

Caglificio Clerici, parte la sfida dei batteri al posto della chimica

L'AZIENDA PRODUCE ENZIMI E FERMENTI PER I SETTORI CASEARIO E FARMACEUTICO. HA MESSO A PUNTO UNA SOLUZIONE PER TOGLIERE DAGLI ALIMENTI I CONSERVANTI SINTETICI CAUSA DI NUMEROSE INTOLLERANZE

Gloria Riva

Como

Addio ai conservanti nei cibi, i ricercatori del gruppo chimico Clerici Sacco puntano a rivoluzionare l'alimentazione rendendola meno dannosa per l'uomo. Dopo essersi sbizzarriti nel cercare muffe e fermenti di ogni tipo per il settore caseario, adesso la multinazionale tascabile Clerici vira su un nuovo business, quello del cibo amico dell'organismo. Sta infatti studiando dei batteri naturali in grado di eliminare l'utilizzo di conservanti negli alimenti: «Abbiamo già creato un paio di prodotti innovativi per conservare i prosciutti, sostituendo totalmente i conservanti. Crediamo che questa innovazione, che potrebbe ridurre le intolleranze alimentari, avrà un grande sviluppo anche per altri alimenti - racconta l'ad Francesco Verga - Inizialmente questi prodotti potranno adattarsi a cibi di altissima qualità, perché sono costosi, ma con il tempo li si potrà estendere a tutti gli alimenti. Dai pelati ai cetrioli sott'aceto».

Sarebbe davvero una rivoluzione, totalmente made in Caponago (Como), dove la società è nata nel 1872 per produrre enzimi e fermenti lattici per il settore lattiero caseario, ma anche probiotici e fermenti per l'industria farmaceutica. Quelli della Clerici devono tutto al francese Luis Pasteur che nell'Ot-

tocento capì come eliminare i batteri portatori di malattie: scaldando il latte. Tuttavia la pasteurizzazione estingue anche le muffe e i microrganismi che producono il formaggio e per questo nasce Clerici, prima azienda al mondo a produrre in laboratorio il caglio, indispensabile per coagulare il latte. La Clerici ha poi cominciato a produrre muffe sintetiche e batteri di ogni tipo, da quelli che consentono all'Emmenthal di avere i buchi, a quelle che danno sapore alle sottilette. Il business si è poi esteso alla produzione di microrganismi per insaccati e pesce, specialmente affumicato.

Nella società il 65% dei 250 dipendenti è laureato e ha il compito di cercare nuovi batteri: «La natura è in costante movimento e i batteri che danno un determinato gusto ai latticini vengono sconfitti da nuovi virus, quindi è necessario trovarne altri», spiega Francesco Verga che guida l'azienda insieme al fratello Martino e la sorella Giovanna (quest'ultima è anche presidente). Clerici è cresciuta negli anni attraverso acquisizioni. La più importante risale al 1985, quando ingloba la Sacco, competitor nel settore caseario. Segue la creazione di un impianto in Francia, indispensabile per meglio rispondere alle esigenti richieste del mercato francese; infine un terzo stabilimento viene acquistato in Svezia. Nel 2013 Clerici conquista il Centro Sperimentale del Latte, che era di Granarolo: «Crescendo riusciamo a meglio gareggiare a livello internazionale dal momento che, tra i cinque competitor che abbiamo al mondo, due sono multinazionali», aggiunge Verga, e di fatto l'azienda controlla il 6% del mercato di riferimento. Negli ultimi cinque anni il fatturato è

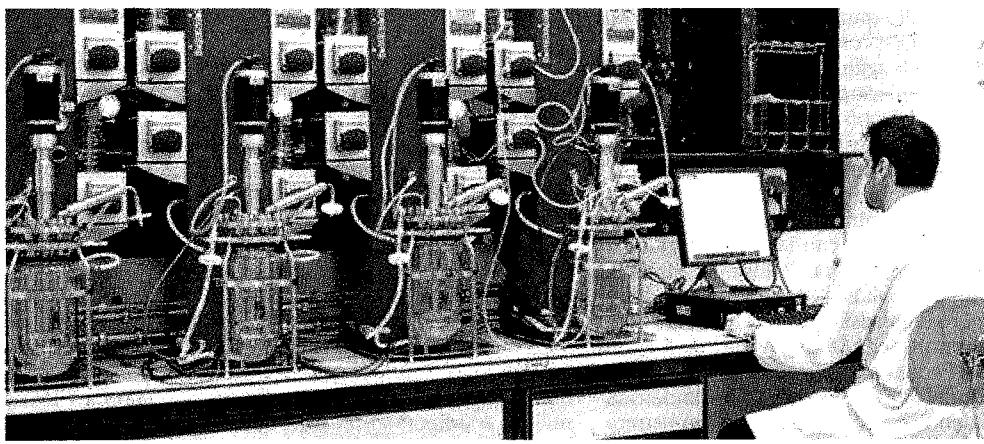
passato da 49 a 63 milioni, registrando una crescita del 40% grazie all'innovazione continua (investendo ogni anno il 6% dei ricavi in ricerca e sviluppo), alle acquisizioni, all'export che incide per il 60% (esporta in oltre 100 paesi del mondo) e alla ricerca di nuovi mercati e soluzioni. Ad esempio, nel 2014 la Clerici ha puntato molto sui probiotici dedicati al mercato Usa, mentre quest'anno la svolta sarà quella dei batteri che sostituiranno i conservanti.

La società da qualche tempo ha deciso di puntare molto sull'Asia, India e Cina soprattutto: «Sono ancora molto arretrati dal punto di vista della conservazione degli alimenti, ma stanno elevando gli standard, quindi una società come la nostra ha tutt'anche interesse a esportare in quelle zone», anche se Verga non nasconde le insidie del mercato cinese, dove è già presente con un proprio distributore. «Sono dei grandi copiatori. Una volta un cliente si è lamentato perché un nostro prodotto non funziona. Abbiamo scoperto che una società cinese lo aveva imitato e messo sul mercato. Solo che i batteri erano inattivi. Casi così sono all'ordiné del giorno», conclude Verga. Un'altra spina nel fianco è la vicinanza della Svizzera, che si trova a pochi chilometri dalla sede dello stabilimento comasco. Capita che dopo aver speso parecchio per formare i propri tecnici, questi decidano di spostarsi in aziende del settore al di là del confine, dove un regime fiscale differente consente ai lavoratori di guadagnare il 40% in più e senza che l'azienda svizzera debba sborsare più denaro rispetto a quella italiana: «E' un'ingiustizia con la quale conviviamo. Ma di andarcene in Svizzera non ci pensiamo proprio. Siamo troppo legati all'Italia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sopra
Francesco Verga, guida
il Caglificio Clerici
con i fratelli
Martino e
Giovanna



CAGLIFICO CLERICI

Ricavi in milioni di euro

