



Guidata da 11 anni dal presidente Renato Illotto, la cooperativa più grande della Sardegna si estende su 13mila metri quadri, lavora fino a 300mila litri di latte al giorno, offre 27 diversi tipi di formaggio e paga il latte in base alle qualità organolettiche.

Cao Formaggi

Passione e alta qualità, il Gigante Cao cresce ancora e vola in tutto il mondo con gli 800 soci.



Presente su tutti i mercati nazionali e sui più importanti internazionali con 50mila quintali di prodotto all'anno, la Cao – bilancio fra i 38 e i 40 milioni di euro - non delega nulla all'esterno: il latte è del socio, così come lo sono la cooperativa, il ritiro, la trasformazione e la commercializzazione.

E' la più grande cooperativa di allevatori ovini della Sardegna. 800 soci accomunati dalla passione, dalla costante ricerca della qualità e da un obiettivo chiaro e mai messo in discussione: creare valore economico per i propri soci, trasformando il latte conferito in formaggio pecorino e commercializzandolo in Italia e nel resto del mondo.

Missione pienamente riuscita alla Cao, come è immediatamente evidente entrando nel grande stabilimento che ospita macchinari all'avanguardia e operai custodi di prodotto e territorio, 13mila metri quadri a cui se ne aggiungeranno altri 2.000 nel 2023 per poter accogliere le tante richieste di associarsi che continuano ad arrivare.

Cao Formaggi

Obiettivo crescere, da protagonisti e attori del mercato



A guidare orgogliosamente la cooperativa è da 11 anni Renato Illotto, dopo esserne stato a lungo vicepresidente. “Sono 25 anni che amministro la cooperativa e in questi anni siamo cresciuti di un terzo nei volumi del latte, del formaggio e per numero di soci”, dice Illotto. “Ma possiamo crescere ancora e arrivare molto più lontano, siamo l’unica Organizzazione Produttori (OP) in Sardegna e abbiamo tutte le carte in regola per diventare ancora più grandi”. Anche perché, forte del suo mantra (“non deleghiamo nulla ad altri, qui tutto è dei soci, il latte, la cooperativa, il ritiro, la trasformazione, la commercializzazione”), Illotto ha le idee molto chiare su cosa fare e come per crescere, consolidarsi ed espandersi. “Bisogna essere attori del mercato e non subirlo”, suggerisce. Ovvero, riuscire a percepire prima degli altri nuovi gusti, nuove esigenze, nuove richieste e anticipare la domanda senza doverla poi rincorrere.



Cao Formaggi

Tutti i numeri della coop più grande dell'isola

Bilancio fra 38 e 40 milioni di euro, una ventina di dipendenti fissi più gli stagionali, 15 camion di proprietà per il conferimento del latte, 365 giorni all'anno di lavoro e una linea di produzione assolutamente regolare e senza picchi, 50mila quintali di cui circa 30mila Pecorino Romano DOP, la società paga il latte in base alle qualità organolettiche: quanto più il latte conferito è ricco di nutrienti, tanto più viene remunerato. In un solo giorno se ne possono lavorare anche 300mila litri, mentre ne vengono ritirati 200mila, con uno scarico di 40-45mila litri di latte all'ora.

La specializzazione ha permesso alla società di sviluppare una gamma di 27 differenti tipi di prodotti che vanno dagli stagionati, ai morbidi e aromatizzati, fino ai più noti, come appunto il Romano, il Pastore Sardo e il Pecorino Sardo. "La cooperativa agricola si è costituita nel 1966 con uno scopo ben preciso: aggregare un insieme di allevatori per trasformare il latte prodotto



Cao Formaggi



nelle rispettive aziende e distinguersi nella produzione di formaggi prelibati dagli alti standard qualitativi. L'unione degli allevatori inoltre intende valorizzare e riconoscere il lavoro e il caratteristico patrimonio pastorizio del territorio", spiega ancora Illotto.

I prodotti CAO in Italia e nel mondo



La Cao attualmente distribuisce i propri prodotti a livello locale, nazionale e internazionale. Una realtà importa che esporta non solo formaggi ma anche cultura casearia e tradizioni sarde. I prodotti vengono distribuiti per l'80% in tutta Italia, per la quota restante all'estero con prevalenza di Germania, Francia e Spagna in Europa e poi Giappone, Nordamerica e Canada.



Cao Formaggi

**Pecorino romano, delicato e con
poco sale**

Persino il Pecorino Romano, tradizionalmente destinato al mercato a stelle e strisce, quando esce dallo stabilimento Cao dopo aver stagionato nelle 4 celle riservate, resta prevalentemente sui mercati nazionali ed europei. Perché è figlio di una scelta fatta già molto tempo fa: quella di produrre un formaggio delicato, dal basso contenuto di sale. Un prodotto delicato e gustoso, adattissimo a essere consumato in purezza sulle tavole, valore aggiunto di aperitivi e antipasti. “La salatura viene fatta rigorosamente ed esclusivamente a secco, perché il risultato finale è migliore”, spiega Illotto.



Rigorosi controlli di qualità della materia prima.

Il guardiano della salubrità di materia prima e prodotti non si distrae un attimo. Antonio Ullu, responsabile del laboratorio di analisi della materia prima, sottopone tutto quello che entra nello stabilimento a controlli severissimi. "Il latte non deve avere traccia di antibiotici e zero latti espansi. Deve essere latte esclusivamente di pecora ed esclusivamente allevata in Sardegna", dice mostrando il cuore pulsante dello stabilimento, quel cervellone di cui ogni singola valvola viene controllata da remoto. La garanzia di qualità della CAO Formaggi è stata riconosciuta già nel 2002 con l'ottenimento della certificazione del Sistema di Gestione della Qualità sulla base della normativa ISO 9001. L'impegno nella continua ricerca di metodi di lavorazione, di conservazione e di confezionamento unito alla tecnologia e alle conoscenze hanno contribuito a migliorare ulteriormente gli standard aziendali.

A testimonianza della costanza e della tenacia nel perseguire sempre l'eccellenza, CAO Formaggi, ha intrapreso il percorso di certificazione per gli Standard IFS - FOOD conseguendo l'obiettivo nel 2008. Questo sistema di controllo è stato creato al fine di avere degli standard unificati di sicurezza per i prodotti alimentari venduti in campo internazionale. E' stato sviluppato da un comitato scientifico formato dai rappresentanti della GDO tedesca, francese e italiana.

Nel 2019 ha ottenuto la certificazione BRC, con la quale garantisce, in maniera più decisa, la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari proposti ai consumatori. Questo standard qualitativo rappresenta per la Cao Formaggi una grande opportunità per dimostrare l'impegno costante verso la sicurezza alimentare e il preciso rispetto di tutte le norme che regolano il settore di appartenenza. Un presupposto importante per esportare i propri prodotti assicurando al mondo la forte affidabilità dell'azienda.



L'ambiente, valore aggiunto da tutelare e proteggere.

Fortissima l'attenzione all'ambiente, per contribuire in maniera consapevole alla tutela degli animali e alla conservazione della biodiversità e dei terreni sani, anche attraverso azioni di sensibilizzazione del personale e promozione di comportamenti e stili di vita rispettosi dell'ambiente. Perché una cosa è molto chiara a tutti: il valore aggiunto alla bontà dei prodotti è garantito proprio dall'ambiente, nel caso specifico dalla Sardegna, territorio vario e discontinuo, contraddistinto da coste ricche di insenature, spiagge di sabbia finissima e mare cristallino, verde, azzurro e turchese, pianure brulle, rocce modellate dal

vento, zone interne, montuose, talora aspre e selvagge. I venti che soffiano tutto l'anno, trasportano con sé gli inconfondibili profumi della macchia mediterranea, i profumi di lentischio e corbezzolo insieme alla brezza marina. Il cielo è sempre terso. Con un clima tipicamente mediterraneo, l'isola gode di una temperatura mite per gran parte dell'anno, raggiungendo durante l'inverno valori al di sotto dello zero solo nelle zone interne. Ecco perché la Sardegna, praticamente a zero inquinamento, vanta un quadro ambientale invidiabile, con le pecore che vivono in un ambiente sano e naturale e possono brucare erbe aromatiche (erica, mirto, rosmarino). "I nostri formaggi racchiudono e ripropongono tutta la salubrità dell'isola", dice Illotto.



L'offerta dei prodotti, ce n'è per tutti i gusti.

Nell'offerta dei prodotti si trovano i pecorini DOP, a pasta molle, semi stagionata e a lunga maturazione, ma anche derivati come ricotta, formaggi fusi e grattugiati. Pastore sardo, con l'opzione Gran Riserva, Cuor di Sardegna, Gran Cao e Gran Sardo, Rampante e poi le specialità al tartufo, al pepe o al peperoncino, insomma ce n'è davvero per tutti i gusti. "Tutto è stato realizzato con l'attenzione sempre rivolta al cliente e con la consapevolezza che i risultati ottenuti non sono dei traguardi ma sempre dei nuovi punti di partenza, nell'ottica del miglioramento continuo", ci tiene a sottolineare Ilotto.

Tanti progetti e collaborazioni con le Università

La Cao da tempo collabora e partecipa attivamente a numerosi progetti e con numerose scuole e università, proprio per tramandare ai giovani una sapienza unica e antica: protagonista di convenzioni e collaborazioni con l'Università di Sassari, compresa la sede gemmata di Oristano, con quella di Cagliari e con l'Istituto tecnico superiore di Macomer, la CAO, oltre a partecipare a moltissimi programmi di ricerca, è capofila del progetto i.p.r.o-sa innovare la produzione delle ricotte ovine per garantire la sicurezza alimentare, partner nel progetto innovazione della gestione per la sicurezza alimentare negli stabilimenti



di produzione di formaggi ovini in Sardegna, del progetto stima della shelf life, capofila nel progetto finanziato dalla regione autonoma della Sardegna innovare la produzione.

Tradizione e innovazione sono i concetti fondamentali su cui la Cao Formaggi basa la sua filosofia produttiva. La tecnologia diventa così uno strumento attraverso cui la tradizione arriva ai giorni nostri adattandosi alle diverse esigenze del mercato e dei consumatori. E permettendo, a quelle tradizioni, di guadagnare l'eternità.

