

# Crescita nel segno della qualità

**C**omple 50 anni il Caseificio San Martino, azienda focalizzata nella produzione di ricotta, di formaggi freschi a pasta filata e delle classiche tome piemontesi. Con sede a Trana in provincia di Torino, questo caseificio, fondato da tre giovani casari pugliesi nel lontano 1974, ha avuto un importante sviluppo negli anni recenti entrando in altri canali di vendita, GDO e ristorazione in particolare. Questo ha determinato un fisiologico ampliamento delle referen-

IL CASEIFICIO SAN MARTINO HA VISSUTO UN DECENNIO DI NOTEVOLE CRESCITA, ENTRANDO IN NUOVI CANALI DI VENDITA E RAFFORZANDO LA SUA RETE COMMERCIALE

di **Roberto Tognella**

A SINISTRA E A DESTRA **LUCA E PATRIZIO MASI** ENTRAMBI NEL CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE DELL'AZIENDA. AL CENTRO, A SINISTRA IL PADRE **PIETRO MASI**, SOCIO E AMMINISTRATORE DELEGATO. AL CENTRO A DESTRA **ENZO ROSSI**, SOCIO

ze a catalogo. Il futuro dell'azienda è in un ulteriore sviluppo commerciale sostenuto anche dal progetto di realizzare un nuovo polo logistico nell'ottica di un controllo ancor più puntuale e attento del servizio offerto alla clientela. Ne abbiamo parlato con Paolo Da Lima, responsabile commerciale dell'azienda.



## Le scelte tecnologiche del Caseificio San Martino

Tank refrigerati: **Steel Tech**

Pastorizzatore: **Tecnolat**

Polivalenti: **CMT**

Filatrice: **CMT**

Formatrice: **CMT**

Macchine per il confezionamento:

**Omag, Rotopack**



L'AZIENDA LAVORA CIRCA 100 QUINTALI DI LATTE AL GIORNO PROVENIENTE DALLE STALLE PIEMONTESI

### **Signor Da Lima, il Caseificio San Martino festeggia un traguardo significativo: 50 anni di attività. Possiamo ripercorrere i momenti salienti di questa lunga storia?**

Fondato nel 1974 da tre giovani casari pugliesi a Trana, vicino a Torino, il caseificio è diventato sinonimo di qualità, innovazione e rispetto delle tradizioni. Deve il suo successo a una gamma di prodotti freschi, come ricotta e formaggi a pasta filata, arricchita dalle classiche tome piemontesi, che ha saputo conquistare il palato di una clientela sempre più vasta.

### **Ci sono stati importanti sviluppi...**

Il caseificio ha acquisito un'azienda focalizzata sul canale della distribuzione organizzata. Il rinfoltimento della forza vendite e l'acquisizione del portafoglio clienti hanno permesso al Caseificio San Martino di rivendere in maniera significativa i suoi

target commerciali, affacciandosi sia nella GDO sia entrando nel canale della ristorazione e delle pizzerie in particolare. Oggi la nostra azienda è presente sugli scaffali di alcune importanti insegne commerciali a carattere regionale, ma anche con qualche punta nelle regioni limitrofe. Gli sviluppi commerciali hanno portato a un fisiologico ampliamento della gamma di prodotti offerti.

### **Possiamo presentare la vostra offerta commerciale?**

Al centro della nostra produzione c'è la ricotta, che rappresenta il 30% del nostro fatturato. La nostra ricetta unica, con un mix di 40% di latte non pastorizzato e 60% di siero, dona al prodotto un gusto inconfondibile e una morbidezza senza pari. Utilizziamo esclusivamente latte piemontese di alta qualità, raccolto dalle stalle locali e lavorato con cura per garan-

## CARTA D'IDENTITÀ

**Sede operativa:** via Zona industriale 1/a, Trana (TO),

[www.sanmartinocaseificio.it](http://www.sanmartinocaseificio.it),  
[info@sanmartinocaseificio.it](mailto:info@sanmartinocaseificio.it)

**Attività di produzione:** ricotta, formaggi freschi a pasta filata, scamorze, tome

**Latte lavorato:** 100 q/giorno

**Punto vendita:** via Zona industriale 1, Trana (TO)

tire la massima freschezza e sicurezza alimentare.

### **A proposito di latte, chi sono i vostri conferenti?**

Il caseificio, come anticipavo, lavora esclusivamente latte piemontese raccolto da stalle a pochi chilometri dallo stabilimento. Parte del latte lavorato proviene direttamente dalla raccolta effettuata quotidianamente nelle stalle locali con trasportatori dedicati. Il latte, dopo le opportune verifiche, viene immagazzinato nei silos refrigerati in attesa della lavorazione il giorno seguente. Siamo molto attenti alla qualità della materia prima.

Se quindi da un lato accordiamo alle stalle conferenti pagamenti superiori ai prezzi di riferimento del mercato, dall'altro esigiamo una qualità senza compromessi secondo i parametri concordati. Una politica premiante che ci ha permesso di creare valore aggiunto in termini di qualità alla nostra proposta commerciale.

### **Tornando quindi alla vostra gamma?**

L'azienda ha il suo core business nei formaggi freschi a pasta filata, quindi le mozzarelle nei diversi formati e pezzature dal ciliegino, alla palla, alla treccia, al nodino.

L'ingresso nel canale horeca ha aperto nuove opportunità di vendita nelle pizzerie per le quali produciamo i tradizionali filoni per pizza, ma anche, facendo leva sulla nostra poliedricità, offriamo un servizio dedicato ai clienti che ci richiedono tagli particolari – julienne, cubettato, Napoli... – piuttosto che la mozzarella nel liquido di governo.

### **In tema di paste filate non poteva mancare la scamorza nella vostra offerta!**

Scamorza che proponiamo nelle pezzature da 300 e 450 grammi, classica e affumicata.

L'esperienza e la manualità in fase

di lavorazione ci permette di proporre oltre a quelle tradizionali anche forme più ricercate, dal Babbo Natale in periodo natalizio, alla colomba in periodo pasquale; anche questo è un modo per stimolare gli acquisti!

## AUTOMAZIONE E ARTIGIANALITÀ



IL CASEIFICIO HA MECCANIZZATO LA FORMATURA DI ALCUNE TIPOLOGIE DI MOZZARELLA

L'azienda lavora circa 100 quintali di latte al giorno, rigorosamente piemontese. «Pur avendo modernizzato alcune fasi produttive, non abbiamo rinunciato all'artigianalità, soprattutto nella produzione delle tome e dei formaggi freschi», spiega Pietro Masi, casaro del Caseificio San Martino e socio. «Questo equilibrio tra automazione e lavorazione manuale ci consente di offrire ai nostri clienti una gamma di prodotti che unisce il meglio della tradizione casearia italiana con l'efficienza moderna». Tutto il latte destinato alla caseificazione – eccetto quello per la produzione della ricotta – è pastorizzato e passa quindi nelle polivalenti, due semiautomatiche da 35 quintali. «Nel caso delle tome il taglio della cagliata avviene manualmente come d'altronde tutte le fasi successive di lavorazione, quindi: il passaggio della pasta negli stampi, i rivoltamenti anche in fase di maturazione», continua Masi. Il caseificio è dotato di cinque celle di stagionatura in cui i formaggi maturano a temperature comprese tra i 9 e i 12 °C. Ciascuna delle celle ospita determinate tipologie di toma in relazione alle esigenze di maturazione. Circa la produzione delle paste filate, il caseificio ha negli anni meccanizzato il processo con l'acquisizione di macchine per la filatura e la formatura. «L'impiego di macchinari dedicati ha agevolato notevolmente i flussi produttivi. Non abbiamo comunque rinunciato alle tradizionali operazioni di formatura manuale per la produzione di trecce e nodini», conclude Pietro Masi. Il caseificio è dotato di diverse macchine semiautomatiche per il confezionamento della mozzarella. Il prodotto fresco è quindi stoccato in celle frigorifere in attesa della distribuzione.



**Nell'ultimo decennio il vostro trend di crescita è stato importante. Quali sono stati i fattori che lo hanno determinato?**

Di alcuni abbiamo già parlato: il potenziamento della forza vendita, l'ampliamento del portafoglio clienti... L'ingresso in nuovi canali di vendita ha reso più riconoscibile il nostro marchio, abbiamo avuto la possibilità di raccontarlo e lo facciamo attualmente sia attraverso la nostra presenza nei punti vendita sia via social. Sicuramente anche questo nostro impegno è risultato un volano importante nel nostro positivo trend di sviluppo che vogliamo ulteriormente stimolare a breve ampliando il nostro bacino in tentata vendita con l'assunzione di nuove figure commerciali.

**Parliamo di un bacino di vendita regionale?**

AI SUO CINQUANTESIMO ANNO DI ATTIVITÀ, IL CASEIFICIO SAN MARTINO È UN'AZIENDA FOCALIZZATA NELLA PRODUZIONE DI RICOTTA, DI FORMAGGI FRESCHI A PASTA FILATA E DELLE CLASSICHE TOME PIEMONTESE

AL CENTRO DELLA PRODUZIONE DEL CASEIFICIO C'È LA RICOTTA CHE ASSICURA CIRCA IL 30% DEL FATTURATO



Essendo il nostro business nei prodotti freschi la nostra vendita è focalizzata per lo più in Piemonte anche se ci spingiamo oltre confine, in Francia, per servire alcune pizzerie italiane. Abbiamo anche grossisti francesi che si servono presso il nostro stabilimento di Trana. L'idea, anche grazie alla certificazione IFS, è di proporci all'estero con le nostre tome.

**A proposito di tome?**

Il Caseificio San Martino propone oggi 12 tome, nelle diverse declinazioni: classiche, aromatizzate (al peperoncino, alla cipolla, alla birra, al pomodoro) a breve, media e lunga stagionatura (a 45-60-90-120 giorni di maturazione). Tra queste una particolarità è la Toma Rustica, un formaggio deciso da meditazione, il cui processo di maturazione avviene all'interno di tele di lino. La toma, appena prodotta, viene annodata nel telo e capovolta per poter assorbire il siero.

Il nodo si imprime dolcemente nella Toma durante la fase di riposo, come

un marchio di fabbrica. Ci sono poi tome morbide, da pasto come il Tenerone, leggermente stracchinato, la Toma Val Susa e toma alle erbe provenzali dal gusto inconfondibile. Una particolarità è la Toma Rebro, un formaggio a crosta edibile, nato dalla tradizione piemontese, riconosciuto dai consumatori della Val Susa.

**Una battuta, in conclusione, sugli sviluppi futuri?**

Come ho anticipato, potenzieremo la rete in tentata vendita e punteremo ai mercati esteri. Un ulteriore ambizioso progetto è la costruzione di un polo logistico contiguo al sito produttivo. La realizzazione di questa nuova struttura ci consentirà di focalizzarci in maniera ancor più puntuale sulla distribuzione dei nostri prodotti innalzando l'asticella del servizio offerto, un valore aggiunto della nostra proposta che ben si coniuga con la qualità delle nostre specialità casearie per le quali siamo sempre più riconosciuti.

○

