

ORESTE PATTINI

Se n'è andato un caro Amico.

Ti soffermi, rifletti e la mente torna velocemente indietro di 58 anni. Dal primo giorno di Scuola Casearia.

Iniziata con interessi comuni, la nostra vita lavorativa si è sviluppata in modo incredibilmente leggero e parallelo. Non ci siamo mai persi di vista, era impossibile, perché c'eri sempre!

Oreste si diploma con buonissimi voti. Il primo impiego che la Scuola gli propone è presso una industria Casearia Laziale. Si occupa di tante cose, le paste filate e le caciotte, il laboratorio di analisi che contribuisce ad attivare. Si trova bene ma è Cremonese, vuole tornare in Lombardia. Mantiene contatti con la Voltana, centrale del latte di Crema che quel tempo collaborava strettamente con la Scuola Casearia, dove lavorano alcuni stimati colleghi tra cui Ermanno Schiavini, Silvio Branchini, Luciano Arcadu e che nel 1970 lo assume presso il Consorzio Produttori Latte di Gallarate entrato nel gruppo della Voltana di Crema dove Oreste si occupa del latte alimentare.

Lavora sodo e con grande passione. In quel periodo conosce Elio Ligugnana e i suoi due figli Roberto e Sandro che nel frattempo hanno costituito la Pool Bioanalysis Italiana che si sta attivando per fornire prodotti e servizi all'industria Casearia e Agroalimentare. PBI sta approntando il suo organico ed intuisce le potenzialità di Oreste che collaborerà efficacemente per 20 anni.

Attratto dalle sfide ha velocemente capito di avere grandi attitudini per i contatti iniziando una professione Tecnico Commerciale di livello elevato. Si è occupato con successo della diffusione di apparecchi scientifici, attrezzature e materiali per il controllo chimico e microbiologico degli alimenti e dei mangimi nel periodo in cui si iniziava a considerare seriamente il controllo di qualità.

Documentato, e attivo, convinto assertore della "professionalità", si è dedicato con passione allo studio e all'applicazione delle tecniche per un approccio corretto ed efficace con il cliente, diventando presto un vero punto di riferimento per gli utilizzatori. Il suo mantra era *"non puoi presentarti impreparato"*. Espletava al meglio il suo lavoro in qualsiasi circostanza, sapeva interloquire con il professore Universitario, con il Tecnico e con il Casaro, con i giusti argomenti e con la stessa efficacia.

Nel 1993 una ulteriore svolta nella sua carriera. L'inizio della collaborazione con la società SACCO dei fratelli Verga, già proprietari del Caglificio Clerici che otto anni prima avevano acquisito l'azienda investendo per il suo potenziamento e dove ha trovato altri colleghi ben conosciuti, tra cui anche ex allievi della Scuola Casearia. Oreste si è inserito rapidamente e con efficacia dedicandosi anche alla diffusione delle colture di fermenti lattici e agli enzimi per le trasformazioni casearie e della carne.

Tutto questo rivela la sua duttilità, e la sua intelligenza. Ma ancora di più sorprendente è stata la sua capacità di coltivare e mantenere i contatti con i suoi interlocutori e con i colleghi di lavoro che nel tempo ha incrociato.

Nel frattempo ha mantenuto molto vivo il suo rapporto con la Scuola Casearia e ha dedicato grandi energie alla Associazione degli Allievi. Ne è diventato una colonna portante. Non potremo mai dimenticare le estenuanti riunioni per approntare iniziative in favore dei più giovani, organizzando incontri di aggiornamento e preoccupandosi di reperire con le sue conoscenze nuovi posti di lavoro quando necessario. Generoso e sensibile desiderava che gli allievi della Scuola si distinguessero sempre.

Membro della prima ora di Assocasearia, con la passione e l'applicazione è diventato Maestro Assaggiatore di formaggi e docente ONAF per i corsi che portano alla migliore conoscenza e competenza gli appassionati del nostro fantastico mondo. Fondatore con Vincenzo Bozzetti e Daniele Bassi del Trofeo S.LUCIO ha lavorato con passione incessante per l'affermazione e il successo del Concorso, impegnandosi anche nel reperimento delle risorse necessarie. Senza sosta.

Ciao Caro Amico.

Antonio Cava