la Repubblica Ed. Genova

Data 19-09-2006
Pagina 10
Foglio 1

www.ecostampa.it

Boom delle cooperative, il centro della Val di Vara rilanciato dalla produzione di cibi e vini

New deal Varese Ligure

Il nuovo miracolo nel trionfo dell'ecocibo

DAL NOSTRO INVIATO
COSTANTINO MALATTO

VARESE LIGURE — Oggi viene citato come esempio nazionale di agricoltura biologica. Come ha fatto Paolo C. Conti nel libro edito recentemente da Fazi Editore "La leggenda del buon cibo italiano", indicando Varese Ligure come capitale dell'*ecocibo*. Eppure c'è stato un momento, due anni fa, in cui Maurizio Caranza credeva che il suo sogno non avrebbe avuto futuro. Lui, il sindaco che in quindici anni era riuscito a fare di Varese Ligure la capitale del sistema biologico-ambientale, stava per togliere la vita alla creatura chiamata a sostenere l'impalcatura di quel sistema. «Se non troviamo una soluzione — raccontava ai suoi più stretti collaboratori — sarò costretto a portare in tribunale i libri della Cooperativa casearia». 150.000 euro di deficit che la Coop aveva accumulato l'ultimo anno erano un peso finanziario insopportabile per un comune piccolo come Varese. «Qui ci vorrebbe un miracolo», dicevano gli allevatori della Val di Vara.

Il "miracolo" arrivò da Roma ma aveva sangue genovese nelle vene. Sergio Traverso, il cognome non mente, era direttore di stabilimento della Torre in Pietra, azienda produttrice di yogurt del gruppo Yomo. Suo nonno negli anni Trenta aveva lasciato il capoluogo ligure, attirato dalla nuova frontiera della bonifica dell'agro pontino. Un imprenditore originario della Val di Vara decide di aprire in valle un nuovo stabilimento, dedicato alla produzione di yogurt rigorosamente biologici, e gli chiede di assumerne la direzione. Traverso tentenna. Cede solo quando Caranza gli offre anche la presidenza della Cooperativa casearia. Un colpo doppio: da una parte la Cooperativa dimezza la spesa per il dirigente, dividendolo part time con lo stabilimento Ars Food, dall'altra acquista un manager capace e lungimirante.

Nel giro di un paio d'anni il miracolo si compie. Già lo scorso anno la Coop va in attivo. Quest'anno nei primi sei mesi l'utile sfiora i 120.000 euro. E gli spazi di sviluppo sono ancora molti. La gestione Traverso ha "inventato" alcuni formaggi che hanno avuto un successo enorme. In testa c'è lo "Stagionato allo Sciacchetrà", fatto maturare nel raspo prodotto dalla vinificazione del 5 Terre e in olio d'oliva. Poi il "Formaggio Di Vino", stagionato nel vino Ciliegiolo, e lo "Stagionato de Vaise", prodotto recuperando dall'oblio una antica ricetta degli allevatori del passo Centocroci.

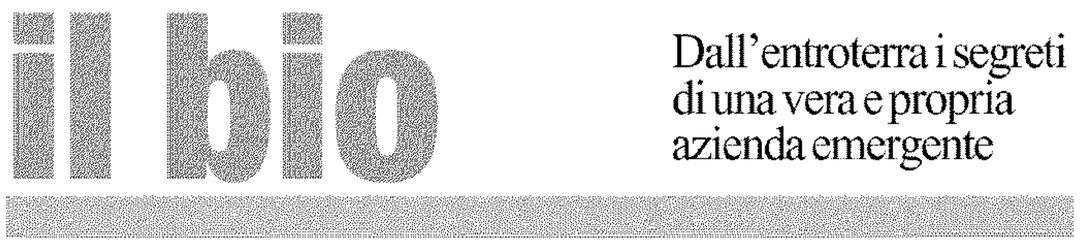
Le prospettive economiche sono incoraggianti: la Cooperativa Carni fattura 750.000 euro e dà lavoro a cinque dipendenti, quella Casearia ha un fatturato di un milione e 300.000 euro, con 9 dipendenti diretti e una rete vendita di 5 persone. La politica di questi ultimi quindici anni ha trasformato una valle che sembrava destinata a morire lentamente di consunzione, in una realtà in sviluppo. Più ancora in una speranza di redenzione. «Nel decennio dal 1950 al '60 — ricordano Caranza e la sua vice di allora, Michela Marcone, eletta sindaco alle ultime elezioni — se ne sono andati da qui qualcosa come 1.200 abitanti». Le aziende agricole chiudevano una dopo l'altra. La rinascita comincia nel 1990, quando Maurizio Caranza, allora funzionario della Regione, abbandona la Democrazia Cristiana e dà vita a una lista civica. La guerra all'ultimo voto che gli muove la Dc non serve a niente, Caranza e la sua lista trionfano. La scommessa è quella di puntare su un paradosso: inseguire il futuro tornando al passato. L'agricoltura, decide la nuova amministrazione, deve tornare a sostenere l'economia della vallata. Ma anziché puntare sulla quantità, cosa impossibile vista la conformazione della valle, si punterà sulla qualità.

Prima va avanti il recupero del centro storico, un esempio stupendo di borgo medievale nato su un raffinato progetto urbanistico. Subito dopo arrivano le certificazioni ambientali. Che fanno di Varese Ligure il primo comune italiano ad ottenere le attestazioni di qualità da parte di organismi indipendenti. Oggi l'abitudine si è diffusa parecchio, ma nella seconda metà degli anni Novanta Varese Ligure era l'eccezione. La cura e il rispetto ambientali attirano nuovi flussi turistici che portano ossigeno economico e nuova visibilità alla valle. È il momento di sfruttare il "marchio" Varese Ligure nell'agricoltura. Caranza chiede la certificazione di "Suolo e Salute", organismo di controllo e certificazione biologica. La strada è complessa. Qualcuno si ribella e si chiama fuori. Ma i casi sono limitatissimi: oggi la quasi totalità degli agricoltori si sono convertiti al biologico. «A Varese ci sono oltre cento aziende agricole certificate biologiche — racconta Mauro Figone, vicepresidente della Cooperativa Carni, da lui guidata fino a pochi mesi fa — 22 allevano bestie da latte, oltre una settantina destinano gli animali alla produzione della carne». I vitelli vengono svezzati al pascolo per sei mesi, poi sono allevati con mangimi biologici. La carne si vende solo in valle, a S. Pietro Vara e a Varese Ligure, in due punti vendita gestiti dalla Cooperativa stessa. I controlli sono rigorosissimi, sul bancone una serie di dati dicono tutto delle carni in vendita: allevatore, data di nascita dell'animale, razza, macellazione e tutto quanto c'è da sapere sulla bestia.

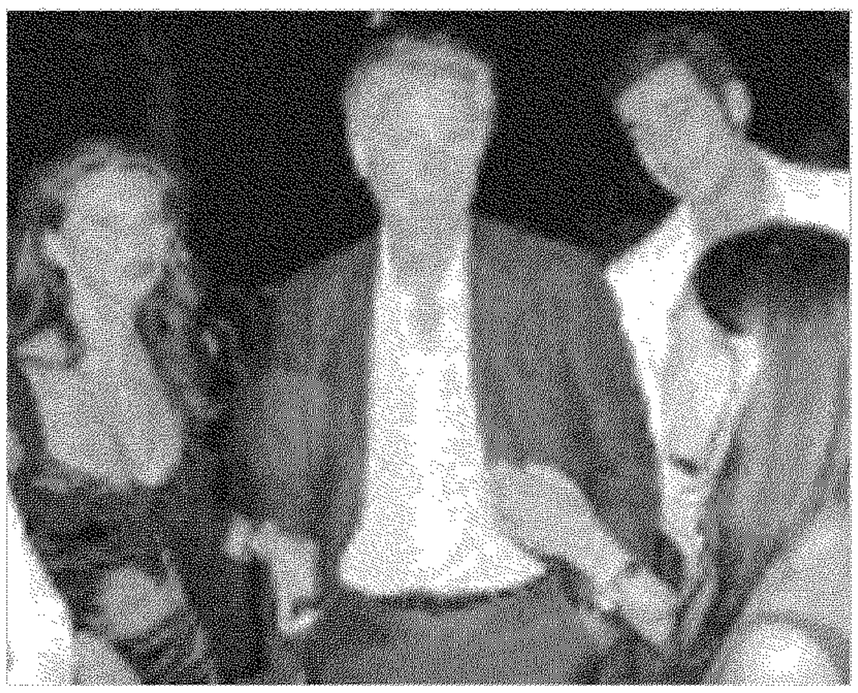
L'ex sindaco Maurizio Caranza

LA SVOLTA
L'ex sindaco Caranza reclutò un manager genovese che era stato a Roma alla Yomo

I NUMERI
Aumentano i post di lavoro: già nei primi sei mesi l'utile Coop sfiora i 120mila euro



Dall'entroterra i segreti di una vera e propria azienda emergente



LA SVOLTA
Nella foto grande una veduta dall'alto di Varese Ligure, che sta vivendo una nuova stagione grazie all'industria del biologico A sinistra il patron del Genoa Enrico Preziosi che sviluppa una propria linea

036286

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.