

Avvocati e imprenditori alla scuola di Benedetto

DI ORIANA CALEFFI

L'organizzazione perfetta dei monasteri benedettini e le qualità personali richieste all'abate dalla Regola di san Benedetto possono essere un modello per l'impresa moderna e per chi opera all'interno di uno studio legale? A questa domanda ha inteso rispondere il convegno "Giuristi e imprenditori alla scuola di Benedetto da Norcia", ospitato il 22 novembre nella biblioteca monastica del Polirone a San Benedetto Po. Organizzato dall'Unione giuristi cattolici italiani di Mantova con il patrocinio dell'Ordine degli avvocati e del Comune di San Benedetto Po, il meeting ha visto la presenza del vescovo emerito di Lodi, Giuseppe Meris, assistente regionale dei giuristi cattolici, di monsignor Claudio Giacobbi, assistente provinciale di Roberto Lasagna, sindaco di San Benedetto Po. La risposta positiva è venuta dai relatori,

che hanno affrontato il tema da punti di vista diversi. Dopo l'apprezzamento di Nicoletta Ferrari a nome dell'Ordine degli avvocati dell'aspetto valoriale della Regola, il giornalista Stefano Scansani, direttore della "Gazzetta di Reggio Emilia", ha sottolineato l'importanza dell'organizzazione dei monasteri benedettini, che ha reso possibile la trasformazione di luoghi inhospitali (come lo era la selva dell'isola di San Benedetto dove nel 1007 sorse il monastero di Polirone) in luoghi produttivi grazie alla preghiera, al lavoro, ma anche allo studio, alla ricerca, all'applicazione di nuove tecnologie.

Quest'ultima sottolineatura rappresenta un giusto riconoscimento all'opera dei benedettini, che negli scrittori dei monasteri trascrissero, salvandoli, i testi della patristica, ma anche i testi classici della filosofia, della letteratura, della tecnologia. Su questo aspetto ha insistito pure Massimo Folador, autore di diversi studi su benedettini e impresa, affermando che

per i monaci il "sapere" (*leggere*) era il "sapere" della vita. Da qui gli studi anche su piante officinali, chirurgia, trasformazione dei prodotti agricoli, idraulica, architettura, unificati dal tema trasversale della bellezza come elevazione a Dio. Preliminari a queste realizzazioni erano per il monaco l'atteggiamento dell'ascolto, la nobilitazione del lavoro, la presenza di una comunità, di cui si faceva garante l'abate, che doveva gestire le profonde diversità dell'animo umano, valorizzando il talento di ciascuno. Accanto a lui il cellerario, con l'incarico di aver cura delle cose e degli attrezzi della vita pratica, come se fossero i vasi sacri dell'altare.

L'imprenditore Fabio Viani, vicepresidente di Confindustria Mantova, ha trattenuto come le indicazioni di san Benedetto possano concretizzarsi nel lavoro, nel momento in cui la convinzione della bontà delle regole viene condivisa dagli addetti a tutti i livelli e porta a una visione comune degli obiettivi dell'azienda.



Sant'Andrea, una lucerna per l'altare dei Sacri Vasi

Una terracotta dello scultore mantovano Andrea Jori che raffigura Cristo, Sant'Andrea, san Longino e i Sacri Vasi. È la lucerna che, nel giorno in cui si fa memoria di san Longino, lunedì 2 dicembre, verrà benedetta alle ore 10 dal rettore della basilica di Sant'Andrea, a Mantova, don Renato Pavesi, per poi essere posta sull'altare-cassaforte che nella cripta custodisce i Sacri Vasi con il Preziosissimo Sangue di Cristo. Seguirà la Messa concelebrata con don Renato Zenezini, assistente della Compagnia del Preziosissimo, che ha ideato l'iniziativa. All'interno della lucerna saranno collocate reliquie provenienti dal tesoro della basilica.

La tradizione risale ai tempi di Matilde di Canossa, quando la Compagnia teneva accese «pressoché cento lampade con una grandissima quantità di cera, che all'altare del suddetto Sangue si consuma». Si consolidano i vincoli tra la Concattedrale e la Compagnia, ricostituita nel 2010 come associazione laicale della diocesi. In occasione del decennale del 2020, la confraternita (che già la scorsa estate ha sottoscritto una donazione di trenta sedie per la basilica) si impegnerà per il restauro del prezioso arredo settecentesco con l'effigie dei Sacri Vasi, già appartenente alla Compagnia collocata nella sagrestia retrostante la cappella dell'Immacolata. (A.C.)

Il convegno dell'Unione giuristi cattolici organizzato a San Benedetto Po

La crisi ha determinato una diminuzione delle aziende che si sono aggregate per dare più peso all'attività e alla diversificazione dei prodotti. Negli allevamenti arrivano i robot di mungitura

Cooperazione, sono gli «anni felici» economia. I caseifici della provincia di Mantova, dopo un quarto di secolo, tornano a investire nel settore

DI MAURIZIO CASTELLI

Dagli «anni d'oro» agli «anni felici» della cooperazione lattiero-casearia mantovana: è questo il titolo giusto per un tempo oggi vissuto con grande soddisfazione dagli allevatori, pur sempre prudenti negli esposti agli ottimismo. È una generazione quella trascorsa dalla metà degli anni Novanta a oggi perché i caseifici sociali del Mantovano e gli allevatori conferenti latte tornassero a redditi capaci di nuovi e robusti investimenti. Reinvestire vuol dire migliorare le corti e le stalle, ampliare le aziende sostenendo il mercato fondiario, alimentare l'indotto e i servizi necessari agli allevatori; sono queste le destinazioni prioritarie degli investimenti. Tra le scelte più innovative per migliorare la gestione degli allevamenti, i robot di mungitura. Siamo profondamente modificando i rapporti di lavoro dipendente all'interno degli allevamenti vaccini: non più mungitori ma tecnici, veterinari e operatori specializzati, che sorvegliano la macchina. E c'è d'aspettarsi che il loro numero (oggi stimato da Confindustria su dati Lely in circa 240 robot nell'intera provincia) aumenti in modo consistente. È stato Alberto Bertellini, docente all'Istituto Strozzi di Mantova ospitato presso la storica azienda Bigattara, a illustrare i risultati di questi anni e in particolare il rapporto congiunturale sull'ultimo anno sociale dei caseifici. Ma con la competenza di chi ha curato lo sviluppo di questa ricerca fin dal 1995 ed è capace di leggere i fattori preponderanti il successo odierno. Ospite dell'Istituto tecnico per l'agroalimentare sostenibile nell'iniziativa dei «Giornati dell'agroalimentare», presso il

Il prezzo del latte ai soci nel 2018 è stato più alto rispetto a quello su base regionale. Risultato prezioso

Mantu di Mantova, Bertellini ha riassunto il lungo lavoro distinguendo i due comprensori, al di sopra del Po il Grana Padano, sotto il fiume il Parmigiano Reggiano. Uno sviluppo che ha portato i caseifici a diminuire concentrandosi: diciassette i caseifici sociali che trasformano il latte in formaggio Grana Padano Dop e quindici quelli destinati al Parmigiano Reggiano Dop. Con una produzione di oltre un milione di forme di padano e 350mila di parmigiano e un valore della produzione rispettivamente di circa 400 milioni di euro per il padano e 163 milioni per il parmigiano. Ma accanto a questi primi numeri sono interessanti le dinamiche seguite dai caseifici per ottenere questi risultati. Le aziende definite *player*, le migliori, utilizzano alcuni strumenti: lo studio dei mercati, italiani ed esteri, le scelte per aggregarsi (per acquisto e incorporazione in modo da aumentare la dimensione d'impresa cooperativa), la diversificazione della produzione (soprattutto porzionati o grattugiati) e i canali del commercio. Le aziende *player* sono, per il padano, la Latteria sociale Mantova, distinta con la sigla GP 427, e per il parmigiano la Latteria sociale Gonfo di Villa Savioia, distinta con PR 1579. La prima lavora oltre due milioni di quintali di latte, produce oltre 350mila forme per un valore della produzione prossimo ai 150 milioni di euro. La seconda lavora circa 250mila quintali di latte, produce poco meno di 50mila forme e consegue un valore della produzione di circa 23 milioni di euro. Ma è sul valore di conferimento che emerge la differenza tra i due formaggi, a tutto vantaggio del Parmigiano Reggiano. Infatti i valori di conferimento, la "liquidazione" M



Il taglio della forma in caldaia, all'interno di un caseificio della provincia di Mantova

versa ai soci per il latte consegnato alla cooperativa, sono una media di 46,64 euro per quintale di latte nel grana mentre salgono a ben 75,36 euro nel comprensorio del parmigiano. Un distacco, per entrambi, significativo rispetto al prezzo regionale del latte fissato in 37,38 euro. Ma è travolgente soprattutto il risultato conseguito nella zona del parmigiano dove non si sono mai verificati i valori di conferimento tanto elevati. Il tutto accompagnato

dall'ascesa costante dei valori negli ultimi quattro anni. Nel parmigiano si è passati dai 44 euro nel 2014 agli oltre 75 del 2018. In aumento, anche se con valori meno elevati, pure la dinamica nel comprensorio del Grana Padano. Si capisce allora perché dagli «anni d'oro» della cooperazione – così si scriveva nel 1995 – si è passati agli «anni felici», definizione ratificata alla recente assemblea in occasione del convegno.



Riccardo Deserti, direttore generale del Consorzio Parmigiano Reggiano

Deserti: «Il nostro marchio dop è la grande opportunità di oggi»

DI ANTONIO GALUZZI

Poco dopo il convegno di cui si parla nell'articolo a fianco, Riccardo Deserti, direttore generale del Consorzio Parmigiano Reggiano, ci ha rilasciato alcune dichiarazioni in tema di formaggi, territorio e mercati internazionali. Negli ultimi anni i risultati di gestione dei caseifici sono positivi, specie nel Parmigiano Reggiano. Quali sono gli scenari futuri? Ora le quotazioni di mercato stanno scendendo, occorre verificare se si tratta di un malessere passeggero. Nel breve periodo lo scenario è incerto. I nuovi dati Usa, se non verranno superati entro la primavera, potranno generare effetti negativi sulla domanda. E i grandi produttori internazionali? Sono loro a preoccuparci: è previsto un aumento nel consumo mondiale dei formaggi, fonte proteica alternativa alle carni. La presenza di formaggi di qualità è un ostacolo per loro. Per questo ci attaccano e tentano di copiarci, ad esempio con il "Parmesan". Ma l'attacco è esteso a tutti i nostri formaggi di qualità. Come affronterete queste difficoltà? Siamo convinti di poter affrontare la sfida e di vincerla. Ovvero, per noi produttori, riuscire a stare stabilmente nelle prime posizioni. Bel resto in questo territorio abbiamo un patrimonio da difendere, un prodotto di qualità Dop, che non si può produrre altrove. Un'impresa, caseifici sociali compresi, deve programmare gli investimenti in

modo da dare certezze di reddito e garantirsi la continuità. La qualità Dop è una sfida, quindi? Certo! Un produttore industriale può raddoppiare la produzione in poco tempo o può delocalizzare. Nel Parmigiano Reggiano questo non è possibile. Non possiamo raddoppiare la quantità di foraggi raccolti, nemmeno nel medio-lungo periodo, perché la superficie agricola è questa, semmai diminuisce. Né possiamo delocalizzare la produzione. Come creare valore per l'impresa? L'opportunità è quella di creare valore non tanto con gli investimenti nella trasformazione del latte ma con nuovi prodotti, oppure portando direttamente i prodotti alla ristorazione, accorciando la filiera. La parte agricola, invece, dovrà aumentare l'attrattività di stalla, curando in particolare il benessere animale. L'Oltrèpo Mantovano come si colloca nel comprensorio del formaggio Parmigiano Reggiano? Qui il sistema d'allevamento lattiero ha una grande omogeneità, le stalle sono più evolute rispetto alle province vicine. Questo facilita le progettualità di filiera a partire da Mantova. È un sistema più avanzato e ha ciò che viene dopo la produzione di latte e formaggi, comprese le competenze tecniche e scolastiche, oltre alle vendite dirette. In più ha il vantaggio di essere il territorio maggiormente vicino ai flussi turistici del Garda: questa è la sua grande opportunità.



Alziamo lo sguardo
a cura del Centro per la pastorale sociale

Tra le assunzioni di responsabilità invocate dall'enciclica *Laudato si'* si colloca quella per i rifiuti che ciascuna comunità umana produce. Il prolungamento dell'uso dei prodotti, la differenziazione, il recupero e il riciclo degli stessi appaiono criteri consolidati di risposta all'appello. Tuttavia un'assunzione più piena di tale responsabilità non comporta soltanto che ciascuno di noi si impegni al meglio con la propria comunità: significa oggi verificare quale sorte abbiano i nostri rifiuti. Ci poniamo nella prospettiva della buona economia circolare che, da definizione, tende a ridurre il cerchio tra progettazione, produzione, distribuzione, consumo (riparazione-riutilizzo) e riciclaggio dei prodotti. L'ampiezza del cerchio ha evidentemente la sua importanza.

Per il riciclo di carta e plastica la responsabilità diventa politica

«L'istanza locale, nel contesto globale, può fare la differenza»: lo afferma ancora la *Laudato si'*. Si intende dire che quanto più corto è il raggio del cerchio tanto più questo risulta virtuoso, economico e rispettoso. Vediamo la sorte della carta. Ebbene, dall'anno scorso – ossia da quando il colosso economico cinese non ritira più il materiale cartaceo differenziato dai rifiuti – questa viene stipata nei magazzini del Consorzio obbligatorio (finanziato dai produttori italiani) senza sbocco certo, specie di riciclo. Nel mentre, l'Italia importa con abbondanza prodotto finito (carta da imballaggio) dalla Cina, senza essere in grado di riciclare e produrre sul suolo nazionale quel circolo virtuoso che partiva dall'Italia per ritornare e chiudersi, in qualche modo, con la lontana Cina, risulta ora interrotto.

Non solo: la cartiera di Mantova, potenzialmente in grado di ritirare e riciclare il materiale cartaceo differenziato, è ferma. Analogo circolo interrotto o mai effettivamente chiuso, tanto meno a livello locale, è quello delle plastiche, il cui riciclo è ben più complesso. Pure nel caso delle plastiche – sommariamente differenziate –, i magazzini del Consorzio nazionale risultano strapieni. L'assunzione di responsabilità invocata da papa Francesco è dunque personale, comunitaria e inevitabilmente politica. Chiudere i cicli virtuosi a livello quanto più nazionale e locale per prodotti ritenuti essenziali è l'istanza etica che da ciascuno di noi può arrivare a una politica che sia capace di alzare lo sguardo, quindi di favorire, volere, programmare.

Giordano Cavallari

Villa Schiarino
Wedding & Banqueting

La nostra Villa. Il tuo Stile.

Il verde è l'elemento caratterizzante di Villa Schiarino Lena. Scopri il nostro giardino all'italiana, ideale per set fotografici matrimoniali!

Per informazioni: 0376.398238

Strada Santa Maddalena 7/B a Porto Mantovano (MN).