

Agroalimentare

Parmigiano biologico, stabilimento all' avanguardia

- SAN CESARIO - E' STATO inaugurato ieri in via Sparate ad Anzola ma ha un 'dna' modenese lo stabilimento di Cetranna srl che sarà dedicato al confezionamento dei diversi tagli di Parmigiano Reggiano biologico prodotto dalla Casearia di Sant' Anna, gestita da tre cugini radicati tra Castelfranco e San Cesario, e da altri produttori. Si tratta di uno stabilimento di 1.500 metri quadri di superficie dove trovano collocazione macchinari di confezionamento di ultima generazione. Ci sono anche metal detector alla fine di ogni linea di confezionamento per verificare che un elemento di un macchinario non sia incidentalmente finito sottovuoto. Cetranna è una joint venture fra la nostra Casearia di Sant' Anna, che ha sede al confine col Bolognese, e la svizzera Cetra Alimentari. «La Casearia di Sant' Anna - dice il castelfranchese Davide Cremonini, vice presidente di Cetranna - nasce nel 1959. All' epoca produceva 6 forme di Parmigiano Reggiano al giorno. Oggi siamo arrivati a 64 forme biologiche. Attualmente nella società ci siamo noi tre cugini: io, Maurizio Ghiaroni e Giulio Ghiaroni. Abbiamo in totale circa 1.300 ettari di terreno coltivato nelle campagne modenesi e bolognesi con metodo biologico. Il foraggio ed i cereali prodotti servono ad alimentare circa 2.500 vacche e tutto il latte prodotto viene trasformato da noi. Fino al 2006 la sede della Casearia Sant' Anna era a San Cesario. Ora siamo ad Anzola. Prima per il confezionamento ci servivamo di una ditta esterna. Poi, per potenziare la vendita, ci si è posta la necessità di dar vita anche all' attività di confezionamento. Era la stessa esigenza che aveva un nostro grande cliente, la svizzera Cetra Alimentari. Così è nata la nuova società. Tutto ciò ci consentirà di ottimizzare i tempi di consegna e di aver un maggior controllo in termini di igiene e **sicurezza alimentare**. Infatti in tal modo la filiera produttiva è completa: terreni, stalla, latte, lavorazione e produzione di Parmigiano Reggiano, confezionamento e vendita. Una struttura come ce ne sono poche in Emilia». CETRANNA conta di essere a regime entro la fine del mese impiegando 15 nuove unità. La realtà imprenditoriale di Casearia Sant' Anna è solida con circa 12 milioni

30 **PIANURA** **CASTELFRANCO ROGO IN CASA, ASSENNE INTOSSICATO**

«I nostri lavoratori tra i più pagati Falsità e scioperi per sabotarci»

Caso Castelfranco, parlano per la prima volta le coop sotto accusa



FLABIA LETTERA CONTRO I «CAPORALI»
Ma gli operai stranieri denunciano alle ambasciate

«LAVORATORI stranieri, almeno a chi si appella alla Casearia hanno sentito una lettera alle rispettive ambasciate per chiedere aiuti in loro Paesi d'origine e denunciare la situazione che si sta creando in Italia. I lavoratori stranieri, che sono circa 1.500, sono in gran parte di origine cinese, indiana e vietnamita. Sono in attesa di essere regolarizzati. La Casearia ha una struttura di circa 1.500 metri quadri, dove trovano collocazione macchinari di ultima generazione. Ci sono anche metal detector alla fine di ogni linea di confezionamento per verificare che un elemento di un macchinario non sia incidentalmente finito sottovuoto. Cetranna è una joint venture fra la nostra Casearia di Sant' Anna, che ha sede al confine col Bolognese, e la svizzera Cetra Alimentari. Così è nata la nuova società. Tutto ciò ci consentirà di ottimizzare i tempi di consegna e di aver un maggior controllo in termini di igiene e sicurezza alimentare. Infatti in tal modo la filiera produttiva è completa: terreni, stalla, latte, lavorazione e produzione di Parmigiano Reggiano, confezionamento e vendita. Una struttura come ce ne sono poche in Emilia».

S.CESARIO NATO DALLA UNIONE TRA LA CASEARIA SANT'ANNA E LA SVIZZERA CETRA, E' DEDICATO AL CONFEZIONAMENTO

Parmigiano biologico, stabilimento all'avanguardia

Il resto del Carlino ha parlato con i tre cugini che hanno fondato la Casearia Sant' Anna: Maurizio Ghiaroni, Giulio Ghiaroni e Davide Cremonini. Sono a San Cesario di Casarano, in provincia di Modena, dove da anni producono Parmigiano Reggiano biologico. La Casearia Sant' Anna è nata nel 1959 e ha sede a San Cesario di Casarano, in provincia di Modena. La Casearia Sant' Anna è una joint venture fra la nostra Casearia di Sant' Anna, che ha sede al confine col Bolognese, e la svizzera Cetra Alimentari. Così è nata la nuova società. Tutto ciò ci consentirà di ottimizzare i tempi di consegna e di aver un maggior controllo in termini di igiene e sicurezza alimentare. Infatti in tal modo la filiera produttiva è completa: terreni, stalla, latte, lavorazione e produzione di Parmigiano Reggiano, confezionamento e vendita. Una struttura come ce ne sono poche in Emilia».

di fatturato nel 2016 di cui 10 milioni provenienti dalla commercializzazione di Parmigiano Reggiano biologico e 2 milioni da derivati. Circa il 50% del fatturato è dato dall' export con in testa Svizzera, Germania e Paesi scandinavi oltre a quote extra Europa in Usa, Canada ed Emirati Arabi. «Oltre ai tagli classici - continua Cremonini - Cetranna immetterà sul mercato confezioni di Parmigiano a scaglie, a cubetti ed in stick monoporzione. La sfida del futuro è quella di diminuire i tempi di consegna mantenendo alta la qualità del prodotto e puntando allo stesso tempo allo sviluppo in azienda del benessere degli animali. Il prossimo anno daremo il via ad un progetto di ricerca in collaborazione con l' Università di Parma, si chiamerà Oltrebio. Ma per ora non anticipo nulla». p.m.