

Era il 10 maggio 1966 quando undici persone, tra allevatori, agricoltori e produttori, si incontrarono a Coduro, una minuscola frazione di Fidenza, per dar vita ad un caseificio sociale che, negli anni, ha saputo dimostrare tutto il proprio valore.

Cos'è un caseificio sociale?

Il termine viene, nella maggior parte dei casi, dato per affermato ma ben poche volte si cerca di capirne la struttura, il funzionamento, i valori.

L'autorevole Treccani usa questa definizione: Stabilimento industriale nel quale ha luogo la trasformazione del latte in burro e formaggio. Caseificio sociale, cooperativa (e stabilimento di proprietà della cooperativa) costituita tra agricoltori e produttori di latte per provvedere con mezzi comuni alla lavorazione e alla vendita del prodotto. Noi vogliamo aggiungere qualcosa di più: la storia degli uomini e, nel caso del Caseificio Coduro, delle donne che, in cinquant'anni, hanno fatto crescere questa cooperativa, attraverso passaggi importanti e uno sguardo sempre orientato al futuro.

Il primo presidente fu **Mario Cavaciuti**, un uomo con una predisposizione naturale al fare collettivo; fu grazie a lui che, quattro anni dopo la costituzione del caseificio, iniziò la commercializzazione delle prime forme di Parmigiano Reggiano uscite dal magazzino.

Nel 1970 erano 1.592, con un peso medio di 34 kg. Cinquant'anni dopo, nel 2015, il casaro **Fabio Serventi**, ne licenzia 6.744, con un peso medio di 40 kg e una qualità cresciuta anno dopo anno.

Si tende a dire che il Parmigiano Reggiano è buono sempre. Questo è vero, ma è altrettanto vero che il Par-



LA QUALITÀ COMPIE MEZZO SECOLO

Una storia fidentina che ha conquistato il Gambero Rosso

migiano Reggiano può essere anche più buono; la dimostrazione di quest'affermazione risiede nel fatto che il **Parmigiano Reggiano del Caseificio Coduro è stato indicato**

al primo posto in una speciale classifica di degustazione, realizzata dalla rivista Gambero Rosso.

Così come l'altra testimonianza arriva dal costante e ininterrotto flusso di persone che frequentano lo spaccio aziendale - **una vera e propria**

boutique gastronomica piena di eccellenze enogastronomiche - in particolar modo nel

weekend dove, sul piazzale, si leggono targhe di ogni provincia italiana e nazione europea. Non è, del resto, un caso, se il gruppo Errefood, meglio conosciuto con il nome del suo fondatore Silvano Romani (undici punti vendita in Emilia e una consolidata rete di e-commerce sotto l'egida Noi da Parma), firma, nel 2009, un **patto di filiera** con il Caseificio Coduro.

"Fino a quel momento la nostra commercializzazione era verso i grandi commercianti di formaggio e una piccola quota alle realtà commerciali del territorio. La collaborazione con Silvano Romani, a cui è stata affidata anche la gestione dello spaccio aziendale, ha portato alla trasformazione dei canali commerciali ma soprattutto alla valo-

rizzazione del nostro marchio" afferma orgoglioso **Franco Castegnaro**, attuale presidente del caseificio sociale.

Ed è grazie a lui, presidente dal 2005, e all'attuale compagine sociale se il caseificio ha affrontato, vincendole, le più importanti scommesse.

"Da domani qui si farà il nuovo magazzino e giù una spallata ad una vecchia porta"; è iniziata da questo gesto del presidente, avvenuto nel 1998, la nuova vita del caseificio, racconta confidenzialmente Fabio, il casaro che da ventidue anni (che diventa-

no più di trenta di gestione della sua famiglia, prima di lui infatti il casaro di Coduro era suo padre Giulio) **ogni mattina alle quattro varca la porta del caseificio e inizia la produzione delle ventidue forme giornaliere che andranno marchiate con il numero del caseificio: 3232!**

Una vita faticosa quella del casaro ma a cui nessuno che fa questo mestiere con passione rinuncia; *"prima di me c'è stato mio padre e io lo affiancavo fin da ragazzino. Grazie a lui ho imparato ad amare questo lavoro ed è quello che mi piace trasferire ai miei aiutanti, cercando di privilegiare i giovani che vogliono intraprendere questo mestiere"* spiega Fabio.

Onore al merito ma non solo per lui; dicevamo delle donne di Coduro, la mamma e la moglie di Fabio che, a loro volta, giocano un ruolo fondamentale nella conduzione del caseificio.

La mamma Ornella, fino a poco tempo fa, cuoceva a sua volta le forme, con le mani nelle caldaie di rame a sentire la rottura della cagliata. La moglie Cinzia sovrintende a tutta la produzione del cosiddetto "quinto quarto" del latte da cui si ricava il Parmigiano Reggiano; sue sono le bontà di burro e ricotta che escono ogni giorno dal caseificio.

Tutto reso possibile dai soci conferitori che, attualmente, compongono la base sociale del caseificio: le famiglie Castegnaro, Guareschi, Meletti e Gandolfi. Dalle loro stalle arrivano i **40.000 quintali di latte, prodotti ogni anno dalle 450 frisone di proprietà e allevate esclusivamente a fieno**, che servono a dar vita all'eccellente Parmigiano Reggiano del Caseificio Coduro. E tutto accade nel territorio di Fidenza!

Luigi Franchi

Il 10 maggio 1966 apriva i battenti. Nel 1970 produceva 1.592 forme. Oggi il casaro Fabio ne licenzia 6.744

Il Gambero Rosso ha assegnato il 1° posto al Parmigiano del Caseificio nella speciale classifica di degustazione

Rinnovato e implementato il portale di info, eventi, storia, ospitalità e turismo

Terrediverdi.it, la scoperta di Fidenza a portata di clic

A Fidenza il turista è il vero protagonista di una storia fatta di amore per la città, per il suo territorio e quindi per tutto quello che insieme possono offrire. Ora i visitatori, e anche i fidentini, hanno a disposizione uno strumento rinnovato: il portale www.terrediverdi.it, divenuto più completo, flessibile e performante. Accogliere e dare informazioni è il lavoro quotidiano delle ragazze impiegate presso gli uffici turistici IAT R Fidenza Village e sportello IAT R Casa Cremonini, la cui gestione è affidata dal Comune di Fidenza ad Antico Borgo Viaggi e Verd&Acque, tramite bando di gara dal 2009. Questa missione è legata a doppio filo al

sito [terrediverdi.it](http://www.terrediverdi.it) vero e proprio portale dedicato a tutte le Terre Verdiane, il cui cuore è a Fidenza, dove poter trovare approfondimenti e curiosità sul territorio, le città, i monumenti, i personaggi e le tradizioni che hanno fatto la nostra storia.

Grazie all'adesione di diversi operatori, il turista oggi ha la possibilità di prenotare una struttura e scoprire tutto quello che si può fare e visitare sul territorio in un unico sito web. La piattaforma di booking, sviluppata ad hoc per questo progetto, è in continua evoluzione e soprattutto sempre aperta a tutti gli operatori dell'ospitalità e agli organizzatori di eventi interessati a farvi parte.



La sede dello IAT di Casa Cremonini, in piazza Duomo.