

Tradizione e innovazione Così nascono i prodotti dell'industria "Francia"

L'azienda I marchi dell'agro pontino esportati in tutto il mondo
Eccellenza "green": gli scarti convertiti in energia col biogas

PONTINIA

FEDERICO DOMENICHELLI

Francia, Inghilterra, Giappone, Russia (prima dell'embargo), Australia e America. Località lontane tra loro, ma "vicine", in un certo senso, all'Agro Pontino. Già, perché da un capo all'altro del mondo arrivano le mozzarelle e i prodotti caseari dell'industria "Francia Latticini", un'azienda che, nonostante le dimensioni raggiunte, mantiene ancora oggi una conduzione familiare. Con i suoi tre stabilimenti, due in terra pontina (Sonnino e Pontinia) e uno in Germania, a Berlino per la precisione, l'industria conta oggi una pianta organica di circa 250 dipendenti e ha adottato una serie di innovazioni tecnologiche in favore dell'ecosostenibilità.

Lastoria

La storia di quest'eccellenza pontina parte da lontano, con l'arrivo della famiglia Francia, di origine marchigiana, in terra pontina con la bonifica. Dapprima il lavoro come mezzadri in una grande proprietà, poi la piccola imprenditoria con il trasporto del latte e infine l'inizio dell'attività di produzione di mozzarelle e prodotti caseari in genere, con la tradizione di famiglia che, nonostante le innovazioni tecnologiche adottate col passare degli anni e la diffusione a livello globale, si può dire oggi ancora tradizionale.

L'azienda

Con oltre 250 dipendenti, l'azienda produce ed esporta in tutto il mondo alcuni prodotti ti-

pici dell'agro pontino. Il punto di forza, come ci hanno spiegato gli stessi titolari, è la mozzarella di bufala Dop, che apre le porte del mercato estero, dove questo prodotto è pressoché sconosciuto e fortunatamente impossibile da imitare. Tanto che capita piuttosto di frequente che il sito di produzione di Sonnino sia meta di "viaggi" di interi pulman provenienti dall'estero, specie dalla Russia, per accompagnare i curiosi turisti a vedere come si realizza la mozzarella. E qui è possibile vedere tutte le fasi di questa produzione, con un ciclo che dura circa 6 ore prima di arrivare al prodotto finale. A differenza di quanto accade sempre più di frequente in ambito industriale, la lavorazione parte dal latte vero e proprio e non dalle più economiche cagliate.

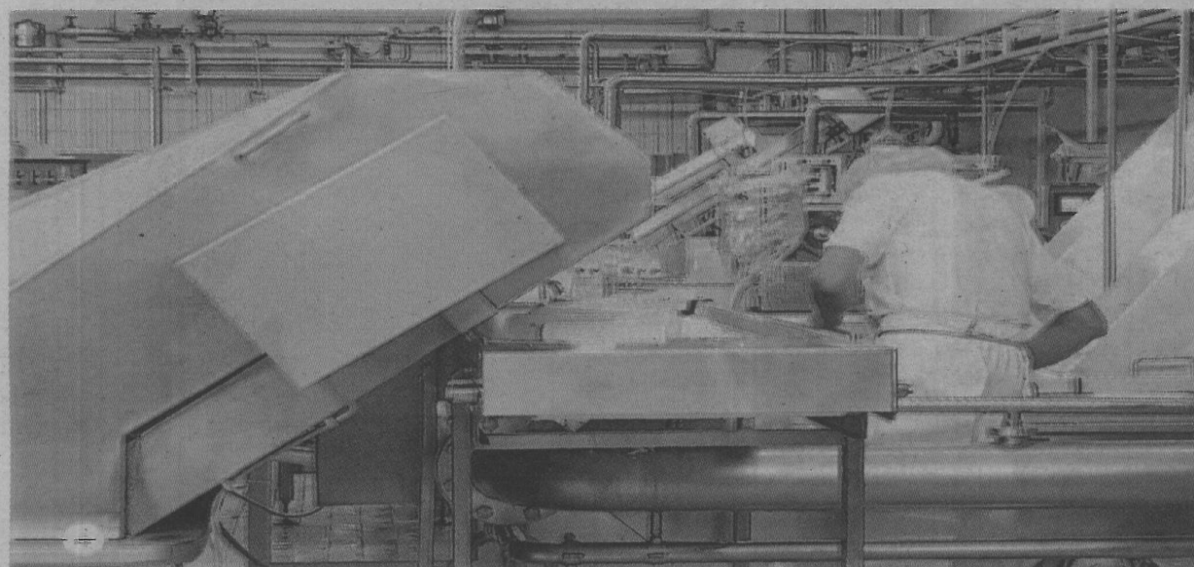
La svolta "green"

Produzione industriale fortunatamente non è sempre sinonimo di sfruttamento intensivo dell'ambiente. Nel sito di Sonni-

no, infatti, la ditta ha da poco inaugurato un importante impianto di biogas, il primo in Europa, nato da studi congiunti effettuati da primarie aziende del settore. Si tratta di un impianto che produce energia rinnovabile e che viene alimentato al 100% da siero di latte e "latticello" di lavorazione, riuscendo a produrre un quantitativo di energia pari a 600 kilowatt l'ora che vengono poi immessi nella rete di distribuzione.

L'obiettivo

Uno degli obiettivi, ora, è quello di ottenere un altro importante riconoscimento per la produzione enogastronomica locale: il marchio Dop anche per il "fiordilatte" dell'Agro Pontino. Una scelta, questa, per la quale la competenza è dell'Europa, che potrebbe dare questo riconoscimento in più ad un territorio che ancora oggi continua a dimostrare di essere una delle eccellenze nazionali e non solo in ambito gastronomico. ●



1 Un'immagine di pasta pronta per la lavorazione

2 Lo scarico del latte prima dell'inizio della lavorazione

3 Il motore dell'impianto a biogas

4 La lavorazione delle mozzarelle nell'azienda

