

IL CORE BUSINESS È RAPPRESENTATO DALLA PRODUZIONE DI GRANA PADANO E PROVOLONE

Plac, artigiano ad alta tecnologia, fa leva sulla filiera corta

Daniela Dalpozzo

Plac (acronimo di Produttori di latte associati di Cremona) nasce nel lontano 1933 dall'unione di 19 agricoltori che, oltre alla produzione lattiero-casearia, si occupavano anche di pomodoro e carne suina. È solo nel dopoguerra che la vocazione diviene esclusivamente casearia. Con le ristrutturazioni del settore lattiero negli anni '60, la specificità aziendale diviene la produzione di Grana Padano e provolone, formaggi stagionati a base



1. Azienda dal taglio artigianale con alta intensità manuale
2. Trasparenza e tracciabilità

solamente di latte fresco, caglio e sale. Oggi la cooperativa conta 70 soci, tutti con allevamenti che non distano più di 15 chilometri dall'unico stabilimento della cooperativa a cui conferiscono il latte. Una filiera corta, anzi cortissima, e soprattutto molto controllata anche grazie al fatto che non esiste un turn over fra i soci, questo a ulteriore garanzia per la stabilità dei parametri qualitativi del latte e, ancora prima, dei foraggi. Tracciabilità, quindi, al massimo grado per garantire un prodotto assolutamente trasparente costituito da tre ingredienti e da niente altro che una stagionatura appropriata.

LA LAVORAZIONE

L'azienda è una media impresa casearia che lavora ogni anno un milione di litri di latte freschissimo: il conferimento avviene due volte ogni giorno, appena operata

la mungitura, considerate anche le minime distanze dalla stalla al caseificio. "La nostra è ancora un'azienda di taglio artigianale, con alta intensità della manodopera nella costruzione del prodotto

caseario - spiega Nicola Baldrighi, presidente di Plac -. Abbiamo, infatti, 100 dipendenti per la preparazione del prodotto". L'utilizzo della manodopera è fondamentale per la preparazione di questi due formaggi: per il Grana Padano la procedura di preparazione è di tipo tradizionale con una doppia lavorazione giornaliera. Per il provolone, invece, nella prima fase di caseificazione, vengono impiegate tecnologie innovative utilizzando un impianto all'avanguardia; mentre nella seconda fase, quella detta "della formatura", tutte le operazioni sono fatte manualmente.

LA PRODUZIONE

"Coltiviamo molto il nostro marchio che è sinonimo, per i clienti affezionati, di qualità costante nel tempo - continua Baldrighi -. Provolone Latteria Plac, Provolone Valpadana Dop e Grana Padano Dop casello CR 106 sono i prodotti presenti nei punti di vendita". Sul conferimento totale del latte, il 70% è utilizzato per la produzione di Grana Padano e il restante 30% per il provolone. Da 100.000 tonnellate di latte si ottengono circa 7.000 tonnellate di formaggio, di cui 120.000 forme di Grana Padano. La distribuzione a punti di vendita tradizionali e alle catene della distribuzione associata avviene attraverso una rete di vendita costituita da 30 agenti che operano su tutto il territorio nazionale. Nelle catene della distribuzione, in prevalenza appartenenti alle aree Nielsen 3 e 4, sono clienti le catene Il Gigante, Finiper e Carrefour per i loro banchi di gastronomia, Conad e Despar nel libero servi-

Le certificazioni di Plac

| | |
|--|---------------------------------|
| Rintracciabilità - Tracciabilità 22005 | Ente certificatore Certiquality |
| Filiera Plac n. P187 - DTP 17 | Ente certificatore Certiquality |
| Uni En Iso 9001:2008 | Ente certificatore Certiquality |
| Certificazione Dop Grana Padano | Ente certificatore Csqa |
| Certificazione Dop Provolone Valpadana | Ente certificatore Csqa |
| Certificazione integrata ambientale (Ippc) | |

L'allevamento del socio

| | |
|-----------------------|---|
| Dimensione media | 1.500 t/latte anno |
| Gestione | Impresa familiare |
| Alimentazione animali | Foraggi aziendali (80% min), mangimi di provenienza certificata e autorizzata |

zio e tanti grossisti di gastronomia e cash&carry.

IL PROVOLONE

Se il Grana Padano è molto conosciuto, del provolone non tutti sanno che può presentarsi in diverse forme: a salame, pera, tronco-conica in pesi variabili da 2 a 100 kg. La stagionatura può variare da poche settimane a oltre i sei mesi. Il preconfezionato è in pack formato a mezzaluna, mentre per quello al banco le forme sono variabili, in genere in pezzi abbastanza grandi da spingere il cliente all'acquisto di un pezzo di formaggio. Sono state effettuate molte operazioni di co-marketing con i distributori e la competenza specifica della rete vendita Plac è a disposizione dei clienti per ottimizzare gli allestimenti dei fuori banco. Ciò è determinante per ottimizzare il grande impatto visivo del provolone nel punto di vendita. Tale impatto è ottenuto appendendo con modalità ben precise il prodotto al fine di massimizzare l'effetto scenico abbinandolo alla porzionatura per i banchi takeaway della gastronomia in una completa gamma di dimensioni e di prezzi.

Provolone

- 11 kg latte per 1 kg formaggio
- Da latte intero
- Lavorazione del latte una volta al giorno
- Periodo di salatura da 1 a 6 giorni
- Stagionatura 20 gg-12 mesi
- Pasta filata modellata a mano
- Elevata sapidità
- Tipologia piccante, tipologia dolce (delicato)
- Fasi produzione: cottura, caseificazione, drenatura, maturazione, filatura, formatura, rassodamento, salatura, stagionatura, timbratura ed espertizzazione

Il numero del Casello CR 106 fa la qualità

L'azienda Plac si colloca tra le più importanti aziende produttrici di Grana Padano. **Il presidio dell'intera filiera**, attraverso il controllo di tutte le fasi produttive, dalla selezione all'alimentazione del bestiame, alla lavorazione del latte fino ad arrivare alla stagionatura nei propri magazzini, **consente di ottenere un prodotto apprezzato sul mercato per gli elevati standard qualitativi nel rispetto della completa tracciabilità**. Altro punto di forza del Grana Padano Plac è il latte, che viene lavorato appena ritirato dalle stalle dei soci. Inoltre l'utilizzo di processi produttivi assistiti dalle tecnologie più moderne, ma nel pieno rispetto della tradizione, e l'accurata stagionatura delle forme consentono di ottenere un prodotto dal sapore intenso e morbido e dalle eccezionali proprietà nutrizionali in grado di soddisfare i consumatori più attenti ed esigenti e in linea con i moderni stili di vita alimentari che richiedono cibi buoni, leggeri e facilmente digeribili. **L'elevata qualità del Grana Padano Plac, contraddistinto dalla matricola CR 106, è garantita dal marchio del Consorzio di Tutela Grana Padano.**

LE VARIETÀ DEL PROVOLONE

Il Provolone Plac è un prodotto tipico della tradizione casearia italiana. È un formaggio a pasta filata semidura che viene prodotto esclusivamente con latte vaccino intero proveniente dalle stalle degli associati. La cagliata, dopo naturale acidificazione, è filata e formata a caldo. La Certificazione di Filiera Controllata garantisce il controllo di tutti gli elementi che concorrono alla riuscita finale del prodotto sin dall'alimentazione degli animali destinati alla produzione del latte nel rispetto della completa tracciabilità.

LE FORME

1)La pancetta è la forma più classica del provolone e la gamma Plac è ricca e completa: dai grandi formati che richiedono diversi mesi di stagionatura, a quelli piccoli con più breve stagionatura. Il provolone Plac Pancetta è disponibile nella versione sia piccante, che utilizza il caglio forte (capretto, agnello) caratterizzato da un'ottima sfogliatura e con sapore deciso e caratteristico, sia nella versione dolce, con caglio di vitello dalla tipica e caratteristica pasta compatta e morbida

e dal sapore dolce e delicato;

2)Il mandarino è il classico provolone piccante: la sua forma caratteristica e riconoscibile è tipica delle regioni Campania da cui ha avuto origine, particolarmente apprezzato anche in Puglia. Il provolone Plac Mandarino, disponibile sia nei grandi sia nei medi formati, viene prodotto nel rispetto della più genuina tradizione esclusivamente nella versione piccante con l'utilizzo di caglio forte (capretto, agnello). La pasta viene formata a mano da operatori dalla lunga esperienza e grande attenzione è prestata alla sua stagionatura. Presenta l'inconfondibile pasta, leggermente sfogliata e morbida, ed è caratterizzato dalla tipico aroma e dalla piccantezza decisa;

3)Fiaschetto, Provoletta, Salamino e Provolina sono definiti "piccoli". Sono i prodotti interi di piccola pezzatura che contraddistinguono la gamma del provolone Plac Piccoli. Le diverse forme testimoniano la versatilità di questo prodotto che, tradizionalmente, veniva consumato fresco, in piccoli calibri e richiedeva una stagionatura breve, ma sufficiente

Grana Padano

- 15 kg latte per 1 kg formaggio
- Da latte scremato per naturale affioramento
- Lavorazione del latte 2 volte al giorno
- Periodo di salatura 20 giorni
- Stagionatura 14-18 mesi
- Elevato tenore proteico
- I momenti della produzione: affioramento latte, cottura, caseificazione, estrazione cagliata, formatura, salatura, stagionatura, marchiatura ed espertizzazione

a conferire il tipico e caratteristico sapore. Il Provolone Plac Piccoli, dalla pasta morbida, è disponibile sia nella versione piccante dal gusto spiccatamente saporito (Fiaschetto, Provoletta e Salamino) sia in quella dolce, dove conserva tutta la delicatezza del sapore del latte (Provolina). Il Fiaschetto Plac viene presentato, invece, anche nella versione affumicata, molto apprezzata dal consumatore alla ricerca di un gusto particolare. ■

PLAC IN CIFRE

| | |
|----------------|-------------------------------|
| 48 mio di euro | il fatturato 2008 |
| 100 | gli addetti |
| 5 mio di euro | gli investimenti 2008/2009 |
| 120.000 forme | la produzione di Grana Padano |
| 30 | gli agenti |



- **Innovazione di prodotto e di tecnologia**
- **Sviluppo dell'export**



- **Notorietà**