altre 5.500 sono in fase di stagionatura. Dopo due anni spesi in ricerca scientifica, il 27 ottobre 2015 Bertinelli ha proceduto infatti, all'interno del Padiglione di Israele a Expo, al taglio della prima forma marchiata Kosher, cioè "conforme alla legge dell'alimentazione ebraica", e certificata dalla OK Kosher certification, ente di certificazione Kosher considerato uno dei più autorevoli al mondo.
Con tale operazione l'azienda di Medesano apre un nuovo, ampio mercato, quello del popolo ebraico osservante. Si stima infatti che nel mondo vivano circa 13,5 milioni di persone di fede ebraica (40mila dei quali in Italia), per un fatturato mondiale del mercato alimentare Kosher pari a 150 miliardi di dollari. Ma questa è solo l'ultima innovazione firmata Bertinelli, che nella sua storia recente conta una "conversione" dell'azienda agricola da "tradizionale" ad azienda "2.0" e la produzione del Parmigiano Reggiano dop "millesimato".

1. Dopo due anni di ricerca scientifica, l'azienda agricola Bertinelli di Medesano (Pr) ha iniziato la produzione di Parmigiano Reggiano dop Kosher nell'ottobre 2014.

La scheda aziendale

Denominazione: azienda agricola Bertinelli.
Località: Medesano (Pr).
Razza bovina allevata: Frisona italiana.
Numero di capi allevati: 720.
Numero capi in lattazione: 350.
Ettari coltivati: 160.
Produzione media di latte: 33 l/capo/giorno.
Destinazione: trasformazione in Parmigiano Reggiano dop Kosher e millesimato.
Numero di forme prodotte: 5mila all'anno.

2. Il 27 ottobre 2015 Nicola Bertinelli e suo padre hanno proceduto al taglio della prima forma marchiata Kosher a Expo, all'interno del Padiglione di Israele.

3. Nicola Bertinelli. Nel 2001, dopo quattro anni di ricerca all'Università di Guelph in Canada, rientrò in Italia con l'idea di produrre il "suo" Parmigiano Reggiano e di lanciarlo con un nuovo modello di business 2.0.

4. Oggi l'allevamento aziendale dell'azienda agricola Bertinelli conta 720 bovine di razza Frisona di cui 350 in lattazione.

Ultimo nato in casa Bertinelli è "B.Veggie", formaggio Kosher prodotto utilizzando caglio vegetale, privo di lattosio, glutine e zuccheri, destinato non solo agli ebrei osservanti, ma anche a vegani e consumatori con intolleranze particolari.
Nel futuro dell'azienda, la volontà di duplicare la produzione aziendale attraverso la costruzione di un nuovo caseificio e una *joint venture* con un produttore di latte della zona.
Oggi l'allevamento aziendale conta 720 bovine di razza Frisona di cui 350 in lattazione. La produzione di latte è di 33 litri/capo/g. Le forme di Parmigiano Reggiano prodotte sono 20 al giorno.
Ma vediamo innanzitutto come è nata l'azienda e come si è trasformata per diventare quella di oggi.

Un'azienda ultracentenaria

L'azienda agricola Bertinelli viene fondata nel 1895 dal bisnonno dell'attuale titolare, Nicola Bertinelli. Il quale ci racconta: «La mia famiglia ha percorso la classica strada di molte altre aziende, nella quali i contadini, da prestatori di

5. L'azienda agricola Bertinelli viene fondata nel 1895 dal bisnonno dell'attuale titolare, Nicola Bertinelli.

manodopera, sono diventati mezzadri, quindi affittuari e successivamente proprietari della tenuta. Mio nonno, insieme a mio padre, costituì una latteria sociale, alla quale diversi soci conferivano il latte per la produzione di Parmigiano Reggiano. Da qui il prodotto veniva venduto agli stagionatori e quindi distribuito sul mercato».

A rivoluzionare il concetto di produzione del formaggio, nel 2001, fu proprio Nicola Bertinelli che, dopo quattro anni di ricerca all'Università di Guelph in Canada, rientrò in Italia con l'idea di produrre il "suo" Parmigiano Reggiano e di lanciarlo con un nuovo modello di business 2.0. Il risultato è stato una moltiplicazione del giro d'affari, che da 1,2 milioni di euro nel 2001 è passato a 17 milioni di euro oggi.

«Una volta tornato in Italia - spiega Bertinelli - ho investito 3 milioni di euro per l'acquisto di un nuovo terreno e per la costruzione del caseificio aziendale. Per recuperare liquidità in attesa della stagionatura delle prime forme di formaggio, decisi di sfruttare al massimo la vantaggiosa posizione dell'azienda, situata su una direttrice di grande passaggio (l'incrocio tra la provinciale Noceto-Medesano), offrendo agli automobilisti di passaggio, alla mattina, cappuccino col latte appena munto e torte col frumento coltivato nei nostri campi, e alla sera, l'aperitivo. Una volta dentro al caseificio i clienti avrebbero potuto acquistare anche il formaggio. L'iniziativa ha conquistato successo, tanto che nel 2003 decidemmo di inaugurare un punto vendita all'interno dell'outlet del Fidenza Village e uno all'interno del centro commerciale Torri a Parma. L'idea fu quella di portare l'azienda agricola in città. In altri termini, portammo il Parmigiano Reggiano nel cuore dello shopping parmigiano».

Nel frattempo, a fianco del caseificio aziendale "tradizionale", venne realizzato il "Caseificio della musica". Lo descrive Bertinelli: «È un teatro all'aperto, situato a fianco del sito produttivo, dotato di bar, salotto, wi-fi gratuito, piscina, ristorante da 250 coperti e piatti a base delle nostre materie prime (latticini, carne di razza romagnola, pane, torte). Qui organizziamo concerti, serate discoteca e performance di artisti live».

Riferisce ancora Bertinelli: «Oggi l'azienda viene gestita come quattro *business unit*, funzionali ad una strategia di portafoglio: la "classica" produzione e vendita di Parmigiano Reggiano, il retail nei punti vendita Bertinelli, il *food service* e l'intrattenimento serale. Alla base di tutto c'è sempre l'azienda agricola, infatti le quattro unità ruotano attorno alla produzione del formaggio. Il resto serve a dare liquidità al sistema, in quanto il Parmigiano Reggiano, come sappiamo, è un prodotto a lunga stagionatura con una rimuneratività che arriva dopo almeno due anni dall'inizio della lavorazione».

I terreni aziendali, che si estendono su una superficie di 160 ettari, sono certi-

I PROGETTI PER IL FUTURO

Nei suoi progetti per il futuro, l'azienda prevede di raddoppiare la produzione aziendale attraverso la costruzione di un nuovo caseificio e una joint venture con un produttore di latte. Spiega Bertinelli: «Oggi la nostra filiera è tutta costruita per mantenere la produzione certificata Kosher.

Quindi vorremmo dar vita a una seconda filiera che produca Parmigiano Reggiano dop per così dire "classico". Questo è possibile soltanto se avremo a disposizione un secondo caseificio, dove il produttore non sia "costretto" a rispettare tutte le regole per la Kasherut.

Se tutto andrà come previsto, entro la fine dell'anno potremo partire con la produzione nuova».

Questo sarà possibile coinvolgendo un allevatore che già produce latte per il Parmigiano Reggiano e con cui Bertinelli realizzerà una joint venture. Questo allevatore, delle zone di Parma, conta oggi 1.200 capi, di cui 600 in lattazione. Avrà il 20% delle quote sociali del nuovo caseificio. A.F.

ficati bio. Per la gestione della fertilità e il rilevamento dei calori delle bovine, in azienda vengono utilizzati i podometri, utili per individuare il giusto momento dell'intervento da parte dell'allevatore.

6. I terreni aziendali, che si estendono su una superficie di 160 ettari, sono certificati bio.

La produzione di Parmigiano Kosher

Bertinelli ha iniziato la produzione di Parmigiano Reggiano dop Kosher nell'ottobre 2014. Precisa Bertinelli: «La nostra capacità produttiva sarebbe pari alla produzione di 7.300 forme all'anno. Tuttavia, escludendo le festività e il sabato, limitiamo la produzione a poco più di 5mila forme all'anno pari a 200 tonnellate di formaggio».

Il Parmigiano Kosher stagiona nei magazzini di Bertinelli 15 mesi. «Questa scelta - precisa il titolare - deriva sia dal fatto che i mercati target non amano la stagionatura troppo lunga, sia dal fatto che i prodotti Kosher hanno una maturazione più veloce di cinque/sei mesi rispetto al classico Parmigiano Reggiano».

Il Parmigiano Kosher prodotto dall'azienda è anche "Kosher for Passover", vale a dire che può essere consumato anche durante la festività della Pasqua ebraica, un periodo in cui sono in vigore regole alimentari ancora più restrittive. «Per la sua produzione - spiega ancora Bertinelli - diversi sono gli elementi che lo differenziano dalla produzione del Parmigiano classico. Anzitutto, non è ammesso l'utilizzo di bovine che in passato abbiano subito interventi chirurgici. Tutti gli ingredienti utilizzati per produrre il formaggio devono essere certificati Kosher: dal latte al caglio, al sale. La mungitura e la lavorazione del latte in caseificio avvengono sotto una stretta supervisione. Nel primo caso, un rabbino verifica la natura "Chalav Yisrael" del latte. Nel secondo caso, la figura che monitora il processo è quella del Mashgiach Temid. Tutti gli strumenti utilizzati nel processo di lavorazione e produzione del Re dei Formaggi devono essere Kosher. Inoltre la stagionatura avviene su assi di legno sanificate ad hoc, in modo tale che il Parmigiano Reggiano Kosher non sia "contaminato" dalle forme prodotte precedentemente».

La decisione di Bertinelli di avviare la produzione di Parmigiano Reggiano Kosher risponde alla volontà di esplorare nuovi orizzonti di business. «Pensiamo solo al caso degli Stati Uniti - afferma Bertinelli -. Qui il 30% dei prodotti venduti nei supermercati è certificato Kosher e le referenze a scaffale sono 25mila, tra cui alimenti e bevande per un valore di oltre 17 miliardi di dollari. Ricordiamo poi che il Parmigiano Reggiano Kosher non è destinato solo agli ebrei osservanti: la certificazione è anche garanzia di qualità e salubrità di un prodotto. Ad esempio, si stima che negli Stati Uniti il 56% dei consumatori di prodotti Kosher sia composto da persone con intolleranze o allergie alimentari, da vegetariani e, più in generale, da consumatori attenti alla qualità di ciò che mettono in tavola».

"B.Veggie"

Come già anticipato, la novità più recente in casa Bertinelli è "B.Veggie". Presentato ufficialmente a novembre 2015 negli Stati Uniti, in occasione di Kosherfest, la principale fiera trade al mondo per i prodotti alimentari Kosher, è un formaggio a pasta morbida certificato Kosher, prodotto utilizzando la stessa filiera del Parmigiano Reggiano. «Lo otteniamo - specifica Bertinelli - con latte vaccino Chalav Yisrael (la mungitura avviene sotto la

Attrezzature usate nell'azienda agricola Bertinelli

Operazione	Attrezzatura / macchina / impianto	Ditta costruttrice / fornitrice
Mungitura	sala spina di pesce	**De Laval**
Mungitura	Lattometri	**De Laval**
Distribuzione alimenti	Carro unifeed	**AFT**
Raccolta foraggio	Imballatrice	**Krone**
Mungitura	Disinfezione capezzoli	**Undergold**
Gestione conti aziendali	Software di gestione aziendale	**Sata**
Mungitura	Caldaia	**Liquigas**
Rilevamento calori	Pedometri	**De Laval**
Rilevamento calori	Software	**De Laval**
Caseificio aziendale	Frigoriferi	**Packo**
Mungitura	Frigo latte	**Packo**
Gestione deiezioni	Raschiatore	**Gial**
Gestione deiezioni	Separatore	**Rota**
Gestione deiezioni	Distribuzione reflui in campo	**Pagliari**

7. Nicola Bertinelli investì 3 milioni di euro per l'acquisto di un nuovo terreno e per la costruzione del caseificio aziendale. Il risultato è stato una moltiplicazione del giro d'affari, che da 1,2 milioni di euro nel 2001 è passato a 17 milioni di euro oggi.

8. Per il canale normal trade e per tutto il mondo Ho.re.ca., l'azienda ha da poco lanciato il Parmigiano Reggiano dop millesimato "Grand cru", nelle stagionature a 12, 24, 30 e 36 mesi.

9. Nei suoi progetti per il futuro, l'azienda prevede di raddoppiare la produzione aziendale attraverso la costruzione di un nuovo caseificio e una joint venture con un produttore di latte.

specifica supervisione di un rabbino) e con caglio vegetale: per questa ragione si può definire vegetariano. Essendo poi naturale e privo di lattosio (viene prodotto senza l'impiego di lattasi per il processo di fermentazione naturale) e senza zuccheri né glutine, si adatta anche al consumo da parte di lattosio- e galattosio-intolleranti, di diabetici e celiaci».

Il Parmigiano Reggiano dop "millesimato"

È firmato Bertinelli anche il Parmigiano "millesimato", prodotto col solo latte delle bovine che hanno partorito da non più di 100 giorni, quindi più concentrato in proteine e con presenza maggiore di batteri buoni, che danno aroma al formaggio.
L'aggettivo "millesimato" appartiene al mondo del vino: il termine indica che il prodotto è stato ottenuto attraverso la lavorazione di uve di una sola annata (il "millésime", appunto) ed è quindi sinonimo di eccellenza qualitativa.
Spiega nel dettaglio il titolare dell'azienda: «Questo latte, detto di inizio lattazione, ha caratteristiche uniche: è più nutriente e concentrato in proteine e ha la peculiarità di cedere spontaneamente l'acqua che contiene, cosa che lo rende particolarmente adatto alla produzione di formaggio a pasta dura. Proprio perché è più concentrato può essere cotto meno, lasciando vivo il maggior numero di "batteri buoni" che danno aroma e sapore al formaggio». Il Parmigiano "millesimato" viene proposto nelle quattro stagionature di 15, 24, 30 e 36 mesi.
Per il canale *normal trade* e per tutto il mondo Ho.re.ca., l'azienda ha da poco lanciato il Parmigiano Reggiano dop millesimato "Grand cru", nelle stagionature a 12, 24, 30 e 36 mesi. «Lo abbiamo differenziato in particolare nel packaging - aggiunge Bertinelli - che preserva il prodotto da umidità, luce e gas e lo veste di linee eleganti e scelte cromatiche d'impatto». ●