

La quarta e la quinta generazione della famiglia Verga oggi guidano un gruppo che esporta in 110 Paesi



Alcuni dei processi produttivi in azienda: da una parte continua il core business legato al caglio, dall'altra si fa ricerca su probiotici e batteri

Cagliificio Clerici: 150 anni di ricerca

L'ad Martino Verga: «La nostra forza? Puntare sull'innovazione tecnologica e sui giovani»

CADORAGO (bsh) Un'azienda, una famiglia e i loro 150 anni di storia. Tanto è cambiato dal 1872, quando **Martino Clerici** decise di fondare il Cagliificio Clerici a Cadorago: estraeva dallo stomaco dei vitelli l'enzima per produrre il caglio in pasta, necessario per produrre i lattoni. Oggi il cagliificio è uno degli «ingranaggi» di Sacco System, nato dall'acquisizione da parte della famiglia di Cadorago della Sacco di Milano ma anche del Centro Sperimentale del Latte e di Kemikalja, azienda svedese che ha come core business la produzione di integratori vitaminiici. Nel suo complesso oggi il gruppo, guidato dalla quarta generazione della famiglia, i fratelli **Giovanna, Martino e Francesco Verga**, ha circa 400 dipendenti, esporta i propri prodotti in 110 Paesi del mondo (l'export vale circa il 70% del fatturato) e vanta 64 specie di microrganismi prodotti. Con un fatturato 2021 che ha toccato quota 133 milioni di euro, è un vero e proprio polo di eccellenza del territorio comasco.

«Credo che la longevità della nostra azienda e il suo successo siano dovuti all'altissima qualità dei nostri prodotti - spiega Martino Verga, amministratore delegato che porta il nome del bisnonno fondatore dell'azienda - In Italia fino a qualche decennio fa c'erano molti più competitori, erano aziende familiari come la nostra. Al tempo di mio padre c'era almeno una dozzina di produttori di caglio in Italia, oggi siamo rimasti noi e un'altra azienda. Ci sono state tante acquisizioni, la concorrenza straniera ha pesato: chi non aveva prodotti competitivi non è riuscito a sopravvivere».

Sacco System ce l'ha fatta. «La nostra azienda da sempre punta sull'innovazione, tanto è vero che ogni anno il 10% del fatturato viene reinvestito in rinnovamento tecnologico - sottolinea Verga - ma non solo perché l'altro nostro punto di forza è attrarre giovani. Nella nostra



La quarta e la quinta generazione della famiglia Verga oggi guidano l'azienda di Cadorago insieme



azienda il 36% dei dipendenti è under 35 e più in generale il 46% è laureato. Abbiamo all'attivo inoltre più di 50 collaborazioni con università di tutto il mondo per fare ricerca. Investire sulla ricerca è l'unico modo per essere sem-

pre un passo avanti».

L'azienda di Cadorago, da tempo, è andata oltre il caglio, che pure rimane un punto fermo del core business. «Nel corso del tempo siamo andati oltre il mondo lattiero-caseario, ci siamo buttati

sui fermenti per i prodotti alimentari ma anche sui probiotici e i microrganismi per il settore farmaceutico - aggiunge l'amministratore delegato - Negli ultimi anni stiamo facendo ricerca nel campo dei prodotti alimentari al-

ternativi a quelli caseari per chi compie una scelta vegetariana o vegana: aiutiamo i produttori a realizzare sostituti che siano anche buoni. Si tratta di un settore in grande espansione».

Sacco System poi lavora sui succhi di frutta, le piante, le api, solo per portare alcuni esempi. «Stiamo mettendo a punto dei batteri che riducono il 25% degli zuccheri presenti nei succhi di frutta ma non ne alterano il sapore ma anche batteri che posti sulla superficie del salmone o dello zola evitano che vengano contaminati dalla Listeria - spiega Verga - In questo modo ci inseriamo nel contesto della direttiva europea che ci spinge a trovare modalità naturali per evitare lo spreco di cibo. Produciamo batteri per rinforzare il sistema intestinale dei vitelli per evitare l'utilizzo di an-

tibiotici, così come con l'Università del Texas invece stiamo sviluppando dei microrganismi per rafforzare quello delle api. Da ultimo stiamo mettendo a punto dei batteri da far proliferare sulle radici delle piante per renderle più forti e ramificate perché abbiamo capito che più hanno radici forti, meno acqua consumano e meglio assorbono i nutrienti dal terreno».

Una rete di prodotti che diventano fondamentali per le aziende del comparto agricolo e dell'allevamento con i quali Sacco System vuole creare una vera e propria «fila tracciabile». «Stiamo lavorando con le nostre aziende clienti per apporre il nostro marchio sui loro prodotti finali, così da permettere al cliente di conoscere tutti gli ingredienti» conclude Verga.

Stephanie Barone
© RIPRODUZIONE RISERVATA