

Mozzarella, da Lactalis 27 milioni per rilanciare la fabbrica Mandara

Vera Viola



Il gruppo Lactalis è il maggiore produttore di mozzarella di bufala campana Dop con il marchio Mandara, la produce nello stabilimento di Mondragone, in provincia di Caserta, attraverso la sua divisione dedicata ai formaggi Dop, «Castelli & Ambrosi». A tre anni dall'acquisizione della storica fabbrica, il gruppo francese sta realizzando investimenti per 27 milioni in totale costruendo nuovo magazzino e un nuovo caseificio (sarà poi demolito quello degli anni '60) allo scopo di far crescere la produzione del 50% circa. Non solo, c'è in programma anche una diversificazione produttiva: al monoprodotta attuale, infatti si affiancheranno, soprattutto nelle stagioni di maggiore disponibilità di latte, altre produzioni con latte per la dop: burrata, provolone, ricotta? Su questo punto c'è ancora molto riserbo.

Laddove oggi si lavorano 5mila litri di latte al giorno, dal 2028, al termine dell'investimento e ampliamento, se ne lavorerà il 60% in più, e dalle 6mila tonnellate di mozzarella l'anno si arriverà alla 10mila tonnellate. Dalla fabbrica di Mondragone sin da ora esce la mozzarella di bufala campana Dop _ con i marchi Mandara, Vallelata e Galbani _ diretta in Italia quasi esclusivamente da Roma in su (solo una piccola quota resta in Campania) mentre più del 50% della produzione va all'estero (contro una media del distretto del 38,3% secondo Nomisma).

«Siamo un gruppo internazionale che dà molta importanza alle produzioni locali _ chiarisce Michele Fochi, general manager della divisione Castelli & Ambrosi _ Le nostre aziende locali godono di grande autonomia e mantengono vive le tradizioni nel

rispetto dei disciplinari produttivi. Ma possono avvantaggiarsi della forza di un grande gruppo e soprattutto della sua rete di vendita estera».

Lactalis, proprietaria anche di Gorgonzola, Pecorino Toscano e Parmigiano Reggiano, è presente in Campania anche con la produzione di Latte Berna a Piana di Monteverna. Nella regione conta in totale 240 dipendenti, 330 fornitori, e 200milioni di impatto economico, secondo uno studio Ambrosetti. Sulla divisione Castelli & Ambrosi, che realizza un giro d'affari annuo di 350 milioni - l'export pesa per il 60% - il 15% proviene dal sito ancora oggi indicato con il nome di Mandara.

Fu un imprenditore di grande intuito e spirito innovativo Peppino Mandara, nato in una famiglia di casari, che negli anni 50 fondò lo stabilimento casertano. Questo assunse subito una dimensione tale da diventare punto di riferimento anche per piccoli caseifici. Il fondatore si orientò presto verso la grande distribuzione organizzata, e fu suo chiodo fisso cercare di esportare il prodotto fresco. Fu tra i promotori della dop e del consorzio di tutela. Per primo produsse la mozzarella senza lattosio. Ma fu poi travolto da un'inchiesta giudiziaria con accuse molto gravi (da cui fu poi scagionato) che fece precipitare l'uomo e la sua azienda nel declino. La società denominata Industria Lattiero Casearia La Mediterranea, galleggiò per alcuni anni. Nel '97 concluse un accordo con Alival a cui poi venne gradualmente ceduta l'intera proprietà. Alival venne rilevata da Castelli e nel 2020 subentrò Lactalis con un progetto di sviluppo sul mercato Europeo.

La società francese nel 2023 ha avviato il suo piano di rilancio partendo dalle strutture: la prima parte è stata realizzata costruendo il nuovo magazzino con un investimento di 15 milioni circa. Mentre questa viene completata, si prepara la seconda parte che consiste nella costruzione del nuovo caseificio. Con l'incremento della produzione Lactalis punta a rafforzarsi sui mercati dell'Europa, ma anche su quelli di Usa, Canada e nel Far East. Investirà anche su innovazione (si è già dotata di un reparto imballaggi meccanizzato), sostenibilità, energia e condizioni di lavoro sicure. Lactalis Italia realizza un fatturato superiore a 3 miliardi con 30 stabilimenti attivi e circa 5mila dipendenti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA