› ECONOMIA

Dal laboratorio al piatto: le mozzarelle pugliesi a km 0

Il caseificio Mozzarella Mia raddoppia gli spazi per l'area dedicata alla degustazione



Premiata. La burrata Cusmai ha ricevuto il titolo di «Migliore d'Italia»

L'idea

Cecilia Bertolazzi
c.bertolazzi@giornaledibrescia.it

BRESCIA. Li vedi, li compri e da ora li degusti sul posto. Sono i prodotti di Mozzarella Mia, caseificio-punto vendita aperto nel 2009 in via Triumplina che adesso raddoppia gli spazi con un intento ben preciso. Accanto al laboratorio a vista, il bancone di vendita, hanno trovato spazio tavoli, sedie, panche e sgabelli.

«Questo era il tassello mancante, ciò a cui ho sempre aspirato: fare cioè degustazione con i nostri prodotti per un pranzo veloce o un aperitivo sfizioso» racconta Marco Cusmai, ingegnere gestionale e amministratore della società, ideata, fondata e gestita insieme al padre Salvatore ex dirigente comunale, pugliese di nascita e bresciano di adozione.

Dalla Puglia. Affonda proprio in Puglia il modello imprenditoriale, quello del caseificio-laboratorio, trapiantato in città per offrire ai bresciani un prodotto di alto livello qualitativo a km 0. «La lavorazione dei latticini che avviene a vista è tipicamente del Sud - spiega ancora Cusmai - le materie prime sono però 100% bresciane, garantendo una freschezza impareggiabile». Il latte, quello lombardo e bresciano in particolare, tra i migliori a livello nazionale, arriva da San Zeno. Ogni mattina, intorno alle, 4 il latte munto nella notte viene ritirato all'azienda agricola Naviglio di Guido Carpani Glisenti, che rifornisce anche Centrale del Latte, per arrivare in laboratorio. Parecchi quintali di latte vengono trasformati, grazie al processo della cagliatura, in mozzarelle, ricotte, quadrifogli, bocconcini, nodini, campagnole, stracciatelle, trecce e burrate. Quest'ultime vantano pure il titolo di «migliore burrata d'Italia».

Locali & co. Se inizialmente Mozzarella Mia, che nel luglio 2015 ha aperto anche un punto vendita in viale Piave, ha incontrato il favore del cliente da banco, con il passare degli anni, si è assestata anche come punto di riferimento per la ristorazione di città e provincia.

«Il segmento business - spiega Cusmai - è andato crescendo tanto che adesso è il prevalente. Ci troviamo infatti a rifornire un centinaio tra ristoranti, alberghi e locali di città e provincia».

Con l'acquisto dello spazio adiacente lasciato libero da una agenzia immobiliare, Mozzarella Mia è dunque cresciuta, diventando ancora di più un'attività ibrida e andando a intercettare un altro segmento di consumatori.

Nord e Sud. «Ci saranno in carta sette o otto proposte personalizzate. I clienti potranno scegliere tra piatti leggeri o proposte con più carattere a base, naturalmente, dei latticini appena fatti. In abbinamento si troveranno la focaccia barese, il pane di Altamura e gli affettati. Per quanto riguarda il bere - conclude Cusmai - mi piace l'idea di accostare ai sapori del Sud Italia qualcosa di molto locale come la birra del birrificio Curtense di Passirano o il bollicine della Cantina 1701 di Cazzago San Martino».

Sabato Mozzarella Mia inaugura con una degustazione aperta a tutti dalle 18.30. //

Nodini, burrate e stracciatelle: premiati e pro intolleranti

BRESCIA. È nell'ambito di «Franciacorta in Bianco» che il caseificio gestito dalla famiglia Cusmai ha ottenuto il primo e terzo premio della categoria «Pasta filata» durante il 18° Concorso nazionale di assaggio del formaggio. La commissione era composta da 22 assaggiatori nazionali che singolarmente valutavano le mozzarelle di 62 espositori. Alla fine i prodotti di Mozzarella Mia hanno ottenuto 253 voti su 260 con la mozzarella fior di latte. Inoltre i latticini di Mozzarella Mia, grazie al via libera del Ministero della Salute, possono essere prodotti anche senza lattosio per venire incontro alle esigenze degli intolleranti.

Macchine utensili: riparte l'export nel trimestre +3,4%

I dati Ucimu

ROMA. Nel quarto trimestre 2016, l'indice degli ordini di macchine utensili, elaborato dal Centro Studi di Ucimu-Sistemi per produrre, segna stazionarietà, registrando un incremento dello 0,3% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. In valore assoluto l'indice si attesta a 133,3, dunque ben al di sopra della media 100 fissata al 2010.

Il risultato complessivo - si legge in una nota - è stato determinato dal positivo riscontro degli ordinativi raccolti sul mercato estero, cresciuti del 3,4% rispetto al periodo ottobre-dicembre 2015. Il valore assoluto dell'indice si attesta a 130,3. Differente l'andamento dell'indice ordini raccolti dai costruttori italiani sul mercato interno che, dopo tredici trimestri consecutivi di crescita, arretra registrando un calo del 12,1%. Il valore assoluto, resta però decisamente elevato, pari a 153,3.

Bene la raccolta degli ordini nel 2016, ma ancora lontani dal livello 2008

Su base annua l'indice ha registrato un incremento medio, rispetto al 2015, dell'1,6% (valore assoluto 130,8). A fronte di un andamento non certo brillante degli ordini esteri, calati del 2,6% (indice assoluto 130,1), sono cresciuti in modo deciso gli ordinativi interni, saliti del 7,4% (indice assoluto 131,6) a conferma della vivacità del mercato italiano.

Dal confronto degli indici assoluti calcolati su base annua, emerge che il 2016 è l'anno migliore per la raccolta ordini con 130,8. Il dato dimostra che non è ancora stato recuperato tutto il terreno perso durante la crisi ma comunque ci si avvicina molto al livello registrato nel 2008, quando l'indice assoluto segnava 140.

In questo contesto, decisamente favorevole, va dunque inserito l'arretramento della raccolta ordini registrato nell'ultimo trimestre sul mercato domestico.

Il calo è in parte spiegabile con il fatto che il periodo si confronta con uno momento estremamente positivo (quarto trim 2015) perché subito successivo alla Emo Milano, la fiera mondiale di settore. //

«La maternità per l'azienda vale un master»



Donne e lavoro. Le relatrici del convegno di ieri in Aib

Il convegno

Si è tenuto in Aib l'incontro organizzato dalla consigliera Gandolfi e da Ewmd

BRESCIA. Se è vero che la maternità è come un master (è questa la tesi di Riccarda Zezza, autrice di Maam) come un master ha anche un costo (la stima, secondo il presidente di Ewmd Brescia, Renata Pelati, è di circa 5 mila euro a figlio).

Eppure, esattamente come un master, ha un ritorno in termini di valore sociale, solo che troppo spesso le due componenti - costo e valore - non vengono adeguatamente compenetrate.

Muove da un approccio «demistificante», come lo definisce la presidente nazionale di Ewmd, Daniela Bandera, il convegno «Le donne e il lavoro tra vincoli e opportunità» organizzato in Aib dalla Consigliera di Parità della Provincia di Brescia, Anna Gandolfi, in partnership con il gruppo «Le Imprenditrici» di Aib e il network Ewmd (European Women's Management Development). Un convegno che, come dice proprio Bandera, ha l'obiettivo di «sfatare alcuni luoghi comuni per cercare delle soluzioni concrete». Esattamente quelle che la stessa Consigliera di Parità ha cercato di fare con il percorso «Creiamo lavoro. Insieme si può» di cui il convegno è la tappa finale: a prendervi parte sono state 60 donne disoccupate e inoccupate, che nel corso di diversi incontri formativi organizzati presso la Camera di Commercio hanno simulato le dinamiche che si producono nella fase di start up di una impresa o quelle connesse alla riqualificazione professionale. Un percorso «ricco e denso di soddisfazioni», dice la Gandolfi, che non a caso sta già pensando ad una edizione numero 3. Ma nella sala Beretta sono andate in scena anche altre esperienze più marcatamente dedicate al tema della condivisione dei ruoli.

È il caso di Debora Russi e Paola Brandolini di Formaviva, incubatore «al femminile» che porta avanti percorsi di «domesticità in azienda».

Con il progetto dal titolo «Superare gli stereotipi di genere con il ferro da stiro in mano», le formatrici di Formaviva aiutano lo staff aziendale a comprendere il valore della condivisione delle competenze e della corresponsabilità, a casa come in ufficio. «Insegniamo, anche con dei laboratori pratici, che uomini e donne non sono più chiusi in ruoli preconfezionati, e che l'alternanza può garantire vantaggi, anche sotto il profilo economico oltre che professionale e umano». // A. DES.

Federmeccanica presenta in Aib il nuovo contratto

Giovedì 2

Accanto a Bonometti e Astori anche il direttore generale Stefano Franchi

BRESCIA. Un momento di confronto con Federmeccanica dedicato al contratto nazionale dei lavoratori metalmeccanici. L'incontro, riservato alle imprese associate, è in programma giovedì prossimo, 2 febbraio alle 14.30 e, per l'alto numero di adesioni già pervenute, si terrà in Aib, presso la Sala Conferenze Beretta (via Cefalonia, 62 Brescia).

Il presidente di Aib, Marco Bonometti, e il vice presidente di Aib per le Relazioni Industriali e vice presidente di Federmeccanica, Fabio Astori, apriranno i lavori introducendo l'intervento del direttore generale di Federmeccanica, Stefano Franchi, che illustrerà, anche sotto il profilo tecnico, i contenuti dell'intesa siglata dalle imprese con Fim-Cisl, Fiom-Cgil e Uilm-Uil.

L'accordo sottoscritto con i sindacati lo scorso 26 novembre presenta infatti rilevanti novità su diversi fronti e da molti viene giudicato fortemente innovativo - dall'assistenza sanitaria alla formazione, fino ai premi di risultato - cui si è giunti al termine di un percorso durato oltre un anno e che proprio a Brescia, lo scorso mese di luglio, ha visto uno dei suoi momenti centrali con l'assemblea annuale di Federmeccanica ospitata al teatro Grande. //