



Винницкой сыроварне Aversa меньше чем за год удалось увеличить сбыт своей продукции в 26 раз. И это на фоне общего падения отрасли в прошлом году на 10–15% «Ох и уморил меня сегодня этот качокавалло», – устало жалуется Пуффатино своей коллеге Поппете на кухне небольшой современной сыроварни. Бригадир сыроваров демонстрирует красные ладони после интенсивной лепки шаров из горячего «сырного теста».

«Уже немного осталось, последняя партия», – успокаивает коллегу Поппета, выключая телевизор, громко поющий на итальянском.

Этот производственный диалог вполне мог быть подслушан где-нибудь в пригороде Неаполя, Рима или Милана. Но Фокус стал его свидетелем в украинской глубинке – на окраине Винницы. Именно там расположен единственный в стране завод, на котором настоящие итальянские сыры делают старинным ручным способом под торговой маркой Aversa

. А Дюймовочка и Крошка (именно так переводятся с итальянского Пуффатино и Поппета) – это шуточные прозвища сотрудниц сыроварни, данные им владельцем предприятия Маурицио Перкуоко.

Суть в обрезках Итальянская сыроварня известна каждому винничанину. Aversa – это четыре вида сыра: популярная во всём мире моцарелла, полутвёрдые сыры – качокавалло и качотта, а также мягкий сыр рикотта. Сваренный из украинского молока

продукт ничем не отличается от оригинального итальянского сыра. Секрет, в прямом смысле, – в руках мастера-моцареллодела в десятом поколении Маурицио Перкуоко. Он здесь и хозяин, и начальник, и подчинённый. К варке сыра приобщился в 14 лет.

«Я не делаю сыр по рецепту, – рассказывает Перкуоко. – Пробуя на вкус казеин – молочный белок, свернувшийся в плотную белую массу после добавления фермента, определяю, готово ли сырьё к тому, чтобы стать моцареллой. В этом мне помогают интуиция и опыт».

После положительного вердикта, вынесенного чутьём Маурицио, казеиновый продукт отправляется в измельчитель, а затем попадает в руки подсобных рабочих, которые рвут оставшиеся куски на ещё более мелкие. Перкуоко проверяет достаточно ли маленькими получились кусочки.

Кстати, работа по созданию казеиновых ошмётков довольно трудоёмкая – корреспонденту Фокуса, решившему примерить на себя профессию подмастерья, пришлось приложить немало усилий, чтобы «казеинчики» приняли именно тот вид, который нужен маэстро Перкуоко.

Но даже правильное приложение физической силы и опыт мастера – отнюдь не гарантия получения качественного сыра. Главное – молоко, из которого варят продукт. А сырьё в Украине плохое, уверяет Маурицио Перкуоко. «В литре итальянского – 150 граммов казеина, винницкое может похвастать максимум 100 граммами белка», – жалуется сыродел. К тому же летом, когда цена молока традиционно падает, сельчане частенько разбавляют его водой, чтобы заработать на количестве. При варке моцареллы недостатки сырья видны особенно – масса сворачивается неравномерно, а в сыворотке есть примеси. Владимир Онищук, директор Aversa, рассказывает, что на поиск поставщиков ушло полгода, и сейчас они работают только с проверенными людьми.

Кризис не для сыра Первую партию сыра Aversa сварила в самый разгар кризиса – в сентябре 2009 года. Стартап в период нестабильности оказался успешным: начав с 2–3 килограммов продукции в день, компания довела ежедневную реализацию до 50–80 кг. Рост производства у винничан совпал с общим падением выпуска твёрдых сыров, который в 2009 году ушёл в минус на 10–15%. В Винницкой области ситуация ещё непригляднее – за 4 месяца 2010 года здесь произвели сыров почти в половину меньше,

чем годом ранее. По словам Онищука, сработать вопреки тенденции его компании помогло высокое качество продукции, в производстве которой не используются консерванты и красители. К тому же многие винничане, побывав на заработках в Европе, привезли на родину привязанность к настоящим итальянским сырам, с которыми украинские не идут ни в какое сравнение.

Даже высокая по местным меркам стоимость не спугнула покупателей – средняя цена сыра составляет 100 грн. за килограмм. И кризис только подстегнул торговлю: этой зимой, когда самый дешёвый «Российский» подорожал до 70 гривен, многим любителям сыра цены на продукцию Aversa перестали казаться заоблачными. «Мы не увеличивали стоимость нашей продукции сознательно, чтобы не ушли клиенты, – рассказывает г-н Онищук, – хотя и работали почти с нулевой рентабельностью из-за того, что зимой молоко подорожало до 5,3–5,5 гривен. Сейчас цена сырья – 2,5 гривны, и это позволяет держать рентабельность производства на уровне 20%».

Размер прибыли директор предпочитает не озвучивать, замечая, что всё заработанное сейчас вкладывается в производство. Самоинвестирование – единственная возможность развиваться в отсутствие банковских кредитов. Тем более что стартовый капитал при запуске цеха был небольшим для такого производства – \$250 тыс. Вложенные деньги – личные сбережения Перкуоко и двух его украинских партнёров.

Вкладывая в себя, Aversa обзавелась 5-ступенчатой системой очистки воды, обновила

систему вытяжек и купила брендированный грузовик Fiat для развозки продукции. В ближайших производственных планах – охладитель для хранения больших объёмов молока. Кроме этого, в декабре прошлого года в центре Винницы открылся первый фирменный магазин итальянских сыров Aversa

. Сейчас торговых точек уже две. Побывав в одной из них, расположенной в большом торговом центре в спальном районе города, корреспондент Фокуса убедился: спрос на моцареллу с рикоттой есть. Несмотря на рабочее время, торговля в магазинчике не останавливалась ни на минуту.

Сбыт на вырост Проектная мощность винницкой сыроварни – тонна продукции в день. Но до полной загрузки ещё очень далеко: в лучшие дни здесь изготавливают не более 100 кг сыра, и продаётся он преимущественно в Виннице (в Киев идёт 30%). Нарастивать

производство и выходить на общенациональный уровень мешает нестабильность с поставками молока, а также то, что качество продукции напрямую зависит от личного участия в процессе одного человека – Маурицио Перкуоко. Но планы расширения сбыта основатель компании всё же вынашивает, для чего намерен приобрести собственное фермерское хозяйство и обучить помощников.

Сергей Корнев, директор киевского предприятия «ВЗТФ Евро», которое, как и Aversa, производит рикотту с моцареллой, скептически оценивает шансы своего конкурента по выходу за пределы Винницы. «Им это не удастся, – уверен он. – Причина: слишком высокая цена «входного билета» в сети супермаркетов». Но Сергей Янчук, директор по маркетингу Икс 5 Ритейл Групп Украина (сеть супермаркетов «Перекрёсток») не согласен: в Украине есть сети, для которых основной заработок – оборот, а не торговля местами на полке. «Адекватное предприятие с хорошим качеством и большими объёмами

может без проблем зайти в сеть и продаваться там», – говорит он. Правда, чтобы понравиться, например, искушённым столичным покупателям, Aversa стоит поменять упаковку продукта. Сейчас моцареллу, которая хранится в специальной жидкости, расфасовывают в целлофановые пакеты.

Это не очень удобно, ведь такой «аквариум» может потечь прямо в сумке.

Зато продукция итальянца минимум в два раза дешевле иностранных аналогов. Так, 300-граммовая упаковка винницкой рикотты стоит 11 гривен, а такой же объём сыра итальянского производства – все 40. Похожая ситуация и с моцареллой, за килограмм которой Aversa просит 60 грн. , тогда как импортёры не продают дешевле 100 грн. А качакавалло и качотту в Украине и вовсе не найти.

*Екатерина Шаповал, Фокус*