

# Formaggio, passione familiare da quasi cinque decenni

**PREMIO SVC** / La Cetra SA di Mezzovico, un percorso di diversificazione all'insegna della qualità - Il presidente della società, Jürg Dräyer, racconta di come la sua azienda sia diventata un punto di riferimento nel mondo caseario svizzero e anche all'estero



**Gian Luigi Trucco**

C'è entusiasmo e giusto orgoglio nelle parole di Jürg Dräyer, presidente di Cetra Alimentari SA, la società con sede a Mezzovico divenuta punto di riferimento nel mondo caseario a livello svizzero e internazionale. Perché il formaggio è un prezioso alimento che ci accompagna dall'antichità, ma è anche qualcosa di più: amore per il territorio, per le tradizioni, la storia e la cultura.

«Cetra nasce formalmente nel 1977 ma è solo negli anni successivi che si sviluppa, grazie all'intuito di Cesare Trabattoni che vede in me - afferma Jürg Dräyer -, appena sbarcato in Ticino, un uomo di visione e di capacità. Il decollo commerciale ruota intorno all'importazione del gorgonzola e del gorgonzola al mascarpone, che ben presto si afferma in tutta la Svizzera, prodotto poi a Pregassona per una questione logistica. Vengo da una famiglia di casari bernesi, dell'Emmental, ho fatto esperienza internazionale, in Francia e in Italia, imparando le lingue e scoprendo le realtà dei formaggi mondiali da un punto di vista delle vendite così come dei mercati, cosa che ritengo oggi fondamentale. Approdato a Cetra ne ho progressivamente acquisito la proprietà, completata negli anni '90».

Oggi l'attività ha assunto dimensioni imponenti. Tratta 350 tipi di formaggi, italiani e svizzeri, con volumi di oltre 3 mila tonnellate, panna svizzera in bombole spray, crema vegetale per pasticceria e altro ancora. Dal 1991 i suoi prodotti di punta sono il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano, ma in proporzioni diverse da quelle normali. Infatti il Parmigiano Reggiano,



Anche la filiera locale è uno dei punti di forza dell'azienda ticinese.

© CETRA



**Per noi sono importanti la qualità e, soprattutto, la sicurezza alimentare e la lavorazione ineccepibile**  
**Jürg Dräyer**  
presidente Cetra Alimentari SA

no, più caro, ha una quota di mercato inferiore al Grana Padano. Per Cetra, che fa della qualità e della sicurezza alimentare i suoi punti di forza, le proporzioni sono invertite. Addirittura, commercializza un Parmigiano Bio di qualità superio-

re, più caro, prodotto presso una azienda agricola vicino a Fidenza, con mucche che pascolano all'esterno in spazi estesi, in linea anche con quanto richiesto dal marchio Bio Suisse.

#### Mozzarella di bufala Bio Suisse

Nel 2021 sono stati realizzati un'altra stalla e un altro centro di maturazione in cui il formaggio permane almeno per due anni. Questa fase, sottolinea Dräyer, rappresenta non solo un grande impegno tecnico ma anche un imponente investimento di capitale, visto che vi sono conservate decine di migliaia di forme. Analogamente, vicino a Caserta è stata realizzata una stalla a normative Bio Suisse dove si produce la famosa mozzarella di bufala.

«Non solo la qualità è per noi importante, ma anche la sicurezza - sottolinea Dräyer -, perché il formaggio è qualcosa di vivo, i microbi vanno tenuti sotto controllo, la lavorazione deve essere ineccepibile e vi è bisogno di ingegneri alimentari e tecnici esperti che noi, grazie alla reputazione e all'esperienza, riusciamo ad attrarre. Altrettan-

to importanti sono le certificazioni ISO e la cura nella logistica. Un ampliamento dell'attività ci è stato imposto dalla legge che, a un certo punto, ha previsto che per avere l'indicazione DOP il Parmigiano non doveva solo essere prodotto nell'area ma anche confezionato *in loco*. La cosa ci ha preoccupato non poco, visto che avevamo 87 mila forme in maturazione, finché, con un po' di titubanza, ho deciso di realizzare un centro di confezionamento, considerata anche la vicinanza con un importante produttore di Parmigiano, il caseificio Sant'Anna situato nell'area di Bologna. Questo progetto ha da una parte penalizzato la nostra sede di Mezzovico, ma dall'altra ha liberato alcuni spazi che oggi possono essere messi a disposizione di un altro importante progetto dedicato alla filiera del latte ticinese con l'acquisizione di parte dell'attività della Lati SA. Saranno quindi realizzate nuove celle frigorifere e impianti per lo stoccaggio dei diversi formaggi e si lavorerà per l'ottimizzazione di tutta la logistica a favore dei no-

stri clienti. Valore aggiunto essenziale per lo spostamento dei prodotti sono le piattaforme a Milano, in Svizzera tedesca (3 sedi), una in Svizzera francese e una in Ticino. Inoltre, siamo azionisti del caseificio Gottardo, cui sono annessi il negozio al dettaglio e il ristorante. Tra le nostre attività, grazie ad altre due aziende in cui siamo coinvolti, nella regione di Zurigo, forniamo compagne aeree e la GDO (Grande distribuzione organizzata) per formati particolari. Cetra è altresì un patrimonio di valori grazie anche al centinaio di persone che ogni giorno, come una grande famiglia, mettono competenza e energia in questo nostro progetto».

Naturalmente l'azienda si trova anche a fare i conti con lo scenario economico. «Sono aumentati materie prime e costi di trasporto ed è difficile aumentare i prezzi. Il potere d'acquisto di molte famiglie è diminuito e spesso dai prodotti di alta gamma si passa a quelli meno cari. Poi vi è la questione degli acquisti all'estero. Dopo la fase della COVID-19, che per noi è stata positiva in termini di ricavi, il trend è ripreso e la pressione è tornata. La questione prezzo condiziona anche la possibile vendita dei nostri prodotti su altri mercati, come la Germania, che pure sarebbero interessanti ma in cui non risulteremmo concorrenziali».

Vi sono altri temi cari a Jürg Dräyer, membro e presidente del Club svizzero della *Guilde des Fromagers de Saint Uguzon* (San Lucio patrono dei casari), che conta oltre 7 mila membri in tutto il mondo. Espone di svariate associazioni di categoria estremamente legato alla cultura e al territorio, ha pubblicato diversi libri dedicati alla storia svizzera, ha sostenuto e sostiene i valori della lotta svizzera e dei giochi tradizionali. Attivo a tutti i livelli e grato al Ticino, si è impegnato anche in un progetto di sviluppo regionale a favore dei nostri alpeggi, unici per territorio, fiori ed erbe.