

Alessandro e Nedo Ballesini



Nedo ha 74 anni ed è l'amministratore delegato. Alessandro ne ha 65 ed è il presidente. Sono i fratelli Ballesini, titolari della Latteria Mortaretta, che lavora 1.700 quintali di latte al giorno, ha 82 dipendenti più 22 venditori a provvigione, produce Parmigiano Reggiano e latticini, soprattutto mozzarella, per 2.500 pizzerie tra Emilia Romagna, Lombardia, Veneto e Marche, e poi ricotta, per pastifici importanti come Barilla, Rodolfi, Reggiana Gourmet, Surgital, Righi. In più, la Latteria Mortaretta ha uno spaccio, che vende al minuto - oltre al burro e formaggio - anche carni e salumi, provenienti in parte dall'allevamento suinicolo di proprietà, in parte da altri allevamenti. Il tutto per un fatturato annuo che si aggira attualmente tra i 36 e i 37 milioni di euro.



Alessandro e Nedo Ballesini

A vederla adesso, la Mortaretta è il più grande caseificio in provincia di Reggio e uno dei maggiori nell'intera regione Emilia Romagna. Ma se chiedete a Nedo e Alessandro come sono arrivati fin qui, di cose da raccontare ne hanno davvero tante. Ci sono voluti tempo, lavoro, abnegazione, sacrifici, Non sono mancati momenti difficili. Si è dovuto anche superare un muro di scetticismo: "Mozzarella a Reggiolo? Ma quando mai!", dicevano in tanti quando i fratelli Ballesini decisero di puntare forte su questa inedita scommessa. Chi aveva ragione, si è poi visto: la mozzarella è diventata il prodotto leader della Mortaretta. Ma prima di sfondare, quanta fatica. Nedo e Alessandro hanno

costruito tutto pezzo per pezzo, con le loro idee e con le loro forze. Partendo, se non proprio da zero, dal piccolo avamposto tenuto in vita dal papà Athos dopo lo scioglimento della vecchia latteria sociale in via Cattanea, che pure prendeva nome dal podere Mortaretta.

Le radici della famiglia Ballesini sono nel mantovano: casari il padre e gli zii, agricoltori i nonni materni, muratore il nonno paterno. Athos si trasferisce a Reggiolo quando Nedo e Alessandro non sono ancora nati, per lavorare come dipendente nella latteria sociale Mortaretta. Lui e la moglie mettono al mondo sei figli, tre femmine e tre maschi. Quando la latteria sociale si scioglie, nel 1956, Athos prende in affitto la struttura e continua la produzione di Parmigiano Reggiano. È il primo passo di un cammino del quale, ben presto, assumeranno la guida Nedo e Alessandro.

La tappa successiva, nel 1962 è una ristrutturazione della vecchia Mortaretta e l'apertura di una nuova sede a Gonzaga, in via Ronchi. Qui nasce il caseificio Fratelli Ballesini, che produce Parmigiano Reggiano e inizia la lavorazione dei latticini.

Alessandro, che ha appena 16 anni, lavora in produzione insieme al padre e all'unico dipendente. Nedo si mette al volante del furgone alla ricerca di clienti. “Abbiamo fatto tutta la gavetta – ricorda – Ci alzavamo prima delle 5, io viaggiavo per vendere la mozzarella alle pizzerie, che a quel tempo erano ancora poche. L'idea dei latticini ci è venuta da dei cugini di mio padre che erano andati a lavorare a Roma, anche loro nel settore lattiero-caseario. Producevano appunto mozzarella e scamorza. Qui nessuno credeva che potessimo farlo anche noi, ma abbiamo voluto tentare ugualmente”.

Per fortuna, le pizzerie si moltiplicano in fretta e gli affari cominciano ad andare meglio. Nel 1972, i Ballesini acquistano tutto il podere Mortaretta, risistemano il vecchio caseificio, che da alcuni anni era in disuso, e lo destinano alla trasformazione delle carni suine e allo spaccio. Nel 1977 cominciano i lavori per costruire, a poche centinaia di metri, la nuova e moderna sede della Latteria Mortaretta srl, che sarà inaugurata qualche tempo dopo. Viene trasferita qui tutta la lavorazione dei latticini, che si espande e conquista via via un gran numero di clienti. Nedo continua a battere le pizzerie fino al 1983, in seguito lascia questo compito a nuovi agenti di vendita - l'azienda è in crescita, può finalmente arruolare le truppe necessarie - e si dedica alle mansioni amministrative.

La “missione impossibile” di conquistare un mercato con la mozzarella made in Reggiolo – invece che nei territori tradizionalmente vocati del centrosud – è ormai compiuta. “Ne produciamo di tre tipi – racconta Nedo – quello più pregiato con latte che compriamo da allevamenti di bufale in provincia di Cremona. Per gli altri due tipi, il fior di latte e la mozzarella comune, il latte ci arriva rispettivamente dal Padovano (circa 200 quintali al giorno) e dalla Germania. Per fare il Parmigiano Reggiano, invece, ci serviamo da quattro aziende agricole delle nostre zone”.

Anche l'attività dello spaccio funziona: “In passato abbiamo avuto problemi, adesso procede bene. Per la macellazione non provvediamo più direttamente, portiamo i maiali al macello Ghinzelli. Nello spaccio, oltre ai nostri, vendiamo anche prodotti di altre aziende”. Ad una parte delle 2.500 pizzerie viene fornito un servizio di catering completo: “Al 15-20% dei clienti portiamo, oltre alla mozzarella, tutti i prodotti alimentari di cui hanno bisogno per il loro lavoro - spiega Alessandro - La distribuzione parte direttamente da qui verso le pizzerie che sono nel raggio di un centinaio di chilometri, circa l'80% del totale. Per le forniture alle altre più lontane, verso Milano e nella costa adriatica, da Rimini fino alle Marche, utilizziamo come basi alcuni grossisti del luogo”.

La crisi economica non ha pesato troppo sulla attività della Mortaretta. “Abbiamo avuto problemi maggiori qualche anno fa, per l'aumento del prezzo del latte, che ha causato una riduzione del nostro margine di guadagno - dice Nedo - Poi il costo del latte si è stabilizzato tra il 2008 e il 2009. Per quanto riguarda invece i fattori legati alla crisi più generale dell'economia, abbiamo registrato un calo della domanda attorno al 10%, che però è stato compensato dall'aumento del numero di pizzerie con le quali lavoriamo”. Le prospettive per il futuro sembrano buone. Anche la continuità della gestione familiare è assicurata dall'ingresso in azienda della nuova generazione di Ballesini: Elisabetta, Stefania, Lucia e Caterina, le quattro figlie di Nedo, che lavorano in amministrazione: Michele, figlio di Alessandro, responsabile del controllo distribuzione; i nipoti Giovanni e Paolo, figli delle sorelle, che si occupano uno del personale e l'altro del commerciale. E l'avventura continua.