

Amalattea spa

Latte di capra per tutti dalla Sardegna

Una realtà sardo-romana, che trae il suo nome dalla mitologia, è diventata leader nel settore lattiero caprino e oggi produce una vasta filiera di prodotti: latte, biscotti, yogurt, gelati e formaggi

di **Alessandro Pavanati**

L'innovazione è di casa fra i soci di Cdo Agroalimentare. Così anche per Amalattea spa, realtà sardo-romana leader nel settore lattiero caprino. È difficile immaginare cosa si può fare col latte di capra: l'impiego è davvero vasto. Innanzitutto, un naturale consumatore può essere chi non può assimilare il latte vaccino e può, invece, considerare il latte caprino come alternativa a quello di soia o di riso. Si tratta infatti di un prodotto animale completo quanto il latte di mucca, classificato come parafarmaco proprio per i soggetti allergici al latte di vacca. E c'è, in Italia, anche chi produce tutta la filiera dei latticini a partire dalle discendenti di Amaltea, la capra mitologica che nutrì Giove bambino a Creta. Amalattea è un'azienda che trae il suo nome dalla mitologia, per dare realtà a una vasta filiera di prodotti: latte, biscotti, yogurt, gelati, formaggi e ricotta. L'azienda, tuttora sotto la guida del suo ideatore, Maurizio Sperati, 43 anni, romano, ha iniziato la propria attività nel 1998. Nel 2005 ha rafforzato la sua *leadership* nazionale, integrando le proprie potenzialità commerciali con quelle industriali del Consorzio Galydhà. Il progetto ha dato vita al primo



polo caprino italiano, dove i due marchi convivono perfettamente e puntano a rafforzare ancora di più la posizione di leader di mercato.

Il gruppo Amalattea ha fatto dell'innovazione il proprio strumento di sviluppo. È composto, principalmente, da: un'area commerciale; un'area ricerca e sviluppo, che studia le caratteristiche del latte di capra per applicazioni tecnologiche con finalità di innovazione di prodotto; un'area scientifica, per la divulgazione medico-scientifica e valorizzazione dei prodotti caprini, la progettazione di

studi con enti di ricerca, l'organizzazione di convegni e consulenza nutrizionale specialistica al consumatore tramite numero verde; un'area marketing & comunicazione.

«Nel settore caprino ci sono ancora importanti spazi da conquistare - dichiara Sperati - e il mercato italiano è in grado di ricevere nel prossimo triennio circa il triplo dei volumi venduti. Bisogna però sciogliere alcuni nodi di natura commerciale e di marketing, che richiedono investimenti importanti difficilmente sostenibili da un'azienda da sola senza il supporto delle istituzioni; mi riferisco agli alti costi per l'inserimento del pacchetto di



■ Maurizio Sperati



■ La sede dello stabilimento di Amalattea

referenze nei punti vendita; alla rilevanza degli investimenti per la promozione, la pubblicità - in Italia e all'estero - e la divulgazione scientifica; alla formazione di personale ad alta professionalità destinato a svolgere attività di educazione nutrizionale sui prodotti caprini ai buyers, ai quali è affidata la responsabilità dell'acquisto dei prodotti all'interno di una catena di distribuzione alimentare. È un problema di grande attualità, visto lo spazio

crescente a scaffale che stanno occupando i prodotti destinati a una alimentazione particolare, come quelli per gli intolleranti al glutine. È anche necessario sviluppare una politica di prezzo favorevole ai consumatori, aumentando i volumi della merce venduta».

Il Gruppo Amalattea ha avuto l'ambizione di creare «la prima grande filiera caprina accorciata italiana - aggiunge Sperati - avviando per la prima volta in Sardegna un progetto globale che vede coinvolti tutti gli anelli, dagli allevamenti e le strutture di trasformazione e confezionamento presenti in Sardegna, all'apparato commerciale e marketing che, anche fuori dall'isola, opererà al fine di distribuire e valorizzare i prodotti di capra sul mercato nazionale ed estero». Il progetto ha come obiettivo pri-



Andrea Prato, responsabile area produzione di Amalattea

Andrea Prato, 42 anni, sardo, consigliere delegato di Amalattea spa e responsabile dell'area produzione, fa il punto sulle peculiarità dell'azienda. «Siamo nati come società commerciale», racconta. Un'azienda che controllava le unità produttive, grazie a standard definiti e a piani di produzione. Col passare del tempo Amalattea è diventata «padrona della filiera, smettendo i panni di controllori commerciali, trasformandoci in produttori veri e propri, rilevando in primis la prima e unica latteria italiana nel comparto caprino, controllando la fase della trasformazione. Stiamo ultimando - prosegue Prato - anche il caseificio. Ci siamo intanto resi conto che era fondamentale controllare anche la prima parte della filiera: la produzione del latte in stalla. Abbiamo messo in piedi una società agricola finalizzata a far crescere il comparto e a dare un esempio ad altri agricoltori: in collaborazione con Pioneer, multinazionale nel campo delle sementi e dei mangimi, coltiviamo di nostro il mais, il sorgo e l'erba medica che servono per nutrire le nostre capre. Riusciamo a produrre il 30 per cento del latte che trasformiamo». Una delle lotte portate avanti da Amalattea assieme ad altre aziende del settore caprino è l'autonomia dal settore ovino: la produzione di derivati della capra risente dei blocchi posti al settore ovino per malattie che colpiscono nella quasi totalità le pecore, come la blue tongue, aggiunge Prato.

Dalle sedi di Arborea e Guspini in Sardegna e di Roma l'azienda sta allargando la sua attività di produzione anche ad altre regioni italiane.



■ mario la costituzione del più importante polo italiano del comparto caprino, con un occhio di riguardo anche per i mercati europei e degli altri Paesi del Mediterraneo. In termini di acquisizione di nuove quote di mercato l'obiettivo di Amalattea è il miglioramento della *performance* del 43 per cento, strappando consumatori fra coloro che consu-

mano abitualmente bevande vegetali alternative al latte. La filosofia aziendale è anche quella di coniugare sviluppo commerciale con valorizzazione turistica e delle tradizioni alimentari, fra mare e montagna, in tutta Italia. L'azienda sarà presente al Meeting di Rimini, dal 19 al 25 agosto 2007, all'interno dello stand di Cdo Agroalimentare. ■

Antonella Recchini, responsabile area scientifica Amalattea spa

«Quando siamo partiti dovevamo scegliere un target preciso per orientare le nostre campagne di marketing: i soggetti intolleranti al latte vaccino, anche bambini». Antonella Recchini, 34 anni, responsabile scientifica di Amalattea, parla dell'azione dell'azienda nel campo dell'educazione alimentare a tutela del consumatore. «Ci siamo accorti che sempre più genitori, orientati dai pediatri, chiedevano latte di capra in farmacia, per via della sua alta digeribilità. Si tratta di un latte che porta una serie di benefici ad adulti e bambini, a chi soffre di colite o di gastrite, ad esempio. Noi lo commercializzavamo nei supermercati e su richiesta anche dei molti consumatori che ci telefonavano l'abbiamo fatto iscrivere da Federfarma fra i parafarmaci». Per poter vendere in farmacia i propri prodotti, l'azienda si è sottoposta a un iter complesso, che ha richiesto un'intensa attività di ricerca scientifica e di produzione di articoli descrittivi delle proprietà nutrizionali del latte caprino. «Federfarma ha utilizzato il materiale da noi prodotto, inserendo Amalattea nella banca dati dell'Informatore Farmaceutico. Dal 2001 a ogni nuovo prodotto viene assegnato un codice di parafarmaco. Questa garanzia che noi diamo vuole essere un valore aggiunto a servizio del consumatore», aggiunge la ricercatrice. Ovviamente il latte di capra può essere consumato da tutti, ma nei casi di irritabilità gastrointestinale è particolarmente indicato. «Il latte deve i suoi benefici alla composizione diversa dei suoi grassi. La direzione scientifica di Amalattea è impegnata nel far comprendere al consumatore che c'è differenza fra il latte ad alta digeribilità vaccino privato del lattosio e l'alta digeribilità del latte di capra che deriva da un diverso frazionamento degli acidi grassi, a catena corta, mentre nel latte vaccino sono a catena lunga. Tutto questo lo stiamo portando avanti anche in vista del nuovo regolamento sui claim nutrizionali assieme ad Assolattea. Porteremo avanti la difesa della qualità nella digeribilità: un nostro obiettivo è fare una corretta educazione alimentare».



■ Antonella Recchini