

04/01/2018

Parla Marco Dallaglio di Gema Magazzini Generali

Tra pochi mesi, nel **comune di Montese**, su un'area di 25 mila mq a 846 metri di altitudine al confine tra le province di Modena e Bologna, aprirà i battenti - unico nella filiera di riferimento - un **magazzino generale dedicato a stagionatura e custodia delle forme di Parmigiano Reggiano convenzionali, biologiche e marchiate "prodotto di montagna"**. La sua realizzazione è a cura di **Gema Magazzini Generali**, società di Reggio Emilia partecipata dal Banco S. Geminiano e S. Prospero, Gruppo Banco BPM, che da tempo gestisce in regime di magazzino generale lo stoccaggio per conto terzi di formaggi a pasta dura e principalmente il Parmigiano Reggiano. Nell'operazione la Spa ha investito **12 milioni di euro**. Al responsabile tecnico **Marco Dallaglio** abbiamo chiesto di chiarirci alcuni aspetti di questo progetto sostenuto dal Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano, che ha anche fissato i requisiti a difesa e tutela della denominazione d'origine nelle zone qualificate "di montagna".

Qual è la motivazione che ha spinto Gema Magazzini Generali a investire in questo progetto?

Dallaglio: Nelle aree modenesi qualificate "di montagna", così come definite dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, **sono operativi 42 caseifici con una produzione annua di oltre 194 mila forme del pregiato formaggio**. Pesava l'assenza di una struttura (operante come magazzino generale) che potesse dare ordine e disciplina sia dal punto di vista qualitativo che logistico in un'area dove la produzione risulta in costante crescita, come pure in crescita è la domanda da parte dei consumatori. Il magazzino di Montese permetterà ai produttori di effettuare anche la stagionatura in loco e ottenere quindi l'attribuzione dell'ulteriore prestigioso marchio "Prodotto di Montagna". La nuova struttura ha già pure **suscitato l'interesse di alcuni caseifici ubicati nelle altre province dell'Appennino** pronti a usufruire dei servizi di Gema, cui - ricordo - è stata conferita, prima e unica nella filiera di riferimento, la certificazione sulla "sicurezza alimentare" UNI EN ISO 22000:2005, che si somma al già qualificato bagaglio di certificazioni in possesso della nostra società.

Quale è stata la risposta da parte delle autorità locali? **Dallaglio:** Il progetto è sempre stato ben percepito anche a livello amministrativo locale e lo stesso tessuto produttivo montano si è sentito supportato dalla nostra iniziativa, dal momento che mancava un tassello finale nella sua operatività. Ricordo che Gema accoglie il prodotto da dopo la produzione gestendone distribuzione e vendita, accompagnando la filiera sia dal punto di vista qualitativo che amministrativo-finanziario, dalla nascita del valore fino alla commercializzazione finale del prodotto.

Quali caratteristiche presenta la nuova struttura? **Dallaglio:** Il magazzino, sottoposto al monitoraggio continuo

della temperatura (16-18gradi) e dell'umidità (75-85%), si estende **su una superficie di circa 25 mila mq**, occupandone di fatto **una porzione di 8500 mq**, dove sono gestiti in modo completamente informatizzato **170 mila posti forma**. I clienti, tramite accesso all'area riservata del sito **www.gemabpv.it**, potranno visionare in tempo reale movimentazione e giacenza del loro prodotto.

Image: Schermata%202018-01-03%20alle%2015.38.23.png

Nel magazzino generale di 8500 mq sono gestiti 170 mila posti forma

Tutto questo suppongo abbia comportato importanti investimenti in tecnologia... **Dallaglio:** Nel rispetto della migliore tradizione di stagionatura, **Gema si è munita di mezzi e strumentazioni tecnologicamente avanzati**, dotando la struttura di qualificate soluzioni impiantistiche made in Italy, rispettose della materia che devono gestire. Segnalo ad esempio che **ogni giorno nel magazzino si ricambiano 64 mila m3 di aria**, rinnovando l'atmosfera interna con quella esterna, senza che però sia percepita pressione dell'aria, perché **il formaggio ha bisogno di una condizione di ambiente molto delicata e rigorosa allo stesso tempo**; diversamente la presenza di pressioni dell'aria imporrebbero frizioni sulla materia prima del formaggio, favorendo il calo peso, che invece è determinato fisiologicamente in percentuali molto precise. E' quindi interesse, sia nostro che del cliente, mantenere nei perfetti parametri questo calo peso.

Come viene gestito il rapporto con i produttori di forme di formaggio? **Dallaglio:** Viene redatto **un contratto tra partner**, in quanto Gema ha a cuore il rispetto delle normali abitudini sia logistiche che qualitative dei produttori di formaggio. Una volta conosciuto il cliente, ascoltiamo le sue richieste (che possono cambiare anche di mese in mese) e viene elaborato un piano d'azione. Gema ha l'autorizzazione a **rilasciare una perizia che dà successivamente origine a un documento redatto su carta filigranata non riproducibile (warrant)** nella quale indica che per numero di forme e di chili in un determinato momento vi è un dato valore. Il cliente con tale documento può presentarsi in qualsiasi istituto di credito e chiedere un'anticipazione monetaria che la banca è ben contenta di concedere, in quanto in presenza di un credito garantito da un terzo, il magazzino generale appunto, sempre corrisposto da un valore alto e a rischio zero.

Che dire dei costi dei vostri servizi? **Dallaglio:** Abbiamo **una tariffa per tonnellate riferite al mese di competenza**, nonché la possibilità di usufruire sia di servizi ordinari che straordinari (battiture, trattamenti straordinari del formaggio, espertizzazioni qualitative attraverso raggi X e molti altri).

E della parte distributiva del prodotto? **Dallaglio:** **Noi non commissioniamo trasporti**, ma nella nostra filiera ci sono vettori che abbiamo identificato come specifici del settore in quanto dotati delle doverose e adeguate coperture assicurative, nonché di tutte le particolarità strutturali atte al mantenimento qualitativo e igienico-sanitario della merce trasportata; **tali vettori coprono tutta la zona del parmigiano reggiano** e ad essi il produttore può rivolgersi.

Avete altre strutture simili a quella modenese? Dallaglio: Gema dispone di **un'altra struttura a Castelnovo di Sotto** (Reggio Emilia), sede storica e amministrativa della società, che qui **gestisce 230 mila posti forma**. Siamo nel cuore della culla del grana, in una posizione strategica della filiera lattiero-casearia relativa alla produzione del formaggio a pasta dura Parmigiano Reggiano e Grana Padano.

Avete predisposto particolari accorgimenti sismici nelle vostre strutture? Dallaglio: Il tema sismico è di primaria importanza e punto di partenza dei nostri progetti: le scaffalature speciali adibite allo stoccaggio della merce sono state studiate, progettate e realizzate raggiungendo le più alte resistenze sismiche rapportate alla zona di ubicazione e la struttura non è stata concepita come un semplice involucro di calcestruzzo che protegge macchinari e forme di formaggio. **Il magazzino è il nostro miglior amico, per questo deve essere anti-sismico** e garantire determinate rigidità strutturali, ma soprattutto **contenere quell'ecosistema composto da macchine e processi rispettosi delle modalità indicate dal Consorzio di produzione**. Al riguardo segnalo che abbiamo adeguato in chiave anti-sismica anche la struttura di Castelnovo di Sotto, per dimostrare vicinanza al tema e rispetto del cliente.

di Ornella Giola