

LA SFIDA A Cogollo del Cengio il più grande magazzino d'Europa per il Gran Moravia



A Cogollo del Cengio il rendering del nuovo magazzino automatizzato per la stagionatura del Gran Moravia ormai ultimato

Brazzale, stagionatura con robot d'avanguardia

Via scadera e corridoi: forme stoccate su 4 piani, tutto automatizzato. Navette e antropomorfi caricano, scaricano, spazzolano e rivoltano

Roberta Bassan
COGOLLO DEL CENGIO

Il magazzino con le lunghe file di forme di formaggio che riposano sulle altissime scalere è un ricordo. Il corridoio in mezzo è del tutto sparito. Shuttle e robot lavorano in sincronia come nelle industrie automobilistiche. «Sento già lo scetticismo dei tradizionalisti - esordisce subito Roberto Brazzale, presidente del gruppo attivo nel mondo del latte dal 1784, ottava generazione con i fratelli Gianni e Piercristiano, primogenitura nell'altopiano di Asiago - ma noi siamo abituati alle sfide e ora il nostro obiettivo per la stagionatura del grana è realizzare il massimo con la tecnologia disponibile». Anche passando per l'eliminazione di scalere, portando "fuori" spazzolatura e rivoltatura, usando l'intelligenza artificiale. Risultato: a Cogollo del Cengio ieri un assaggio di quello che Brazzale presenta come il più grande magazzino completamente automatizzato per la stagionatura del formaggio. In questo caso il suo Gran Moravia rotondo. Avrà una capacità a regime di 250 mila forme.

L'avvio. «I tradizionalisti del resto - puntualizza Brazzale - sono stati scettici anche 20 anni fa quando abbiamo deciso di fare il grana fuori dall'Italia, espandendoci laddove c'era terra e individuando la Moravia in Repubblica Ceca. Il nostro segreto è fare le cose dove riescono meglio e non dove batte una bandiera, con



Roberto Brazzale, presidente del gruppo, presenta il nuovo magazzino

il risultato che allargando la filiera produttiva si crea ricchezza e lavoro anche qua». E così è iniziata nel 2003 la produzione di Gran Moravia a Litovel, ottenendo (2011) la certificazione di tracciabilità grazie alla filiera tutta eco-sostenibile. Ma a proposito di fare le cose dove riescono meglio ecco che per la stagionatura si sceglie il Veneto: 15 magazzini qua e là. A regime, nel 2023, la stagionatura Gran Moravia sarà tutta a Cogollo del Cengio.

Microclima. Ai giornalisti milanesi Brazzale indica il Cengio e la strada del vecchio Costo che collega con l'altopiano, corona alla nuova struttura che nasce sulle ceneri di un'azienda meccanica, il cui lotto è finito all'asta dopo la crisi del 2010. E che ora è stato battezzato magazzino Sant'Agata, in onore della chiesetta di epoca longobar-

da, gioiellino da cui ha preso il nome anche il vicino ponte. E così Brazzale ricorda pure che l'area ha un microclima ideale, 300 metri di altitudine, preziosa per le lunghe stagionature. Azzarda: venivano in queste zone i bambini in colonia, dopo un mese avevano le guancette rosse.

Avanguardia. «L'impianto è rivoluzionario». Venti milioni di investimento tra cash flow e 2 bond da 13 milioni sottoscritti da Ver Capital e Anthilia. Ad onor del vero - lo dice subito Brazzale - in Italia ne ha realizzato uno Zanetti, dimensioni più piccole. A Cogollo si estende su 8 mila metri quadrati. Arrivano i camion. Due al giorno, trasportano dalla Moravia 800 forme. Tolle dai bancali: unico movimento umano. Le navette sono veloci. Il benvenuto da il robot: aggancia, "accarezza", deposita, carica. Ban-

cale d'acciaio, 32 forme alla volta. Il magazzino può contenere 8 mila rack su 4 piani. Lo shuttle si muove da un piano all'altro con agilità e precisione. Quando è l'ora di rivoltare e spazzolare le forme sono sempre i robot ad occuparsene. Le navette portano "fuori" le forme; il corridoio dei magazzini tradizionali «che rappresentano quasi il 50% di un magazzino classico», dove le macchine entravano per rivoltarle in effetti non serve più. E i robot "risalutano" le forme, le agganciano, le girano, le fanno passare sotto la spazzolatura e visto che ci sono girano le tavole. Tutto in 5 minuti. Lo shuttle è pronto per riportare il bancale con il formaggio spazzolato, girato e le tavole pulite sulla soglia del magazzino dove un'altra navetta le porterà al suo posto. Impianto poco energivoro: totale autosufficienza grazie ai pannelli fotovoltaici. Sistema "intelligente", software all'avanguardia. «Ma l'intelligenza è solo umana - corregge Brazzale - in questo modo liberiamo personale da fasi banali e faticose». La battitura resta un tocco umano, quando le forme stagionate arriveranno a Zanè, quartier generale del gruppo che nel 2020 ha fatturato 211 milioni. Poi taglio, confezionamento e partenza per gli scaffali (un terzo export). Brazzale sfida gli scettici: «La tecnologia supporta la tradizione». E a chi non è ancora convinto risponde l'ingegnere: «Non è solo on-off. I robot danzano con il formaggio».

© G. COGOLLO

