

VIAGGIO NEI LABORATORI DI SACCO SYSTEM



La cappoteca. La family company custodisce 6mila fermenti che esporta in 110 Paesi

Da Como i batteri per i formaggi del mondo

LA STORIA

Viaggio nei laboratori di Sacco System

La family company custodisce 6mila fermenti che esporta in 110 paesi, ha un fatturato di 108 milioni in crescita a due cifre e un Ebitda al 37%. Un addetto su cinque fa ricerca, in cui viene investito il 6% del turn over

A Como i batteri per tutti i formaggi del mondo

Cristina Casadei



Martino Verga.
Amministratore e
consigliere di
Sacco, è anche
vicepresidente di
Federchimica con
delega per
l'organizzazione e
il personale.

e opere d'arte che contano nella vita di una persona possono essere di molti tipi e prendere, a loro modo, forma di collezione. Nella piccola Cadrago, un borgo di Smalatabbi, a pochi chilometri da Como e da Milano, la famiglia Verga custodisce una collezione molto speciale perché ognuno dei suoi preziosi "pezzi" consente di trasformare il latte in formaggi, yogurt, panna generale, tatti fermentati. «È una collezione di 6mila batteri buoni», ci racconta Martino Verga, amministratore e consigliere di Sacco, una delle aziende, insieme a Cagliificio Clerici, Centro Sperimentale del Latte e Kemikaia che fanno parte della rete dell'impresa Sacco System che fa capo alla famiglia Verga.

Martino Verga è innanzitutto un chimico (vicepresidente di Federchimica con delega per l'organizzazione e il personale) e poi un biologo e indossa il camice del ricercatore divulgatore mentre accompagnava nella laboratorio e nel suo produttivo di Cadrago. Ricorre agli esempi per raccontare come l'affezione della sua famiglia abbia, a suo modo, innescato un'inversione di tendenza per i cervelli in fuga, innanzitutto, dei 350 collaboratori uno su cinque è dedicato alla ricerca, ma bisogna avere la pazienza di arrivare in fondo all'ardito per capire un viaggio fino a Cadrago per parlare di formaggi. In un laboratorio, dove ci circondano giovani e sani ricercatori che arrivano qui da 20 paesi diversi. Lo tornano in Italia, per venire in questo piccolo paese, lasciandosi alle spalle prestigiose carriere nella ricerca.

Iniziamo continuando il viaggio oltre Como con un po' d'immaginazione e arriviamo oltre confine, per parlare di Roquefort, formaggio francese.

erborinato, originario di Roquefort sur Soulzon, nel sud della Francia. Proseguiamo e arriviamo fino al Regno Unito con il Blu Stilton, formaggio a pasta dura e erborinato prodotto nelle contee di Derby, Leicestershire e Nottingham. Cosa hanno in comune? Per diventare Roquefort o Blu Stilton hanno bisogno di particolari batteri, quelli che Martino Verga racconta come «i batteri del posto che ne determinano le caratteristiche, i sapori e la consistenza. E poi le mufe. Fino alla fine dell'800, i batteri del posto cadevano nel latte durante la mungitura». Poi qualcosa è cambiato perché cominciò ad affondarsi la pastorificazione per rendere più sicuro il latte, uccidendo però «i sani batteri patogeni che i batteri buoni, quelli che fanno nascere il formaggio, creano i buchi in quelli che si producono nelle valle svizzere e tifflin. In quello che si mette sopra la pizza», dice l'imprenditore. È allora che nasce il Cagliificio Clerici, fondato nel 1872 dal bisnonno di Martino Verga che porta il suo stesso nome.

Da allora i tecnologi alimentari delle aziende di Sacco System partono da Cadrago e vanno in giro per il mondo a raccogliere i batteri del posto. Otto «cacciatori di batteri» passano metà del loro tempo di lavoro inghirrigi per il mondo, altri 6 sono concentrati esclusivamente sulla Francia, parla degli erborinati per eccellenza, e 5 sull'Italia. Nella speciale collezione che è custodita nella cappoteca della laboratorio di ricerca di Sacco System si contano oltre 6mila batteri. A cui corrispondono più o meno altrettanti formaggi di tutto il mondo. Alcuni sono infatti composti e nascono dalla combinazione di batteri, lieviti e mufe, come avviene per esempio nel caso del Gorgonzola. I batteri vengono raccolti e poi riportati in sicurezza nella cornice dei laboratori di Cadrago dove



viene un'incessante attività di ricerca. È un po' una corsa nel futuro ma anche una corsa contro i virus batterici. Alla collezione dei batteri è affiancata infatti quella del virus che serve per studiare e classificare quelli ai cui batteri sono resistenti e quelli ai cui non lo sono perché gli alimenti, passando dal nostro intestino, potrebbero diventare il punto di innesco di una resistenza agli antibiotici. «La ricerca consente un'evoluzione continua per conservare sempre il massimo grado di sicurezza», spiega Martino Verga. E per consentirlo, nonostante la pasteurizzazione, di continuare a mangiare formaggi di antichissima tradizione.

Per questa azienda familiare di cui l'imprenditore, insieme al fratello Francesco e alla sorella Giovanna, rappresenta la quarta generazione (e comunque in rampa di lancio la quinta, rappresentata dalle tre figlie di Francesco, Margherita, Viola e Iris, già saldamente presenti in azienda) il ritmo di crescita

Alla ricerca dei batteri. In un laboratorio pilota (foto sopra) vengono riprodotti i vari momenti della produzione di batteri, prima di passare alla produzione su vasta scala. Nella foto sotto un operatore davanti a uno dei fermentatori



è mediamente a due cifre. Prendendo il 2018, il fatturato è salito a 108 milioni di euro, il 15% in più dell'anno precedente, con un Ebitda al 37%. L'export supera il 60% del fatturato: i batteri e le mufe di Sacco System arrivano in 110 paesi del mondo, tra cui, solo per citarne qualcuno, la Russia, l'Iran, il Medio Oriente, il Brasile, l'Argentina, la Francia, il Regno Unito, i paesi del Nord Europa, l'India, la Turchia, la Grecia, la Cina. In questi ultimi paesi i prodotti più venduti sono i fermenti lattici per produrre latte fermentato come lo yogurt che in Cina, in particolare, «ha iniziato a diffondersi una quindicina di anni fa, dapprima tra i ceti più abbienti, fino a diventare un vero e proprio status symbol, al punto che oggi i cinesi consumano il doppio dello yogurt degli americani - racconta Martino Verga -. Non si consumano invece i lattoni perché da adulto perdono la capacità di produrre lattoni, l'enzima che serve per digerire il latte, ma chenone è necessario per digerire lo yogurt, grazie ai fermenti lattici».

Tecnicamente i batteri vengono considerati coadiuvanti tecnologici e non vi è obbligo di indicarne la presenza in etichetta. Se bisogna pochi grammi per una sommella di latte, ma sono quei pochi grammi che, insieme all'ingrediente principale, alla lavorazione e alla stagionatura, contribuiscono in maniera fondamentale a far sì che, dopo la pasteurizzazione oggi possiamo ancora mangiare la tunta-curezza la mozzarella di bufala, il parmesano reggiano, la fontina, il brie, l'emmental, fino ad arrivare a tutti i pregiatissimi erborinati del mondo. Non deve essere un caso che solo in Francia i cacciatori dei batteri che partono da Cadrago siano ben sei.

Martino Verga si muoverà giovanilmente, chimici, biologi e agrari provenienti da 20 paesi, molti dei quali hanno in tasca anche un PhD, chi-

© R. POGGIO/CONTRASTO