L'ECO DI BERGAMO

29-OTT-2026
da pag. 10 / foglio 1 / 2

Quotidiano - Dir. Resp.: Alberto Ceresoli
Tiratura: 19515 Diffusione: 24294 Lettori: 155000 (Data Stampa 0006901)

DATA STAMPA
45° Anniversario

Iniziati i lavori

Data Stampa 6901-Data Stampa 6901

Data Stampa 6901-Data Stampa 6901

Caseificio Preziosa cresce Investimento da 16 milioni

Nuovo capannone in via Cassinone: così raddoppia la superficie coperta Operazione strategica per aumentare la quota export. Ricavi a 30 milioni

LUCIA FERRAJOLI

«Abbiamo declinato offerte d'acquisto, anche interessanti, perché volevamo tramandare la storia iniziata da nostro padre»



Mauro Preziosa
titolare Caseificio Preziosa

Seriate. Un investimento da 16 milioni per aprirsi ai mercati internazionali, ridurre i consumi ed efficientare i processi senza spezzare il legame identitario con il territorio. Il Caseificio Preziosa di Seriate, marchio bergamasco fondato 76 anni fa da Teodosio Preziosa e oggi guidato dai figli Mauro e Marcello, avvia un imponente piano di ampliamento strutturale e ammodernamento tecnologico.

In via Cassinone i lavori sono già partiti dopo l'ottenimento dei permessi da parte del Comune. Il progetto prevede il raddoppio della superficie coperta, da 5mila a 10mila metri quadrati, su un lotto complessivo di 15mila metri quadrati, sul versante rivolto verso l'autostrada A4. «Sarebbe stato più facile spostarci e costruire uno stabilimento ex novo, ma la nostra mozzarella è nata a Seriate e qui deve rimanere. Abbiamo quindi preferito raddoppiare gli spazi sul sito esistente», spiega Mauro Preziosa.

Mozzarella per pizza e ricotta

L'intervento comprende un nuovo capannone a due piani, con logistica refrigerata per azzerare gli sbalzi termici e nuove soluzioni per ottimizzare il carico della merce. Agli impianti attuali si aggiungeranno una linea automatizzata per la mozzarella da pizza, che rappresenta il 70-80% dell'attuale produzione, e un nuovo modulo per la lavorazione della ricotta a lunga durata, destinata all'industria, che si affiancherà a quella estratta a mano.

«Tutti i macchinari saranno ad alta efficienza, guidati da software avanzati e intelligenza artificiale per il monitoraggio e il telecontrollo a distanza, la gestione dei lavaggi automatici e la registrazione dei dati di produzione», sottolinea Preziosa. La parte immobiliare sarà pronta nel giro di un anno, con impianti e logistica si andrà a regime nel 2028. L'ampliamento sarà significativo anche sotto il profilo della sostenibilità ambientale: il fotovoltaico salirà dagli attuali 147 kilowattora a oltre 200, affiancato da un sistema di cogenerazione a recupero termico e da un nuovo pozzo per far fronte alla necessità di 400 metri cubi d'acqua giornalieri per i lavaggi.

L'azienda ha chiuso l'ultimo bilancio con un fatturato di circa 30 milioni e per il 2026 stima di mantenersi sui 28 milioni: un riallineamento dovuto al calo del prezzo del latte, a fronte però di un miglioramento della marginalità. L'operazione farà da volano per l'export, che oggi vale l'8% dei ricavi ed è concentrato in Ue (Belgio, Germania, Francia, Croazia). Una cella frigorifera a meno 20 gradi consentirà la surgelazione rapida («che non influisce sulla qualità del prodotto») per servire mercati extraeuropei come Cina, Usa e Paesi del Golfo.

Nonostante la spinta estera, la produzione resta ancorata alla filiera corta: ogni giorno vengono lavorati circa 180 quintali di latte fresco locale. «I nostri fornitori sono allevatori a chilometro zero che continuiamo a sostenere, nonostante il mercato offra materia prima a prezzi inferiori, perché per noi le persone sono importanti», ribadisce Mauro Preziosa.

Oggi il caseificio conta 43 dipendenti, ma l'ampliamento richiederà l'inserimento di nuove figure professionali, tra le quali un responsabile di stabilimento. «Lavoriamo anche sul notturno, perché al mattino presto dobbiamo uscire con il prodotto fresco, e purtroppo si fa fatica a trovare giovani disponibili», dice Preziosa. La continuità è garantita dalla terza generazione - formata da Marco e Giulia, figli di Mauro, e Federico, figlio di Marcello - già operativa in azienda. «Abbiamo declinato offerte d'acquisto - anche interessanti - perché volevamo tramandare la storia iniziata da nostro padre. I nostri figli la porteranno avanti».

©RIPRODUZIONE RISERVATA



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS6901 - S.30532 - SL_CAL

L'ECO DI BERGAMO

29-OTT-2026
da pag. 10 / foglio 2 / 2

Quotidiano - Dir. Resp.: Alberto Ceresoli
Tiratura: 19515 Diffusione: 24294 Lettori: 155000 (Data Stampa 0006901)

DATA STAMPA
45° Anniversario



Uno dei prodotti più conosciuti del Caseificio Preziosa è la Mozzarella di Seriate

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS6901 - S.30532 - SL_CAL