# Compral latte, e quell'ambizione di creare un progetto di filiera

## Oggi vi aderiscono 230 aziende agricole, non solo del Cuneese

**FOSSANO.** Quindici anni fa, in un clima difficile per il settore lattiero caseario - caratterizzato da un conflitto strisciante tra acquirenti e fornitori e dall'impossibilità di definire un prezzo di riferimento al tavolo regionale - nasceva la cooperativa Compral latte, con l'obiettivo ambizioso di avviare un progetto di filiera: un patto fra produttori e acquirenti che riconoscesse valore al latte delle nostre campagne a fronte dell'impegno degli allevatori a produrre tenendo conto delle esigenze della trasformazione. Un progetto ambizioso anche per gli attori in campo: la filiera coinvolgeva, oltre al caseificio Inalpi di Moretta - che si impegnava a realizzare un impianto di polverizzazione per la trasformazione del prodotto in polvere di latte - l'industria dolciaria Ferrero.

Si partì con un gruppo di temerari guidati da Raffaele Tortalla: pian piano si aggiunsero altri allevatori e in pochi anni la cooperativa raggiunse centinaia di soci. Attualmente le aziende agricole aderenti alla cooperativa sono 230 provenienti, oltre che dal Cuneese, dal Torinese, Astigiano e Vercellese per una raccolta complessiva di 6.500 quintali di latte al giorno.

Un'esperienza, quella di Compral latte, unica in Italia nel settore lattiero-caseario: per quanto si sia parlato molto in questi anni di "filiera" come soluzione ai tanti problemi dell'agricoltura, i progetti veri (in cui produttori e trasformatori collaborano, stabiliscono un patto e definiscono regole salvaguardando la distinzione dei ruoli) faticano a realizzarsi.

Abbiamo incontrato il presidente Raffaele Tortalla e il direttore Marcello Pellegrino per fare il punto della situazione.

> Fondata nel 2010, è una realtà unica in Italia: raccoglie 6.500 quintali di latte al giorno

**Qual è il punto di forza di questo progetto?**

*Pellegrino* - Uno dei punti di forza è senz'altro l'indicizzazione del prezzo del latte. La sua definizione è stata affidata a un ente terzo, l'Università cattolica di Piacenza che ha individuato gli elementi di cui tener conto: innanzitutto il costo delle principali materie prime e le quotazioni dei prodotti caseari nazionali ed esteri. Concorrono alla formazione del prezzo anche i parametri qualitativi del latte. In questi anni il meccanismo ha subito alcuni aggiustamenti, concordati tra le parti: recentemente, per esempio, si è deciso di far riferimento al prezzo Lombardia e di non tener conto delle quotazioni del latte di Baviera dove le condizioni di allevamento sono molto diverse dalle nostre. Questa decisione ha inciso per 2 centesimi al litro in favore dei produttori.

*Tortalla* - L'indice ci ha permesso di ottenere fin da subito un prezzo molto più alto di quello pagato dai caseifici, che pian piano hanno dovuto adeguarsi per non perdere i fornitori. La Compral latte ha modificato i rapporti di forza nel settore lattiero caseario: se prima si andava dall'acquirente con il cappello in mano, poi gli acquirenti hanno dovuto fare i conti con questa realtà.

Ma voglio sottolineare due altri punti di forza: fin da subito abbiamo deciso che i consiglieri e il presidente non prendono né un compenso né un rimborso spese. Ora questo principio è stato inserito anche nello statuto.

**Lavorate tutti gratuitamente. Un grande sacrificio, perché? È giusto?**

*Tortalla* - Ho visto troppe cooperative finire male, indebitate mentre gli amministratori prendevano grandi compensi; in questo modo i soci perdono fiducia: noi chiediamo ai soci di credere nel progetto: con il nostro impegno gratuito dimostriamo di crederci davvero. Ci sono consiglieri del Torinese

### Stop ai residui di antibiotico nel latte

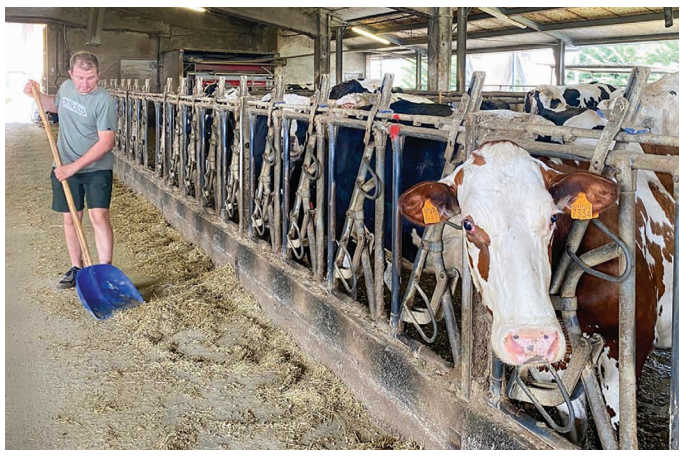
Recentemente Radio 24 ha intervistato il direttore di Compral latte, Marcello Pellegrino, nell'ambito di un servizio sull'uso degli antibiotici in agricoltura in cui sono intervenuti anche il direttore dell'Istituto zooprofilattico del Lazio e il direttore nazionale di Agea, l'ente che assegna i contributi agricoli. La cooperativa cuneese è stata individuata come esempio di buone pratiche in questo campo: da tempo è infatti impegnata in un progetto di riduzione dei residui di antibiotico nel latte; l'ultima iniziativa è un incontro formativo nel corso del quale sono presentati i kit per misurare il livello dei residui quando un animale è stato trattato con antibiotico. *"La presenza di residui di antibiotici negli alimenti contribuisce al fenomeno della farmaco resistenza che sta creando molti problemi alla salute umana* - dice il direttore Marcello Pellegrino -; *Compral latte invita da sempre gli allevatori a non utilizzare antibiotico ad ampio spettro ma a richiedere, quando davvero necessario, la prescrizione di un antibiotico specifico, in rapporto alla diagnosi veterinaria, rispettando le dosi prescritte e i necessari tempi di sospensione. I soci inoltre sono tenuti a testare il latte per verificare il livello dei residui che, per regolamento interno, è più basso di quello previsto a livello legislativo, a ulteriore garanzia dei consumatori. Le aziende possono rilevare autonomamente questo dato utilizzando l'apposito kit oppure facendo analizzare il latte dai laboratori specializzati con i quali la cooperativa ha contrattato un prezzo calmierato. L'impegno dei soci a ridurre la presenza dei residui di antibiotico è una delle variabili che concorre a definire il prezzo".*

---

Mauro Eandi, in cooperativa dalla sua fondazione, racconta la sua esperienza

# "Ha costretto i caseifici a pagare di più il latte"

**CUSSANIO.** Mauro e Michela, 36 e 32 anni, gestiscono insieme una bella azienda zootecnica in via Bossola. Sono soci della Compral latte fin dalla sua fondazione: Mauro, agrotecnico, è subentrato al padre nel 2010, pochi mesi dopo la costituzione della cooperativa; papà Giovanni, tra i pionieri di questa esperienza, era anche tra i fondatori del Catac e, con il presidente Tortalla, aveva cominciato già alcuni anni prima, a contrattare il latte in gruppo per acquisire un po' di forza contrattuale in più e non sottostare alle bizze dei caseifici.



Michela, 32 anni, impiegata, dopo la nascita del bambino ha lasciato il lavoro d'ufficio per lavorare in azienda insieme a Mauro. Si occupa di tutto: accompagna le vacche "ritardatarie" alla mungitura, interviene nelle varie fasi dell'allevamento e si occupa "delle scartoffie"; ovvero degli aspetti burocratici. La vediamo muoversi tra le vacche con disinvoltura, accarezzare i vitellini che le vengono incontro, distribuire l'insilato. Non è di origine contadina, tuttavia è totalmente a suo agio tra gli animali. *"Ho imparato da Mauro* - ci dice -; *all'inizio avevo un po' paura a stare in mezzo a loro, ma poi ho preso confidenza. Mi piace questo lavoro; bisogna avere pazienza su tante cose ma dà soddisfazione"*. Le chiediamo se le pesano i ritmi, gli orari del lavoro agricolo. *"Fin da quando ho cominciato a frequentare Mauro ho fatto i conti con ritmi e orari diversi da quelli di altre professioni; quando ho scelto di lasciare l'ufficio ne conoscevo tutti gli aspetti, positivi e negativi. Certo, a volte è un po' complicato conciliare tutto, ma si prende quello che c'è"*.

Mauro racconta che prima di iniziare il maggengo (il fieno di maggio) si sono concessi una giornata al mare con il figlio di due anni . *"Sapevamo che poi per un bel po' non ci sarebbero state domeniche libere… Cerchiamo di organizzarci, di fare tesoro di tutti gli spazi di tempo…"*.

### Il robot

Mauro e Michela hanno un aiuto importante nella stalla: il robot, che ormai è presente in molte aziende. *"Nel 2011, quando ho fatto il Piano di insediamento giovani, prevedevo di inserire la sala mungitura; successivamente ho preso in considerazione il robot e, documentandomi e visitando stalle robotizzate, mi sono reso conto che poteva essere una buona soluzione. All'epoca in azienda lavoravo con papà* (mancato nel 2022 - ndr); *si trattava di decidere di assumere un operaio agricolo; il robot ci ha consentito di andare avanti senza personale. Papà all'inizio era molto titubante poi si è convinto; i primi tempi stava ore ad osservarne il funzionamento; era affascinato, quasi incredulo"*. Il robot, oltre a non impegnare persone nella mungitura (le vacche vanno da sole a farsi mungere), attraverso appositi sensori applicati al collare raccoglie molte informazioni sulla salute degli animali, la loro alimentazione, la frequenza delle loro azioni quotidiane. Mauro e Michela possono leggere queste informazioni in tempo reale sul telefonino e intervenire se rilevano qualche irregolarità. *"Il robot ci è di grande aiuto ma richiede comunque la nostra presenza* - precisa Mauro -; *quando segnala un problema occorre intervenire; se andiamo via un giorno intero dobbiamo affidare questo compito a qualcuno: ho stabilito una valida collaborazione con un giovane allevatore che ha l'azienda qui vicino"*.

### L'ingresso in Compral

Mauro non ha esperienza diretta di quello che significava contrattare il latte prima della cooperativa, ma ricorda i commenti del padre, le continue difficoltà. *"Io ero molto giovane, ma ricordo che quando mio padre cominciò a contrattare in gruppo, riuscì a spuntare un prezzo più alto da un nuovo acquirente. E comunque, anche trattando insieme, si faceva fatica a strappare un prezzo decente e durante l'anno c'erano sempre problemi, discussioni, perché arrivavano multe basate su campionature del latte su cui non avevamo alcuna possibilità di controllo; papà e gli altri allevatori partivano con i loro contro-campioni per poter far valere la loro ragione… Liti continue… Per chi trattava singolarmente la situazione era molto più pesante: doveva sempre abbassare la testa"*.

**Come avete vissuto l'ingresso in Compral latte?**

Papà era fiducioso; da anni collaborava con Raffaele Tortalla, nel Catac, dove avevano cominciato a contrattare insieme il grano con risultati positivi. Certo, come in tutte le cose, c'era un po' di preoccupazione, ma i primi anni della cooperativa hanno confermato la bontà di questa scelta e ci siamo sentiti tranquilli.

**Che clima c'era allora tra gli allevatori attorno a questa novità?**

All'inizio c'era molta diffidenza ma poi, vedendo i risultati, molti si sono ricreduti. Ci sono stati anni molto positivi, in cui i soci hanno ritirato un prezzo di molto superiore a quello di mercato. Gli amici dicevano: "Eh, tu sei in Compral, voi sì che state bene". Negli ultimi due anni, in cui il prezzo del latte è schizzato e la cooperativa paga un po' meno dei caseifici, le battute si sprecano. Ma tutti sanno che il prezzo del latte ha tenuto ed è aumentato anche grazie alla Compral. Tra la prima fattura della cooperativa e l'ultima emessa all'acquirente precedente c'era una differenza di oltre 10 centesimi al litro... In pochi anni i caseifici, per non perdere i conferitori, hanno dovuto adeguarsi. Questo è stato il ruolo di Compral latte.

**Cosa comporta il conferimento del latte in filiera?**

Dobbiamo rispettare una serie di regole, ma si tratta in realtà delle stesse richieste dell'Asl, della Regione e di altri enti… Adeguandoci alle richieste della filiera noi siamo più a posto anche per gli altri enti. Ma si tratta di un impegno non indifferente; finché è stato compensato dal prezzo - generalmente superiore a quello di mercato, non ci sono stati problemi, ma da quando la situazione si è capovolta, si fa molta più fatica: chi è fuori dalla cooperativa prende qualcosa in più di noi e ha meno obblighi verso il caseificio o il trasformatore. Questo crea un po' di malcontento.

**Tu come vedi questo momento?**

Sono consapevole che gli alti e bassi ci sono sempre; anche negli anni d'oro, quando tutti ci invidiavano perché a noi il latte veniva pagato 5-6 centesimi al litro in più, capitava che per qualche mese il prezzo si riduceva per effetto dell'indice. So che la cooperativa ha svolto un ruolo positivo sia per la mia azienda che per il territorio. Penso tuttavia che la Ferrero dovrebbe riconoscere maggiormente il nostro impegno; a noi chiede molto; deve dare di più anche a noi.

**Ottemperando alle richieste della filiera, l'azienda ha un ritorno in termini di efficienza?**

Quando si lavora bene si ha un ritorno in efficienza e anche economico. Ma la verifica delle procedure adottate dall'azienda, l'audit, all'inizio veniva svolto con una rigidità eccessiva; i tecnici cercavano il pelo nell'uovo e un'azienda agricola, pur volendo essere organizzata e attenta, in certi periodi fa come può. Da me per esempio venivano in agosto, quando io attivo le doccette per rinfrescare gli animali e l'acqua che si ferma sul fondo rende gli animali più sporchi. I tecnici ogni volta mi segnalavano questo aspetto e io spiegavo che si trattava di un fatto contingente, che si risolveva in autunno con la disattivazione delle doccette. Infatti da quando l'audit si tiene da ottobre in poi questo problema non viene più rilevato. Siamo noi i primi ad aver piacere di risolvere le criticità per far stare meglio gli animali e per lavorare meglio: ora per esempio sostituirò il sistema di ventilazione, perché so bene che se gli animali stanno bene lavoriamo meglio anche noi.

che partono il mattino presto, dopo essersi alzati a mungere, per partecipare alle riunioni. Tutti facciamo la nostra parte: soci, consiglieri e presidente.

Un altro punto di forza a cui tengo molto è questo: sin da subito abbiamo deciso di pagare allo stesso modo il latte alle piccole aziende come alle grandi.

**I caseifici fanno differenza tra piccole e grandi aziende?**

*Tortalla* - Altroché: sono state fissate delle fasce: chi sta sotto un certo quantitativo prende un prezzo più basso. Noi abbiamo voluto dare a tutti la stessa opportunità e questo nel tempo ha consentito ad aziende medio piccole di crescere e, in molti casi, ha permesso ai figli di fermarsi in azienda. Ho visto molte aziende consolidarsi e investire e molti giovani prendere il timone delle aziende. Una grande soddisfazione.

**La situazione del settore lattiero-caseario è molto cambiata rispetto a 15 anni fa: ora il prezzo del latte ha raggiunto livelli mai visti e gli allevatori non hanno problemi a piazzarlo. Viene anche meno il ruolo di tutela della cooperativa?**

*Tortalla* - Questo è quello che vorrebbero alcuni, non certo nell'interesse degli allevatori. La cooperativa è nata in un momento difficile, ma con un progetto che va ben oltre l'emergenza: la realizzazione del polverizzatore, l'accordo con un'industria come la Ferrero consentono di guardare al futuro. Certo, quando le cose vanno bene si è portati a pensare di non aver bisogno di nessuno ma bisogna avere uno sguardo lungo.

*Pellegrino* - La situazione favorevole del mercato oggi è frutto di una serie di contingenze: si produce meno latte ed è aumentato il consumo dei formaggi Dop, che utilizzano latte locale. Non si tratta di situazioni immutabili, lo sappiamo. La cooperativa ha avuto qualche difficoltà, inizialmente, ad adeguare il prezzo a quello di mercato e l'ultimo aggiustamento dell'indice aveva proprio questo scopo.

**Chi aderisce alla filiera si impegna a produrre tenendo conto delle esigenze della trasformazione: in cosa si traduce questo impegno?**

*Pellegrino* - Gli allevatori sottoscrivono un capitolato in cui si impegnano a produrre un latte sicuro e controllato non solo nel rispetto delle norme di legge ma anche di una serie di requisiti che hanno a che fare con l'organizzazione aziendale, l'impatto ambientale, la sostenibilità e il benessere animale. Un impegno che viene riconosciuto con un 'premio di filiera' che cambia in base al punteggio assegnato alle aziende nel corso di specifiche verifiche di un team di tecnici, l'audit.

*Tortalla* - Si tratta di un impegno importante da parte degli allevatori, che deve essere riconosciuto in modo adeguato. Ci stiamo impegnando per ottenere un accordo su questo aspetto: le aziende devono essere messe in condizione di produrre meglio, nell'interesse di tutta la filiera.

Servizi a cura di **Luigina Ambrogio**

## Diego ed Enrico Fusta raccontano come sono passati da 80 a 335 vacche in lattazione

# "Ha consentito a tante piccole e medie aziende di crescere"

**SAN LORENZO.** Diego ed Enrico Fusta, 33 e 28 anni, gestiscono, insieme al padre Silvio, una delle più moderne e importanti aziende zootecniche del territorio: si tratta di un centro aziendale molto recente (una parte risale al 1986 ma la parte più consistente è stata realizzata a partire dal 2017) in cui i due giovani portano avanti l'attività del bisnonno, avviata a Mattione di Levaldigi, poi trasferita a Motta e infine a Cussanio, in cascina Impirino, poco distante dalla sede attuale. Nel 2016 Diego ed Enrico, all'Epoca di 23 e 18 anni, sono subentrati al padre: un atto coraggioso e di fiducia da parte del papà, che ha capito di dover fare questo "salto" per assicurare un futuro all'azienda ma soprattutto ai due figli, da sempre molto interessati e coinvolti nell'attività agricola. *"È stato un passo importante* - ammette Silvio - *favorito dal fatto che Diego ed Enrico hanno sempre dimostrato una grande volontà di lavorare in azienda e ho sempre visto in loro un grande senso di responsabilità". "Per noi è stato naturale entrare a far parte dell'azienda* - dice Diego -; *ce ne siamo sentiti parte sin da piccoli; non abbiamo mai pensato di fare altro. Io racconto ai miei figli che con padrino* (Enrico - ndr) *giocavo con gli animali, poi il gioco è diventato un lavoro e adesso ci troviamo a gestire l'azienda".*

*"Papà comunque è stato molto coraggioso* - riconosce Enrico - *perché eravamo talmente giovani da non poter garantire la stabilità che può assicurare un adulto. Papà ci ha dato davvero molta fiducia".* Questo passo coraggioso - che ha consentito di accedere all'insediamento giovani - ha permesso non solo la realizzazione di nuove stalle costruite su criteri moderni, rispettose del benessere animale, ma anche di pensare a uno sviluppo dell'azienda proiettato al futuro, con un impianto di biogas (realizzato nel 2021), che permette di ricavare energia dalle deiezioni bovine e di riutilizzare la parte liquida per la concimazione e la parte solida per la lettiera degli animali.

### Un cantiere continuo

Presto il complesso aziendale si arricchirà di una nuova stalla per le vacche in asciutta e le manze (che attualmente sono ospitate in una stalla in affitto) ma Diego ed Enrico già pensano a una nuova ulteriore stalla, per fare spazio anche alle vacche allevate per la rimonta, che ora sono ospitate nella stalla costruita nell'86 secondo criteri ormai superati. *"Quando spostiamo lì le vitelle* - dice Enrico - *esse sono costrette a passare da un ambiente aperto, luminoso, ben ventilato, ad un ambiente chiuso, con lettiera stabile che genera ammoniaca e questo penalizza il loro percorso di crescita…".* Si è proceduto per step, dando priorità alla lattazione e ora, gradualmente, si cerca di assicurare un ambiente adeguato agli animali in tutte le fasi della loro vita. Intanto, via via, si cerca di ottimizzare l'utilizzo delle strutture con gli interventi e le migliorie che si rendono necessarie.

Le nuove strutture realizzate a partire dal 2017 hanno consentito di passare dalle 80 vacche in mungitura alle 335 attuali: in azienda, oltre ai due giovani e al papà, operano la mamma Orsola, la moglie di Diego, Eliana (insieme hanno due bimbi piccoli) e tre dipendenti indiani.

*"Siamo tanti* - spiega Diego - *ma una serie di operazioni richiedono la nostra presenza costante per cui il tempo libero è poco; quando non ci sono emergenze (come il fieno nell'ultimo mese) riusciamo ad alternarci la domenica pomeriggio; durante l'anno riusciamo a prenderci qualche giorno, ma sapevamo fin dall'inizio che il tempo libero sarebbe stato poco. Ci siamo sempre organizzati in modo da avere orari di lavoro definiti* - dicono -; *abbiamo sempre cercato di non lavorare la sera dopo cena. Gli imprevisti ci sono sempre e li affrontiamo senza remore ma ci teniamo a una gestione quotidiana razionale, non disordinata anche negli orari".*

Diego ed Enrico parlano del loro impegno in azienda con consapevolezza e responsabilità: il "passo" fatto otto anni fa ha comportato un grande sforzo economico e la necessità di rientrare li sprona a uno sforzo costante di miglioramento. Il loro affiatamento e il feeling che si percepisce tra i due giovani e il padre costituisce un grande valore aggiunto per l'azienda.

### In Compral

Dal 2011 l'azienda è associata a Compral latte, una scelta che ha dato stabilità all'azienda e che ha favorito le scelte, coraggiose e non scontate, fatte in seguito. *"Di questa cooperativa* - spiega Silvio - *mi piaceva il fatto che non faceva differenza tra le piccole e le grandi aziende. Noi allora, con un'ottantina di vacche in lattazione, eravamo penalizzati dal sistema delle fasce che praticavano i caseifici. Pur cercando di lavorare bene eravamo nella fascia più bassa e trovavo molto ingiusta questa situazione. Compral latte invece ha sempre trattato tutti allo stesso modo consentendo alle aziende più piccole di crescere, se decidevano di farlo, com'è successo a noi". "Non abbiamo mai condiviso la politica delle fasce applicata dai caseifici* - dice Enrico -; *la consideriamo eticamente sbagliata, penalizza aziende costrette a una determinata dimensione ma che producono un latte di qualità".*

### Il prezzo del latte

*"Facendo una media su tutti gli anni, il bilancio non è negativo* - dicono i Fusta -. *Ci sono state annate in cui chi era fuori dalla cooperativa faticava davvero molto, mentre a noi veniva riconosciuto un buon prezzo, superiore a quello di mercato. Gli ultimi anni questo non succede più, perché il prezzo di mercato è schizzato e la cooperativa non lo riconosce pienamente".*

*"Questa situazione crea un po' di malcontento* - dice Enrico - *perché stare in filiera è impegnativo; ci viene richiesta un'attenzione supplementare su molti aspetti, dal benessere animale alla sostenibilità ambientale alle questioni burocratiche e questo deve essere riconosciuto. Visto che la nostra filiera è una realtà unica in Italia, ci aspettiamo una maggior valorizzazione economica del nostro impegno". "La cooperativa dovrebbe riconoscere di base il prezzo di mercato e a questo aggiungere un premio per l'impegno che comporta stare in filiera* - dice Silvio -. *È interesse di tutti riconoscere questo premio, perché se questo non succede, come in questi ultimi anni, viene meno la motivazione per rispondere alle richieste di chi trasforma il nostro latte".*

### Le verifiche annuali

*"I primi anni le verifiche dei tecnici erano molto severe e rigide; questo non ha agevolato lo spirito collaborativo che sarebbe necessario in una filiera* - dicono i Fusta -. *Ora le cose sono un po' migliorate, ma essendo partiti con il piede sbagliato l'audit non è vissuto come un momento di verifica che può servire all'azienda per migliorare, ma come uno spauracchio".* Diego Fusta spiega bene, con un esempio concreto, quanto sarebbe utile invece per tutti i soggetti della filiera un'impostazione collaborativa. *"Ogni tre mesi vengono qui i tecnici della ditta che ci segue la genetica; a volte partecipano anche il veterinario e l'alimentarista. Ci sediamo in ufficio e visioniamo i dati per verificare l'andamento della fertilità della stalla. Verifichiamo se c'è sufficiente rimonta, verifichiamo quali sono le criticità, vediamo se è necessario apportare qualche modifica, aumentare i giorni di fecondazione… Con l'alimentarista si verificano i dati della ruminazione o di altri aspetti relativi alla salute degli animali. Si tratta di incontri rilassati ma molto utili, che a noi servono molto, ci consentono di capire a che punto siamo, cosa dobbiamo migliorare per ottimizzare i risultati…".* Un valido esempio di come l'audit potrebbe essere impostato per essere vissuto come momento di crescita dell'allevatore.