



**PARIDE  
VENTURELLI**  
PRODUZIONE CAGLIO

**AZIENDE**/La "Paride Venturelli Srl", ha sede a Bagnolo e produce caglio dagli anni Cinquanta

# Caglio doc? E' made in Bagnolo

*Paolo Venturelli racconta la storia dell'azienda fondata dal padre Paride che produce l'ingrediente fondamentale per produrre il formaggio, tra cui il Parmigiano e il Padano.*

■ di Renato Crotti

E' una delle prime e delle poche aziende italiane a produrre caglio, l'elemento naturale necessario per la produzione del formaggio. La società è la "Paride Venturelli Srl". Il nome della ragione sociale è quello dello scomparso fondatore, ma oggi al timone c'è il figlio **Paolo**, imprenditore deciso e preparato, avveduto ma determinato, che in pochi anni ha fatto fare alla società un notevole balzo in avanti, sino a conquistare un'indiscussa leadership in Italia e all'estero.

Tutto ha inizio nel primo dopoguerra, quando Paride Venturelli decide di lavorare la materia prima per la produzione del caglio. Venturelli ha alle spalle un'esperienza nel settore della macellazione delle carni e decide di mettersi in proprio. Raccoglie la materia prima da cui estrarre il caglio e avvia l'attività prima a Ombriano e, alla fine degli anni Cinquanta, si trasferisce nell'attuale sede di Bagnolo, dove avvia anche un allevamento suinicolo. Negli anni Settanta avvia anche la produzione diretta di caglio per la preparazione di formaggi piccanti. Il figlio Paolo si limita a seguire il padre sotto l'aspetto fiscale, forte della sua laurea in Economia e Commercio e del lavoro di revisore di bilanci per una primaria società del settore. Nel 1984, Paride Venturelli pensa di rallentare l'attività per godersi il meritato riposo. «A quel punto» spiega Paolo Venturelli, «contro tutto e tutti ho deciso di



## IL TITOLARE

Sopra: Paolo Venturelli, titolare della "Paride Venturelli Srl" attuale proprietario e manager della società che produce caglio. A lato: uno scorcio del laboratorio aziendale dove vengono effettuati i controlli e le verifiche per garantire la massima qualità al prodotto.

lasciare il mio lavoro per mettermi in gioco, per sfidarmi, per trovare nuovi stimoli. Ne ho discusso con mia moglie Sandra, che comprendendo le mie motivazioni mi ha sostenuto con decisione, e alla fine ho deciso di provarci».

**Suo padre come ha reagito?**

«Inizialmente era scettico: io avevo già un lavoro solido e non voleva che disperdessi la professionalità che avevo acquisito. In seguito, quando ha compreso che ero realmente determinato, mi ha pienamente appoggiato».

**Come è stata la convivenza tra voi?**

«La presenza di mio padre è stata estremamente utile, dandomi consigli e suggerimenti preziosi. Io, però, avevo un progetto chiaro e preciso per rilanciare la società, anche facendo investimenti molto onerosi, sempre tramite l'autofinanziamento. A volte lui era titubante, ne abbiamo discusso insieme, ma poi, quando sono arrivati i risultati, mi ha detto: avevi ragione. Ecco, questa per me è stata una delle gratificazioni maggiori».

**In cosa consisteva il suo progetto di rilancio?**

«Nel volgere di alcuni anni trasformiamo, dopo un lungo studio, il tipo di caglio da produrre, giungendo a realizzare un



caglio in pasta immediatamente pronto all'uso, perfettamente solubile in acqua: questo ci ha aperto le porte dei mercati del nord Europa».

**La qualità, quindi, gioca un ruolo fondamentale...**

«Senza dubbio, Per questo motivo lavoriamo a stretto contatto con le migliori università ed effettuiamo controlli rigorosi e incrociati».

**E i passi successivi?**

«Alla fine degli anni Ottanta abbia-

**La Paride Venturelli oggi è una azienda leader nel settore in Italia e all'estero. Nello stabilimento di Bagnolo impiega macchinari con tecnologia avanzata. E il suo caglio è tra i più ricercati.**

## Ecco come si produce

*E' l'elemento naturale necessario per produrre ogni tipo di formaggio*

Il caglio è un estratto di origine animale che contiene gli enzimi (chimasi e pepsina) che sono in grado di coagulare la caseina (detti perciò proteolitici) ed a volte anche di idrolizzare i grassi (lipasi). Il caglio ha normalmente origine nello stomaco principale (abomaso) dei ruminanti e si presenta in forma liquida, in polvere o in pasta. Il caglio viene aggiunto al latte. Dopo un periodo va-

riabile di coagulazione, la cagliata viene rotta, per permettere una migliore separazione del siero. Tale rottura è di norma dapprima grossolana, poi più fine, a seconda del formaggio da produrre. Se dopo la rottura la cagliata non viene cotta, il formaggio risultante viene definito di pasta cruda. Testi storici fanno risalire l'uso del caglio all'antiga Grecia, mentre Ippocrate lo cita nei suoi testi.



### IMPIANTI TECNOLOGICI

Uno dei segreti del successo dell'azienda è da ricercare nell'impiego di tecnologie sofisticate e all'avanguardia, che consentono alla società di immettere sul mercato un prodotto di elevata qualità.

mo lavorato alla produzione del caglio liquido, che si estrae dai vitelli: il settore di riferimento per questo prodotto copre il 90% della produzione mondiale. Dovevamo entrare in un nuovo mercato, ma soprattutto dovevamo avere un prodotto perfetto sotto ogni punto di vista. Nel 1996 abbiamo installato, prima azienda in Europa, un impianto industriale che impiegava tecnologia americana e giapponese d'avanguardia. Per metterla a regime ci abbiamo impiegato un anno, ma i risultati ci hanno dato ragione: con questo impianto abbiamo eliminato, in un sol colpo, quattro passaggi della lavorazione, riuscendo a entrare in un mercato da tutti definito 'chiuso'».

Immagino non sia finita qui...

«L'ultimo passo è stata la produzione del caglio in polvere, in assoluto il più pregiato, utilizzato per produrre il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano. Una produzione che richiede passaggi molto complessi e difficili».

**Oggi qual'è la realtà della "Paride Venturelli Srl"?**

«Lavoriamo in tutti i paesi europei, con le repubbliche Baltiche e i paesi dell'Est e, naturalmente in Italia, dove sino a sei anni fa non eravamo presenti: oggi il 30% del fatturato è realizzato in Italia. Tenga presente che 2,5 grammi di caglio in polvere sono sufficienti a coagulare 100 litri di latte».

**Se fosse qui, suo padre cosa direbbe?**

«Sarebbe orgoglioso. Durante l'ultimo viaggio in Lituania con lui abbiamo visitato un caseificio e tutti gli addetti indossavano le nostre magliette: aveva gli occhi lucidi. Era felice».