

Il Centro Sperimentale del Latte di Zelo: un'eccellenza della biotecnologia

Nato nel 1948 per studiare i fermenti destinati all'industria casearia, oggi esporta tecnologie, ceppi batterici e ricerca in oltre 120 Paesi del mondo. Il Centro Sperimentale del Latte di Zelo Buon Persico è uno dei nomi meno conosciuti al grande pubblico, ma tra i più radicati nella storia industriale del Lodigiano. Nel corso di quasi ottant'anni ha accompagnato l'evoluzione del settore lattiero-caseario fino a diventare un protagonista internazionale delle biotecnologie applicate, dei probiotici e della nutraceutica. A raccontare presente e prospettive del Csl è Martino Verga, amministratore delegato del gruppo Sacco System.

Dottor Verga, il nome Centro Sperimentale del Latte richiama le origini dell'azienda. Che cos'è oggi il Csl?

«È l'evoluzione di una storia industriale molto solida, costruita sulla ricerca scientifica e sulla capacità di trasformarla in applicazioni concrete. Oggi



A raccontare presente e prospettive del Centro sperimentale del Latte di Zelo Buon Persico è Martino Verga, amministratore delegato del gruppo Sacco System



siamo una realtà globale che sviluppa e produce batteri funzionali per la salute umana, con laboratori avanzati, impianti certificati secondo i principali standard internazionali e una presenza consolidata sui mercati mondiali».

Quali attività di ricerca e sviluppo svolgete come gruppo Sacco System?

«Stiamo lavorando su diversi aspetti, che allargano l'orizzonte oltre il termine "probiotici". In primis, stiamo arricchendo la nostra collezione con microrganismi benefici del microbiota umano e inoltre è nostro particolare interesse la raccolta dei "probiotici di nuova generazione", intendendo microrganismi anaerobi stretti, i veri commensali del microbioma umano. Le attività di ricerca si concentrano sulla valutazione della sicurezza in uso (ad esempio assenza di antibiotico-resistenza), caratterizzazione in vitro (in laboratorio) del potenziale di promozione della salute, fino alla dimostrazione, attraverso studi clinici, del beneficio apportato dal consumo di questi microrganismi. Inoltre, stiamo sviluppando soluzioni mirate, combinando microrganismi con altri ingredienti per sfruttare azioni sinergiche volte a migliorare





l'effetto benefico. Infine, stiamo sviluppando soluzioni utilizzando postbiotici, cioè microorganismi inattivati e loro metaboliti che possono promuovere il benessere dell'ospite (in particolare stimolando il sistema immunitario). Una volta identificate le soluzioni migliori, investiamo molte risorse nello sviluppo di processi produttivi ottimali, che consentano di lavorare sulla sostenibilità di questi importanti ingredienti, garantendo stabilità ed efficacia durante tutta la shelf life dei prodotti».

Come si è passati dai fermenti lattici ai probiotici e alle biotecnologie?

«La svolta è stata mettere sempre la ricerca davanti all'attività industriale. Negli anni Cinquanta fornivamo colture per i produttori di formaggi. Negli anni Sessanta abbiamo introdotto la liofilizzazione, che ha consentito di distribuire le colture in tutto il mondo. Parallelamente sono iniziate le ricerche sui benefici dei batteri lattici per la salute. Negli anni Novanta siamo arrivati al settore farmaceutico con prodotti supportati da studi clinici. È stato un percorso graduale ma continuo».

Quanto pesa la ricerca nella vostra



attività?

«È il cuore dell'azienda. Investiamo circa il 7% del fatturato in ricerca e sviluppo. Il nostro team conta una cinquantina di ricercatori. Le aree principali riguardano salute intestinale, sistema immunitario, benessere femminile e invecchiamento sano».

Quali sono oggi le richieste del mercato internazionale?

«Cresce la domanda di probiotici altamente caratterizzati e supportati da evidenze cliniche. I clienti cercano prodotti efficaci, stabili e tracciabili. C'è inoltre un forte interesse verso le nuove generazioni di batteri e verso i postbiotici».

L'intelligenza artificiale sta cambiando anche il vostro settore?

«Molto. Ci consente di elaborare enormi quantità di dati biologici e genomici, individuando correlazioni che prima richiedevano tempi lunghissimi. Inoltre può migliorare la gestione degli impianti produttivi attraverso manutenzione predittiva e simulazioni avanzate. Stiamo anche lavorando allo sviluppo di modelli digitali dei nostri processi produttivi».

Quanto conta ancora il legame con il territorio lodigiano?

«Conta moltissimo. Il Lodigiano è uno dei principali distretti lattiero-caseari d'Europa e continua a rappresentare un vantaggio competitivo. Serviamo numerosi produttori di Grana Padano e altri caseifici del territorio, fornendo caglio, fermenti lattici e soluzioni innovative per la conservazione e la qualità dei prodotti».

Che rapporto avete con università e centri di ricerca?

«È un rapporto strategico. Abbiamo oltre 90 progetti di ricerca attivi nel mondo. Le collaborazioni ci hanno permesso di sviluppare nuove soluzioni per il benessere della donna, individuare applicazioni innovative di pro e postbiotici e approfondire il ruolo dei microorganismi nella stimolazione del sistema immunitario».

Quali sono oggi le dimensioni del Csl?

«Contiamo oltre cento dipendenti altamente qualificati, due siti produttivi, laboratori di controllo qualità e un impianto pilota dedicato alla ricerca applicata. Operiamo direttamente o tramite partner in oltre 120 Paesi».

Guardando ai prossimi dieci anni, quale ruolo può avere il Lodigiano?

«Ha tutte le caratteristiche per diventare uno dei poli europei più importanti nell'innovazione agroalimentare e biotecnologica. Qui convivono competenze industriali, ricerca, logistica e formazione. Il Csl intende continuare a investire in questo territorio, contribuendo alla sua crescita e al rafforzamento della sua competitività internazionale».

EMILIANO CUTI