



MILK-ED

MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

STUDIO DI CASO ES-01

*In love with
milk industry!*



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

0. Introduzione :

Il Cortijo Carbonerillos è una fattoria di tradizione familiare situata nel cuore della Sierra Sur, nel comune di Valdepeñas de Jaén. I due fratelli, proprietari della fattoria di famiglia, hanno sposato due sorelle e hanno deciso di sfruttarne a poco a poco tutto l'utilizzo con un grande sforzo economico.

Nel 2000 sfruttarono un'opportunità commerciale data dall'elevato prezzo del latte di capra; aumentarono il numero di capi di bestiame e costruirono un magazzino più grande. Nel 2013 è stato costruito il caseificio. Gestiscono l'azienda agricola, si occupano degli animali, della mungitura e della distribuzione dei prodotti in tutta la provincia di Jaén e si occupano di tutto il processo di produzione dei formaggi che è totalmente artigianale. I loro prodotti sono formaggio fresco, formaggio a pasta dura, formaggio a pasta semidura e ricotta.

1. Dati personali

1.1 Name

Maria Torres

1.2 Anno di nascita :

1968

1.3 Formazione professionale:

Agricoltore

1.4 Istruzione

Scuola superiore

Corso di specializzazione in formaggi presso l'IFAPA a Hinojosa del Duque, Córdoba

2. Dati azienda

2.1 Indirizzo/coordinate:

Los Bojesroad km 7, Valdepeñas de Jaén, Jaén.

2.2 Superficie dell'azienda agricola in ettari :

300 ha circa

2.3 N° di lavoratori nell'azienda agricola/impresa :

	Full time	Part-time/seasonal
Family members	4	
Other than family members	0	

2.4 Descrizione dell'azienda

Maria e sua sorella Juani hanno sposato due fratelli che erano sempre stati contadini, così come i loro genitori e i loro nonni; poiché erano già due famiglie che vivevano di allevamento di bestiame, nel 2000 hanno deciso di espandere l'attività. Hanno costruito un grande magazzino e aumentato il numero di capi di bestiame. A quel tempo, videro un'opportunità di business perché il latte aveva un buon prezzo. Una parte della fattoria era loro, ma il resto apparteneva ad altri membri della famiglia. Gradualmente hanno acquisito l'intera fattoria e dal 2017 è di loro proprietà.

Nel 2004 il prezzo del latte ha cominciato a scendere e i costi di produzione hanno superato il prezzo di vendita del latte ; avevano dei debiti e troppe spese, quindi stavano pensando di lasciare tutto. Poi la sorella di Maria ha frequentato un corso di formazione per casari artigiani organizzato dal servizio per l'impiego e grazie a questo hanno visto una via d'uscita, anche se hanno dovuto aumentare gli investimenti.

Hanno dovuto comprare più macchinari per rispettare tutti i registri sanitari e quindi produrre formaggio con tutte le garanzie sanitarie. Il 2013 è stato l'anno della costruzione della società per azioni (CortijoCarbonerillos S.L.) e dell'apertura del caseificio.

Maria stima che nel 2019 il volume di latte lavorato è stato di circa 44.500 litri.

2.5 Sito web e account dei social network:

Sito web: <https://quesoscarbonerillos.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/cotijocarbonerillos/>

3. **Attività agricole multifunzionali/ Innovazione legate alla trasformazione dei prodotti lattiero-caseari**

3.1 In azienda organizzano e realizzano visite complete con degustazione dei loro prodotti per gruppi di persone, scuole, associazioni interessati a conoscere le loro strutture ed il processo di produzione del formaggio, essi organizzano. Questa attività è gratuita, lo fanno solo per mostrare il loro lavoro; per questo motivo non fanno menzione di questo servizio sul loro sito web. Le persone interessate, devono semplicemente farglielo sapere in anticipo. Queste visite sono iniziate poco dopo l'apertura del caseificio.

Il prodotto più innovativo in produzione dal 2019 è il formaggio ottenuto con latte crudo. Non producono formaggio senza lattosio seppur attualmente richiesto dal mercato, perchè poco redditizio richiedendo un costo aggiuntivo in quanto necessita di certificazione realizzazione di una scheda tecnica, un piano di campionamento, ecc. Il formaggio che vendono di più è il formaggio a pasta molle, che è più redditizio perchè viene prodotto una mattina e dopo due giorni è già in vendita. I formaggi a pasta semidura e dura, poiché necessitano di mesi di stagionatura, rappresentano un investimento più incerto; li fanno produrre e conservare in celle frigorifere, ma non sanno quando li venderanno.

3.2 Consigli/ raccomandazioni:

"Non concentratevi sui sussidi. Chiedete e approfittate di tutti i sussidi che escono, ma non dipendete da quei soldi perchè se non li ottenete, potrebbero esserci dei problemi".

"Se hai pazienza, hai vocazione e ci credi avrai successo". Lo sforzo di svolgere i compiti più difficili ti fa apprezzare ancora di più questa sfida".

4. **Considerazioni, formazione/competenze**

4.1 Considerazioni generali :

Ci è voluto un anno per ottenere la registrazione sanitaria da quando hanno iniziato a raccogliere la documentazione richiesta.

Per la costituzione del caseificio è necessaria una licenza di apertura (con il coinvolgimento di enti pubblici delle aree Salute, Industria e Agricoltura).

Una volta acquistati i macchinari e preparate le strutture, hanno ricevuto ispezioni che li hanno costretti ad apportare modifiche. Hanno aperto nel 2013 e hanno ricevuto numerose ispezioni. Non erano aggiornati su questi temi, hanno dovuto imparare attraverso corsi, consigli e la loro esperienza.

Non hanno intermediari. Hanno potuto contare su altre persone per la distribuzione del loro prodotto, ma non se lo possono permettere perchè troppo costosi.

All'inizio i due uomini lavoravano con il bestiame in fattoria, ma quando hanno avviato il caseificio, 4 giorni alla settimana, uno di loro esce per le consegne e l'altro resta in fattoria.

Mungono e portano il latte dalla fattoria al villaggio, a 7 km dal caseificio. La mattina dopo le due donne fanno il formaggio e il giorno dopo il formaggio viene confezionato, etichettato e consegnato. Lo vendono direttamente e lo distribuiscono in negozi, supermercati, bar e ristoranti.

Tutti e quattro controllano l'intero processo. Hanno iniziato a vendere nei villaggi circostanti e ora raggiungono gran parte della provincia.

All'inizio avevano bisogno di un aiuto finanziario dalla banca, perchè dovevano comprare molti macchinari (macchine fotografiche, veicolo refrigerato, pastorizzatore, la cisterna ecc.)

Hanno ricevuto una sovvenzione di circa 6000 euro attraverso l'ADSUR (Associazione per lo Sviluppo Rurale della Sierra Sur di Jaén). L'ADSUR insieme al CADE (Centro Andaluso di Imprenditorialità), li ha aiutati molto con la burocrazia e la richiesta di prestiti.

Tutti i partner hanno anche ricevuto una sovvenzione di 3.000 euro dalla Diputación de Jaén quando si sono registrati come lavoratori autonomi. I requisiti erano essere disoccupati e vivere in un comune con meno di 6.000 abitanti.

Appartengono alla "Degusta Jaen" dal 2015, che è un progetto del Consiglio Provinciale per promuovere i prodotti di Jaén. Questo progetto consiste nell'organizzazione di fiere ed eventi in tutta la provincia e questo è servito all'inizio per pubblicizzare i loro prodotti.

4.2 Formazione/competenze particolarmente rilevanti per il processo :

Al momento non è richiesta una formazione specifica per aprire un caseificio e la verità è che è piuttosto significativo. Dovrebbe essere obbligatoria una formazione specifica attraverso corsi, moduli o qualsiasi altra metodologia. Loro hanno fatto formaggio da sempre ma riconoscono che non smettono mai di imparare, che sono migliorati e hanno acquisito esperienza attraverso la pratica quotidiana.

Juani, la sorella di Maria, ha frequentato il corso "Formaggio Artigianale" nel 2008 grazie a un seminario per l'occupazione in campo agricolo gestito dal suo comune. Questo corso è arrivato in un momento in cui il loro morale era basso e pensavano di lasciare tutto a causa delle tante complicazioni che stavano incontrando. Con questo corso hanno visto una via d'uscita e sono stati incoraggiati a continuare. Il problema era che dovevano investire più soldi nel loro progetto. Il magazzino che avevano affittato aveva bisogno di nuovi macchinari per poter soddisfare i requisiti per ottenere la registrazione sanitaria. Il corso che Maria ha seguito nel 2018 come "Specialista nella produzione di formaggio", (in precedenza chiamato Mastro casaro), presso l'IFAPA di Hinojosa del Duque (provincia di Córdoba) è stato molto utile per loro. Si trattava di 13 moduli da realizzare in 10 mesi. Tra i moduli, possiamo citare la ricezione e la conservazione del latte, le operazioni di base, la commercializzazione dei prodotti lattiero-caseari, la gestione aziendale di un caseificio, il controllo di qualità e la prevenzione dei rischi sul lavoro, lavorazione del formaggio, la diversificazione e l'innovazione della produzione casearia, ecc. Ogni modulo è durato una settimana. È stato un corso molto completo.

5. Materiale grafico

