

Cooperazione e capitale umano

La sfida vincente di due latterie mantovane (presenti al prossimo Meeting di Rimini) che per crescere hanno scelto di collaborare invece che competere in maniera distruttiva

di Alessandro Pavanati

Due latterie mantovane e il Grana Padano. Ovvero come produrre il binomio più antico della valle del Po investendo in capitale umano. Stiamo parlando della Latteria Agricola San Pietro e della Latteria Agricola Sant'Angelo di Mantova, riunite nel Consorzio Virgilio per la produzione di Grana Padano. Due aziende che per crescere hanno scelto di collaborare invece che competere in maniera distruttiva. Il grana non è tuttavia l'unica attività delle due aziende, impegnate in altri settori agroalimentari come quello suino.

«Noi della Latteria San Pietro eravamo in una situazione disastrosa, la peggiore di tutto il comprensorio del Grana Padano», racconta Stefano Pezzini, 38 anni presidente.

«Nella nostra cooperativa c'è stata una modifica della compagine sociale e amministrativa. È subentrato un nuovo consiglio d'amministrazione. Da quel momento abbiamo iniziato a valorizzare le risorse umane presenti in azienda. Nel giro di un anno e mezzo la qualità è diventata eccelsa e la latteria ha chiuso con un dividendo quasi al top di tutto il comprensorio del Grana Padano». Fondamentale è stata la creazione di un clima di fiducia positivo all'interno dell'azienda, diffusi dall'amministrazione ai soci, «poiché tutti hanno

collaborato al raggiungimento di questi obiettivi». L'azienda conta 21 soci e 11 dipendenti, una responsabile amministrativa di 28 anni, un responsabile di produzione di 35 anni e un responsabile per l'allevamento.età media è di 35 anni. Un'azienda giovane.



Relativamente simile anche l'esperienza della Latteria Sant'Angelo. «Siamo 24 soci e 10 dipendenti - racconta Gabriele Gorni Silvestrini, presidente - e produciamo 135 mila quintali di latte all'anno esclusivamente per la produzione di Grana Padano. Con la Latteria

San Pietro abbiamo un rapporto di collaborazione ottimo e confrontiamo spesso i nostri dati di bilancio e i nostri prodotti con i loro. Tutto questo ci aiuta a crescere». Fino a quattro anni fa la Latteria Sant'Angelo era composta da 17 soci «che potevano contribuire con solo 75 mila quintali di latte all'anno. Il nuovo consiglio d'amministrazione dell'azienda ha scelto di investire proprio nei soci. Siamo andati per questo a cercare stalle che producevano poco o male, proponendo ai proprietari di associarsi. Abbiamo dato loro la possibilità di "provare" la cooperativa per uno, due, tre anni, facendo capire loro come la cooperazione non sia un mostro, ma un modo di fare impresa in cui tutti hanno pari diritti e doveri. Sono rimasti contenti e abbiamo così raddoppiato la produzione, sfruttando al massimo la nostra struttura e mantenendo lo stesso numero di dipendenti». Una prospettiva, quella delle due aziende che hanno scelto di investire nella cooperazione e nel capitale umano, decisamente rivolta al futuro. Anche le latterie San Pietro e Sant'Angelo saranno presenti all'interno dello stand del Meeting di Rimini curato da Cdo Agroalimentare. ■

■ A sinistra e sotto, due fasi della lavorazione del Grana Padano

