

CARTELLA STAMPA
LATTERIE VICENTINE 2018



genuini come noi

Siamo 400 soci che tutti i giorni lavorano il latte delle proprie terre, portando avanti con orgoglio e dedizione un antico mestiere. Ci impegniamo per garantire qualità e genuinità a tavola. Dentro ogni prodotto c'è il nostro mondo, fatto di semplicità, naturalezza, passioni vere e sapori autentici. C'è la nostra storia, che ogni giorno vogliamo raccontare a chi condivide i nostri valori.

Alessandro Mocellin (Presidente di Latterie Vicentine)

INDICE

• AZIENDA	pag 01
• STORIA	pag 02
• TERRITORIO	pag 03
• SOCI	pag 04
• IL PRESIDENTE: MOCELLIN AL II MANDATO	pag 05
• GENUINI COME NOI	pag 06
• STABILIMENTI E CERTIFICAZIONI	pag 07
• I NUMERI	pag 09
• GRAFICI DIVISIONE FORMAGGI/FRESCHI	pag 10
• I FORMAGGI	pag 12
• I PROCESSI PRODUTTIVI	pag 14
• IL LATTE, LO YOGURT, I FRESCHI	pag 17
• LE CASSETTE DI LATTERIE VICENTINE	pag 19
• GLI SPACCI	pag 19
• L'INIZIATIVA: DOMENICHE IN FATTORIA	pag 21
• GLI EVENTI E LE FIERE	pag 22
• LA FESTA DELLA TRANSUMANZA	pag 23
• LE MALGHE E L'ORO DI MALGA	pag 24
• ASIAGO DOP FRESCO 7 MALGHE	pag 26
• LA CAMPAGNA SOCI	pag 28
• ARTE IN TAZZA	pag 29
• LATTERIE VICENTINE ACQUISISCE LA LATTERIA SOCIALE MONTEBELLO VICENTINO	pag 31
• ASSEMBLEA SOCI E APPROVAZIONE BILANCIO	pag 34

AZIENDA

Latterie Vicentine, il più grande polo d'ASIAGO DOP d'Italia, sinonimo di sicurezza e qualità

Il quartier generale di **Latterie Vicentine**, realtà storica della provincia di Vicenza e oggi leader nazionale per la produzione di latte e dei suoi derivati, si trova a **Bressanvido (VI)**: in questa sede, completamente rinnovata, è concentrata la produzione di **Asiago Fresco e Stagionato DOP, Brenta Fresco e Stagionato, Castelgrotta, Pan di Formaggio e Fetta Bruschetta**. La produzione di **Grana Padano DOP**, invece, è dislocata nella vicina Bassano del Grappa.

Latterie Vicentine produce il 56% dell'Asiago Fresco (o Pressato) e il 4% dell'Asiago Stagionato presenti sul mercato, secondo le norme del Disciplinare di Produzione del Consorzio di Tutela del Formaggio Asiago DOP. Sono i numeri a confermare la leadership che la cooperativa vicentina ha assunto negli anni: **415.506 forme di Asiago Fresco/anno; 36.614 forme di Asiago Stagionato/anno; 74.447 forme di Grana Padano DOP**. Cifre rese possibili grazie alla materia prima di altissima qualità che proviene **esclusivamente dalle aziende dei 400 soci** di Latterie Vicentine: **il latte. 31 giri di raccolta giornaliera** permettono di lavorare circa **1.091.108 q.li di latte all'anno** per un **fatturato che supera i 67 milioni di euro**.

Latterie Vicentine lavora il latte raccolto dalle aziende agricole associate, disseminate principalmente nel Vicentino e adotta **tecnologie avanzate** che garantiscono **elevati standard di sicurezza**. Una **filiera controllata** con rigore permette alla cooperativa di arrivare sul mercato con prodotti di **alta qualità certificata**.



Latterie Vicentine è presente anche nel mercato internazionale, grazie alla consociata Agriform, azienda strutturata che si occupa di esportare i prodotti della cooperativa, in particolare l'Asiago DOP, **in ben 50 Paesi**.

STORIA

Oltre 100 anni di storia, un presente solido, un futuro di persone, territorio e innovazione

La storia di Latterie Vicentine affonda le proprie **radici nel 1888**: risale a quell'anno infatti il primo documento che testimonia la presenza di quella che all'epoca si chiamava "Latteria di Bressanvido". Una storia non sempre facile, attraversata da due Guerre Mondiali, in un'area del Paese a forte vocazione rurale, che vanta una tradizione casearia tale da essere stata definita "piccola Olanda".

Nel tempo, l'odierna cooperativa vicentina ha cambiato molti nomi per diventare, nel **1928**, "**Latteria Polenghi**", un'azienda che nella lavorazione di latte e formaggi si avvaleva di tecniche innovative per l'epoca. Un punto di riferimento importante per le comunità locali che qui conferivano il latte proveniente dal vicentino, padovano e trevigiano.

Nel 1990 lo stabilimento entrò a far parte **di Alvi** (Cooperativa Latte Alto Vicentino), un gruppo di cooperative associate che riuniva il Consorzio Cooperativo Produttori Latte Bassano e Marostica e Latteria Sociale Centro di Thiene. Una realtà casearia importante prende forma quando Alvi si fonde con la Cooperativa Produttori latte di Schio, nata il 10 marzo del **1952**, conosciuta come **Schiolatte**, la più grande produttrice italiana di formaggio Asiago DOP.

Verso la fine degli anni '90 le due società sentirono l'esigenza non più di crescere internamente ingrandendo le strutture, ma di optare per la crescita esterna puntando sulla collaborazione piuttosto che sulla competizione. **Il 1 marzo 2001 nasce ufficialmente Latterie Vicentine**, una fortunata sintesi di esperienza e forze di due importanti realtà radicate nel territorio.

Latterie Vicentine diventa la più grande cooperativa di settore del Veneto e **il più grande produttore italiano di Asiago DOP** (ogni 10 forme, 4 vengono prodotte da Latterie Vicentine): una realtà dinamica, in grado di valorizzare con successo il territorio e le produzioni locali. Un progetto ambizioso, forte di un solido passato, un presente ricco di soddisfazioni e un futuro da affrontare con entusiasmo.

IL TERRITORIO

Un legame profondo con la nostra Terra

L'alta qualità dei prodotti di Latterie Vicentine deriva dalla **"vicentinità" del latte** utilizzato, da una filiera interna garantita dalla **raccolta quotidiana del latte** nelle **400 stalle associate**, disseminate su di un paesaggio esteso e variegato, che va dall'Altopiano di Asiago ai Colli Euganei, passando per Recoaro, Valdagno, Marostica, Breganze, Bassano del Grappa, Piazzola sul Brenta, Grisignano di Zocco, Cervarese Santa Croce, fino a Legnaro, le province di Trento e Treviso.

Gli allevatori della cooperativa vicentina, con più di 100 capi ma anche piccole fattorie con meno di 10 vacche, si impegnano tutti i giorni nel **rispetto degli equilibri naturali** per la produzione di latte di qualità, attraverso una forma di agricoltura a basso impatto ambientale. Promuovono l'agricoltura tradizionale, coltivano piccoli appezzamenti con siepi, rogge e filari, sostenendo **l'alto valore naturalistico del territorio dal quale prendono il foraggio per le proprie vacche**.

"La nostra cooperativa - continua Mocellin – **è di tipo familiare** e favorisce la tutela del paesaggio rurale tradizionale e permette il mantenimento della **biodiversità**. Da sempre ci impegniamo a raccogliere anche il latte in luoghi difficili da raggiungere, sostenendo alti costi di trasporto, ma in questo modo riusciamo ad assicurare il mantenimento dei piccoli allevatori che altrimenti scomparirebbero, in montagna in particolare. Attività che ritengo fondamentali anche per la tutela dell'ambiente perché la coltivazione a foraggio aiuta il territorio nella prevenzione del dissesto idrogeologico."

"Crediamo – continua il Presidente – che i consumatori acquistando i nostri prodotti compia una scelta ben precisa dettata dalla volontà di promuovere **qualità, genuinità e sapori locali**, consapevoli di valorizzare i produttori di latte che non possono delocalizzare perché letteralmente legati alla terra, oltre ad assicurare posti di lavoro a migliaia di famiglie."



Le Risorgive di Bressanvido:

La zona di Bressanvido è particolarmente ricca d'acqua. Il territorio è caratterizzato da una rete di falde che scorre appena sotto il terreno e che crea le risorgive: sorgenti di pianura, fonti d'acqua limpida e fresca con caratteristiche chimiche e microbiologiche uniche. La stessa acqua che da sempre alimenta la storica azienda.

I SOCI, L'ANIMA DELLA COOPERATIVA

400 persone orgogliose del proprio territorio e del proprio mestiere

Se Latterie Vicentine riesce a garantire ai propri consumatori un **prodotto di alta qualità, genuino e locale**, è grazie alla tenace passione dei suoi **400 soci**, che vivono nelle **province di Vicenza, Padova, Treviso, Verona e Trento**.

Nonostante le loro realtà siano molto eterogenee – alcuni conducono una piccola stalla con meno di 10 vacche, altri la grande azienda agricola con oltre 100 capi - tutti si impegnano ogni giorno con la stessa fedeltà a raccogliere il latte fresco destinato a Latterie Vicentine, perché venga lavorato e proposto sulle tavole italiane e non solo. Ed è proprio qui, a tavola, che si traduce il lavoro di una vita: in ogni sorso di **latte**, in ogni pezzo di **formaggio**, c'è **il sapore unico di quelle pianure, colline e montagne**, il rispetto di un territorio e della sua **biodiversità**, la fatica e l'orgoglio. Da alcuni anni infatti sono in forte crescita i soci impegnati nell'**agricoltura biologica**.

Ci sono persone e **famiglie dalle storie straordinarie** che è possibile conoscere **attraversando il Vicentino**: basta fare tappa presso le aziende agricole che espongono il marchio Latterie Vicentine. Sarà piacevole constatare che **molti dei soci sono giovani che hanno deciso di riscoprire agricoltura e allevamento**, mossi dall'amore per la terra, la natura e uno stile di vita etico ed ecosostenibile. Un mestiere antico che trae nuova energia e freschezza dall'impegno delle nuove generazioni, **il futuro di Latterie Vicentine**.

Numeri:

- **400 soci**
- **Produzione media per vacca 24,42 litri**
- **Totale Vacche da Latte 13.929**
- **3000 quintali raccolti al giorno dalle 400 stalle**
- **un territorio di 3500 ettari**



IL PRESIDENTE

Alessandro Mocellin ai vertici di Latterie Vicentine per il II mandato

Latterie Vicentine è pronta ad affrontare le nuove sfide con una squadra decisamente giovane: la media dei consiglieri è sotto i 40 anni. Giovane anche il presidente Alessandro Mocellin, rieletto per la seconda volta nel 2016.

“Con orgoglio e soddisfazione accetto questa nuova sfida – afferma Alessandro Mocellin – Non posso che ringraziare tutti i soci di Latterie Vicentine e i consiglieri per la fiducia che hanno riposto nella mia persona. E’ una bella gratificazione ma al tempo stesso una grande responsabilità, visto il momento difficile che sta vivendo il comparto.”

“Insieme, con l’impegno di tutti, saremo capaci di affrontare ogni ostacolo – continua Mocellin – perché la forza della cooperativa sta proprio nella passione e nel duro lavoro di ogni singolo socio. Ci distinguiamo infatti per l’utilizzo del **latte raccolto nelle stalle dei nostri 400 soci** che contribuiscono ogni giorno a rendere unici i nostri prodotti.”

Latterie Vicentine mira al consolidamento dei prodotti di punta come l’Asiago DOP e il Grana Padano DOP, in particolare per i mercati esteri grazie alla partecipata Agrifom. Proseguirà l’investimento in ricerca e sviluppo di nuove produzioni, già avviato nel 2015 con l’Oro di Malga.

Un altro obiettivo sarà il potenziamento dell’agricoltura biologica, rispondendo alla grande richiesta dei consumatori, che prediligono prodotti del territorio e sostengono l’economia locale.



GENUINI COME NOI

Latterie Vicentine in tre parole

Il **pay off** aziendale ruota intorno al concetto di **genuinità**, in una doppia valenza. Nella prima parte definisce il prodotto. Dal latino *genuinus*, ovvero "naturale", originale, non alterato, buono. La parola "**genuino**" ha la stessa radice di *géno*, ovvero genero, produco, quindi "quale viene dalla nascita".

"**Come noi**", è una chiara dichiarazione dei soci, una promessa: **prodotti genuini, semplici, schietti, come i soci di Latterie Vicentine, che ogni giorno lavorano il latte portando avanti con orgoglio e passione un antico mestiere, per offrire la qualità di prodotti freschi e dal sapore unico.**

Persone che lavorano con amore, **persone di cui il consumatore si può fidare**, perché mettono la propria anima "genuina" in tutto ciò che fanno.



STABILIMENTI E CERTIFICAZIONI

Gli stabilimenti, il cuore della produzione

Il latte raccolto all'alba dai soci viene consegnato agli stabilimenti di Latterie Vicentine, dove viene lavorato da mani sapienti con estrema attenzione e cura. Sono due i principali impianti della cooperativa nella provincia di Vicenza: **Bressanvido** e **Bassano del Grappa**. Il complesso di **Spini** (TN) viene utilizzato per il confezionamento di latte fresco.

Stabilimento di Bressanvido (VI)

Lo stabilimento di Bressanvido rappresenta il **più grande polo dell'Asiago DOP**: qui Latterie Vicentine ha concentrato la produzione di Asiago Fresco e Stagionato, Brenta Fresco e Stagionato, Castelgrotta, Pan di Formaggio e Fetta Bruschetta; oltre ad avere riunito in un'unica sede gli **uffici amministrativi, tecnici e commerciali** e il **punto vendita** a marchio Latterie Vicentine.

La creazione di un unico grande reparto produttivo ha permesso la **riduzione dei costi**, dei **consumi energetici**, in particolare dell'utilizzo di detergenti **diminuendo l'impatto ambientale, l'ottimizzazione dei tempi e dei metodi di lavoro**, il miglioramento dell'organizzazione del personale. Benefici sia produttivi che logistici.

Questa sede è dotata di **reparti per la stagionatura e lo stoccaggio** dei prodotti che attraverso un efficiente **ufficio di spedizione** raggiungono poi la Grande Distribuzione, arrivando sulle tavole dei consumatori. Infine, Bressanvido è stato tra i primi in Italia ad avvalersi di un **impianto di trattamento del siero**: qui viene concentrato per gli utilizzi più svariati.

Stabilimento di Bassano del Grappa (VI)

La sede di Bassano del Grappa è famosa per la **produzione del Grana Padano DOP**: **268.000 quintali di latte** lavorato in un anno per produrre circa **75.000 forme**. Un formaggio prodotto ancora con tecniche legate ad un'arte casearia che ha radici molto antiche.

Spini (Trento)

Il sito di Trento, in compartecipazione con LatteTrento, è adibito al **confezionamento del latte** e si distingue per **tecnologia e innovazione**.

Le certificazioni, garanzia di qualità

Latterie Vicentine garantisce una produzione di **altissima qualità, controllata e certificata** periodicamente su tutta la filiera, sia per quanto riguarda la rintracciabilità delle **materie prime** utilizzate (Certificazione UNI 10939:01) che la **conformità di prodotto** DOP riferita all'Asiago in tutte le fasi della sua lavorazione. La produzione inoltre è conforme alla Certificazione di Sistema Qualità Vision 2000 (UNI EN ISO 9001:2000).

Ad aprile 2016, Latterie Vicentine ha ottenuto la **certificazione Halal** per molti dei suoi formaggi. L'HIA (HALAL INTERNATIONAL AUTHORITY) - Ente italiano di Certificazione volontaria per i prodotti di eccellenza del Made in Italy conformi alle regole islamiche di liceità – riconosce che alcuni dei formaggi della cooperativa vicentina rispettano le regole della Sharia'a: **Asiago DOP Fresco, Asiago Dop Stagionato, Castelgrotta, Brenta Stagionato, Brenta Fresco, il formaggio pasta pressata sfuso, la Fetta bruschetta e Grana Padano DOP**. Un'opportunità importante per Latterie Vicentine di entrare anche nei **mercati medio orientali a cultura islamica**.

I NUMERI

- 31 giri di raccolta giornaliera
- 400 soci
- 3 stabilimenti
- 97 dipendenti
- 424.000 forme di Asiago Fresco/anno
- 51.500 forme di Asiago Stagionato/anno
- 72.000 forme di Grana Padano Dop
- 77.000.000 € di fatturato
- 1.150.000 hl di latte lavorato anno

GRAFICI DIVISIONE FORMAGGI/FRESCHI

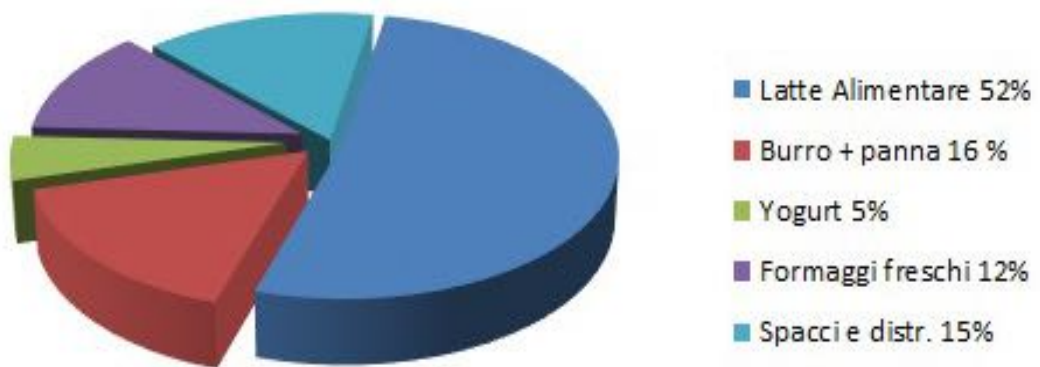
AREE DI VENDITA



LA DIVISIONE FORMAGGI



LA DIVISIONE FRESCHI



DAL BUON LATTE SOLO FORMAGGI UNICI

Con il latte raccolto dalle 400 stalle, Latterie Vicentine crea sia i formaggi della tradizione che prodotti di nicchia, per soddisfare tutti i palati, anche quelli più raffinati ed esigenti.

Asiago DOP fresco

Stagionatura

- 20 giorni: Asiago fresco DOP 20 giorni
- 40 giorni: Asiago fresco DOP 40 giorni
- 35 giorni: Asiago fresco DOP Gallo Nero

L'Asiago fresco DOP è un formaggio dal sapore dolce e gradevole per la sua giovane età. Si trova nelle varianti 20 e 40 giorni, Gallo Nero e anche in comode fette pronte all'uso. Il gusto delicato, la freschezza, la morbidezza e la sua elasticità lo rendono un ottimo prodotto da servire con un vino bianco leggero, un morbido rosato o uno spumante secco. È consigliato dai nutrizionisti in una dieta sana e corretta, per l'alta digeribilità, la ricchezza di fermenti lattici vivi e l'alta appetibilità, oltre che per l'equilibrata presenza di grassi, sali minerali e vitamine.

Asiago stagionato DOP

Stagionatura

- 60 giorni: Asiago allevo "fresco"
- Da 4 a 6 mesi: Asiago allevo "mezzano"
- Oltre i 10 mesi: Asiago allevo "vecchio"
- Oltre i 15 mesi: Asiago allevo "stravecchio"

Si contraddistingue dal gusto deciso e saporito a seconda della stagionatura, che ne esalta le note aromatiche. Perfetto da abbinare a vini strutturati e barricati. Ideale per un'alimentazione equilibrata e sana grazie all'apporto di proteine di elevato valore biologico.



Il Brenta

Vanto della produzione vicentina è il **Brenta fresco**, un formaggio morbido, leggermente dolce, dal sapore delicato, ideale per i palati più giovani. Dal carattere più deciso, invece, il tradizionale **Brenta stagionato**, prodotto con latte vaccino intero, che va degustato insieme agli antichi sapori della cucina veneta. Ottimo l'abbinamento con la polenta.

Gli affinati

Formaggi di produzione locale, lavorati artigianalmente e legati alle tradizioni del Monte Grappa.

Il Morlacco si ottiene dalla lavorazione in malga del latte crudo parzialmente scremato per affioramento. Dal sapore fortemente salato, con note erbacee e dall'intenso profumo, va servito con vini bianchi e leggeri. **Il Bastardo** è un formaggio tradizionale degli alpeggi del Grappa, dal sapore dolce, sapido, che si fa più intenso da invecchiato. Il profumo è gradevole e si accentua con la maturazione. Può essere consumato sia crudo che cotto alla griglia.

Il Castलगrotta, un prodotto De.Co

Un formaggio dal **sapore marcato e deciso** che **stagiona nella storica Grotta di Schio**, ex rifugio antiaereo, costruito sotto il colle denominato **del "Castello"** durante la seconda guerra mondiale.

Scelta come luogo ideale per la maturazione di questo formaggio, la grotta fu interamente ristrutturata da Latterie Vicentine, per conservare un tesoro della tradizione legata al territorio della Pedemontana vicentina.



Gli altri formaggi

Ottima per bruschette e panini, è la **Fetta Bruschetta**, la cui forma è stata ideata ad hoc per soddisfare le esigenze moderne: un formaggio pronto all'uso, che fonde ma non fila. Un altro prodotto particolare, che solo pochi caseifici sanno fare, è il **Pan di Formaggio**, piccole forme affumicate a pasta filata apprezzate sia in Italia che all'estero. A rendere unico il suo sapore è una caseificazione particolare, con un'affumicatura eseguita con un sistema tecnologicamente avanzato.

I PROCESSI PRODUTTIVI

ASIAGO FRESCO O PRESSATO DOP

Viene utilizzato solo il **latte conforme al disciplinare DOP** del Consorzio Tutela Asiago DOP, **raccolto nelle 400 stalle**.

Il latte raccolto viene **pastorizzato e inviato alle polivalenti**, dove vengono aggiunti il **caglio** di vitello e fermenti selezionati. Quando il coagulo assume un'adeguata consistenza si dà avvio al **taglio della cagliata** fino a raggiungere dimensioni di noce e nocciola. Segue la semicottura a 44°C ±2°. Raggiunta la temperatura **si separa il siero dalla cagliata**. Questa viene salata, asciugata e posta all'interno di stampi microforati e pressata per favorire la fuoriuscita del siero residuo. **La marchiatura** delle forme ottenute avviene attraverso fascere marchianti che imprime sul bordo della forma il marchio **Asiago DOP** e la matricola del caseificio.

Il formaggio viene mantenuto in condizioni di temperatura e umidità controllate, generalmente con valori fra 10-15°C ed a 80/85 % di umidità relativa, per un periodo di tempo non inferiore alle 48 ore. In seguito le **forme vengono immerse in salamoia** (soluzione di acqua e sale) per un periodo che varia da 2 a 3 giorni.

L'ultima fase consiste **nella maturazione del formaggio** che deve **stagionare almeno 20 giorni**, rigorosamente all'interno della zona d'origine, in magazzini con temperatura di stoccaggio e umidità controllate. Al termine della maturazione, il formaggio Asiago viene etichettato, confezionato, pronto per essere distribuito.

ASIAGO STAGIONATO O D'ALLEVO

Prima della caseificazione il latte subisce un trattamento di scrematura parziale mediante **affioramento**, mentre la coagulazione viene ottenuta aggiungendo il caglio di vitello alla temperatura specifica. Il successivo **taglio della cagliata** avviene attraverso lo **spino**, fino a raggiungere le dimensioni di un chicco di riso. La semicottura viene condotta fino a raggiungere la temperatura stabilita dal disciplinare di prodotto.

Si prosegue con l'**estrazione della cagliata dalla caldaia** e posizionamento sul banco di lavorazione; ora è pronta per il **taglio manuale**, la messa in fascera e l'applicazione delle placchette di caseina.

Dopo qualche ora sul tavolo spersore, le forme vengono rivoltate più volte manualmente. Successivamente avviene la **marchiatura** con fascere marchianti che imprime sullo scalzo il logo Asiago DOP, la matricola del caseificio e il mese di produzione.

Il formaggio viene quindi avviato alla **frescura** dove si completa lo spurgo della forma. Questo trattamento necessita di alcuni giorni, durante i quali le forme vengono sottoposte ancora a rivoltamento. Successivamente le forme vengono immerse in salamoia per un periodo di 5 – 6 giorni. **L'ultima fase è la stagionatura che deve essere di almeno 60 giorni** dall'ultimo giorno del mese di produzione e deve avvenire all'interno della zona d'origine in locali a temperatura di stoccaggio e umidità relativa controllate.



GRANA PADANO DOP

Come da Disciplinare Produttivo, il Grana Padano viene prodotto dalla trasformazione di **latte vaccino crudo, proveniente da non più di due munte giornaliere** (sera/mattino). Il latte viene **parzialmente scremato** per affioramento naturale all'interno di grandi vasche. Per **spillatura manuale** (in modo da mantenere il corretto equilibrio tra grasso e proteine come stabilito dal Disciplinare) **il latte viene trasferito in reggiane tradizionali in rame**, in cui si possono produrre massimo due forme alla volta. Al latte si aggiunge il siero innesto.

Il latte inoculato viene riscaldato a 31-33 °C, addizionato di caglio di vitello per la coagulazione. La cagliata viene lavorata intorno ai 54°C: interrotto il riscaldamento, i granuli di cagliata si depositano sul fondo della reggiana dove si aggregano e possono rimanere in immersione al massimo per 60 minuti. Da qui si procede con l'estrazione delle forme, a cui segue la fase di **frescura** con due cambi tela: alla sera la si rimuove e si posiziona la fascera automarchiante del Consorzio Grana Padano, in modo da imprimere sullo scalzo i marchi del Grana Padano, la matricola del caseificio produttore e il mese di produzione.

Al mattino successivo il formaggio viene posto in una fascera per ottenere la classica bombatura dello scalzo del Grana Padano. Si passa poi alla salatura in salamoia, che può durare dai 20 ai 26 giorni. Le forme vengono estratte dalla salina e inviate ai magazzini di stagionatura. Dalla cooperativa esce un formaggio atto a divenire Grana Padano. Dopo 9 mesi, a seguito dell'espertizzazione da parte dei tecnici del Consorzio Grana Padano, solo le forme conformi ai requisiti del Disciplinare possono essere marchiate a fuoco ed essere denominate Grana Padano.

IL BRENTA

Si utilizza **latte vaccino intero pastorizzato**, che viene inviato alle **polivalenti**. Qui viene aggiunto il caglio di vitello, affinché avvenga la coagulazione. A raggiungimento del coagulo, questo viene tagliato, ridotto alle dimensioni di un chicco di riso. A questo punto la pasta viene fatta riposare sotto siero, alternando fasi di taglio e riposo. A fine cottura la pasta ottenuta viene scaricata sul banco di formatura per una piccola pressatura e il taglio, per ottenere le forme della dimensione desiderata. Le forme vengono poste in fascere: **si tratta di una lavorazione esclusivamente artigianale**. Al riempimento degli stampi segue la rivoltatura a mano per eliminare gli sbaffi residui. Viene effettuato il secondo rivoltamento. Si passa alla salatura in salamoia. Ora è pronto per la fase di maturazione che avviene nei magazzini di stagionatura, **minimo 60 giorni**; in media **4/6 mesi per il Brenta Stagionato**.

IL CASTELGROTTA

Il Castलगrotta è un formaggio creato utilizzando **solo latte vaccino fresco intero pastorizzato**, innestato con fermenti lattici. La pasta, lasciata morbida e successivamente salata, asciuga inizialmente in magazzino. In seguito **le forme sono trasferite in una grotta** di oltre 500 metri quadrati, dove avviene la stagionatura senza condizionamenti forzati, complici le naturali caratteristiche di temperatura (8-13 gradi), umidità (98%) e ventilazione costante, parametri ottimali per questo tipo di produzione.

Per evitare possibili screpolature e infiltrazioni nella crosta una volta a settimana le forme vengono girate e oliate da un esperto casaro. Dopo un periodo di affinamento che va **dai 5 ai 6 mesi**, si procede con la pulizia, la raschiatura, l'etichettatura e l'imballaggio. Il sapore di questo formaggio non è mai uguale visto l'ambiente naturale in cui stagiona. Si tratta di una **lavorazione che segue un'antica tradizione casearia tramandata di padre in figlio**.



IL LATTE

Freschezza e genuinità garantite

3000 quintali di latte vengono raccolti quotidianamente dalle aziende associate, quasi interamente provenienti dal **territorio vicentino**, per offrire un **prodotto di qualità superiore, controllato e certificato**. Un prodotto che rispecchia **uno stile di vita sano e naturale**. Latterie Vicentine pone la massima **attenzione al mantenimento della catena del freddo** per assicurare freschezza e sicurezza del latte e dei suoi derivati.

LO YOGURT

Il latte fresco viene lavorato e **trasformato** attraverso un processo di **fermentazione assolutamente naturale**, usando impianti all'avanguardia.

I FRESCHI

Nella produzione dei formaggi freschi **la tecnologia sposa la tradizione**. La passione e l'esperienza di un antico mestiere vengono messe al servizio del gusto e della genuinità. **L'utilizzo del latte** dei soci garantisce la **massima sicurezza e tracciabilità**. L'offerta comprende **stracchino, caciotta, mozzarella, ricotta, mascarpone neve del Pasubio, tosella e casatella**.

A completare la gamma di prodotti a marchio Latterie Vicentine ci sono burro e panna.

LATTERIE VICENTINE RINNOVA TUTTA LA LINEA YOGURT

La linea yogurt della cooperativa di Bressanvido è stata protagonista di un innovativo re-styling.

Una rivisitazione profonda che ha interessato sia il packaging sia la formulazione della ricetta, ancora più ghiotta, introducendo nuove referenze, tra le quali lo yogurt bianco intero da 1kg e bianco intero, magro e dolce da 500g, lo **yogurt senza lattosio** 2x125g e lo yogurt minipasto Yo bis da 150g, disponibile nel corso delle prossime settimane.

Lo yogurt delattosato, pensato per gli intolleranti al lattosio, è stato ottenuto dalla lavorazione di latte di qualità superiore ed è disponibile nei gusti bianco, vaniglia, ciliegia, pesca e albicocca.

IL PROGETTO: LE CASETTE DI LATTERIE VICENTINE

Dalle nostre terre, alla vostra tavola

Latterie Vicentine ha voluto ampliare l'offerta esistente con un progetto tanto semplice quanto vincente: **"Le casette", una rete di distributori che garantisce la qualità e l'autenticità dei prodotti della cooperativa.**

Un'iniziativa nata per **accorciare la filiera e rafforzare il rapporto di fiducia tra produttore e consumatore.** I distributori offrono la possibilità di reperire **i prodotti 24h su 24 a un prezzo equo**, di avvicinarsi alle aziende agricole ed apprezzarne la qualità. Un'idea semplice che promuove i sapori locali, valorizza i piccoli produttori, i soci in primis, e il loro legame con la terra, incentiva l'agricoltura di prossimità e la spesa consapevole.

"E' un altro modo di fare la spesa, - precisa Alessandro Mocellin, Presidente di Latterie Vicentine - anche grazie alla disponibilità dei soci, che hanno trasformato l'area dedicata alle casette in un punto di ritrovo accogliente per le famiglie, un luogo **dove poter osservare da vicino la vita contadina**, conoscere gli animali della fattoria, una vera opportunità didattica per i bambini. C'è molta attenzione per la qualità dei prodotti e la loro provenienza, sia nelle "casette" che nei punti vendita, dove il consumatore può trovare chi lo consiglia nelle scelte d'acquisto."

Un'iniziativa che ancora una volta racconta **l'impegno dei 400 soci di Latterie Vicentine nel consigliare al consumatore uno stile di vita sano**, tramite la produzione di cibi non solo buoni, ma genuini.

25 distributori, in forte crescita sono dati che dimostrano concretamente sia la risposta positiva del pubblico che la volontà dei soci di perseguire un **progetto di successo**, con l'apertura di nuovi punti vendita sul territorio.



GLI SPACCI DI LATTERIE VICENTINE

La qualità al servizio delle famiglie

La cooperativa Latterie Vicentine oggi vanta **6 punti vendita a marchio** disseminati sul territorio: **Bassano del Grappa (2), Bressanvido, Schio, Vicenza e Cittadella.**

Un progetto voluto per radicare ancora di più il già **forte legame con il territorio** e valorizzarne le risorse. Punti vendita dove il consumatore può reperire facilmente tutti i prodotti di Latterie Vicentine ed essere consigliato nel momento dell'acquisto da esperti del settore.

Una vetrina d'eccezione per la vasta gamma di prodotti della cooperativa, inseriti in un ambiente accogliente, dallo stile minimal: un tratto distintivo che caratterizza tutti i punti vendita e li rende immediatamente riconoscibili.

Si possono inoltre trovare anche altre **specialità del territorio**, sempre accuratamente selezionate, garantendone l'alta qualità come il Pan biscotto di Sossano, i dolci di Santa Caterina, il riso di Grumolo delle Abbadesse, il succo di mele biologico di Schio, l'olio e l'aceto di Barbarano, la farina di Mais di Marano e molti altri.

Ancora una volta Latterie Vicentine sceglie la **freschezza, la genuinità e la tradizione.**



L'INIZIATIVA: DOMENICHE IN FATTORIA

Da maggio a ottobre Latterie Vicentine promuove il territorio attraverso visite guidate nelle proprie aziende agricole, laboratori didattici, degustazioni e passeggiate sensoriali per le famiglie.

Con Domeniche in fattoria ancora una volta Latterie Vicentine sostiene il progetto vincente delle **Fattorie didattiche**, nato nel 2008 come **percorso formativo rivolto alle scuole** con l'obiettivo di avvicinare i bambini alla cultura rurale, educarli a uno stile di vita sano e **spiegare loro il ciclo produttivo del latte**. Negli anni ha **coinvolto** oltre **25.000 alunni e 350 scuole** del comprensorio.

Visto il successo della proposta e l'entusiasmo suscitato, la Cooperativa ha pensato di estendere l'iniziativa alle famiglie, attraverso gli appuntamenti di Domeniche in fattoria.

Un'occasione per coinvolgere le future generazioni in **un'esperienza concreta nella realtà contadina**, un mondo affascinante ricco di storie interessanti, che si potranno toccare con mano attraverso i laboratori didattici: si potrà partecipare alla sgranatura a mano del mais e alla semina collettiva, assistere alla produzione del formaggio con il casaro, realizzare il cuscino profumato, trapiantare le erbe aromatiche, vedere da vicino la mungitura.

La manifestazione è nata **per far conoscere l'origine e la storia dei prodotti che consumiamo**, partecipare alle fasi di lavorazione di latte e formaggio, vedere da vicino gli animali della fattoria e provare a coltivare piante e ortaggi. Non mancheranno visite guidate nelle zone circostanti la fattoria e degustazioni di specialità tipiche. Domeniche in fattoria ha inoltre l'importante compito di valorizzare il ruolo primario del lavoro di agricoltori e allevatori locali.

GLI EVENTI E LE FIERE

Gli eventi di Latterie Vicentine: alla scoperta di uno stile di vita!

Latterie Vicentine è da sempre impegnata nella promozione del territorio e dei sapori locali, attraverso la partecipazione attiva nelle varie fiere di settore e la proposta di iniziative speciali, come **Fattorie aperte, Festambiente, Malga Day, Passeggiando in fattoria e Natale in Latterie.**

In queste occasioni, le aziende agricole della cooperativa aprono le proprie porte a **famiglie e scuole** e le coinvolgono attivamente nella realtà contadina con **laboratori didattici, degustazioni e passeggiate sensoriali**. In una quotidianità scandita incessantemente dagli impegni e da relazioni umane frettolose, **si pongono** come preziose opportunità per rallentare e condividere la vita di agricoltori e allevatori locali, in un clima genuino di scoperta.

Latterie Vicentine è inoltre presente alle principali manifestazioni fieristiche di settore, fra tutte **Cibus** (Parma), **Tuttofood** (Milano), **Formaggi in villa** (Mogliano Veneto), **Caseus Veneti** (Piazzola sul Brenta), dove in più edizioni la cooperativa è stata premiata per l'alta qualità dei propri prodotti.

Casaro per un'ora, il formaggio fatto da voi

Fra le iniziative più amate proposte da Latterie Vicentine e **dedicate alle famiglie** spicca "**Casaro per un'ora**", grazie alla quale il pubblico può provare l'emozionante esperienza di creare una forma di formaggio.

Si tratta di un **laboratorio pratico** guidato dal **pluripremiato maestro casaro Girolamo Cunico**, che con pazienza ed esperienza illustra e guida ogni fase della produzione casearia. Tutto avviene in totale **autonomia e sicurezza**, con attrezzature fornite dalla cooperativa vicentina. L'iniziativa, gratuita, permette a tutti i partecipanti di produrre piccole ricotte e caciotte da portare – con soddisfazione – a casa.

LA FESTA DELLA TRANSUMANZA

La transumanza più importante d'Europa, il formaggio più grande d'Italia.

3 giorni di cammino, da Marcesina a Bressanvido, lungo un percorso di circa 80 km, accompagnando circa 600 mucche: sono questi i numeri della **Transumanza**, una grande festa che celebra il ritorno della mandria dall'alpeggio. Un'**esperienza entusiasmante** che rimane impressa nella memoria, in grado di evocare un mondo rurale ancora vivo e presente nel territorio. Un **ponte tra vecchie e nuove generazioni**.

La Festa della Transumanza, nata osservando l'arrivo della mandria dei Fratelli Pagiusco, soci di Latterie Vicentine, è oggi un evento vero e proprio capace di richiamare **oltre 20 mila persone**. La Transumanza di Bressanvido, una delle più importanti d'Europa, è un evento che condivide i valori di Latterie Vicentine: storicamente radicata nel territorio, figlia di un'agricoltura di tipo familiare e fortemente rispettosa dell'ambiente e degli equilibri naturali.

Momento centrale della manifestazione è il **taglio del 'Formaggio della Transumanza', una forma gigante dal peso di oltre 1000 Kg, con un diametro di 2 metri, creata dai mastri casari di Latterie Vicentine, utilizzando anche il latte di malga**. Un originale prodotto che celebra una tradizione e un territorio divenuti negli anni il biglietto da visita della cooperativa vicentina.



LE MALGHE E L'ORO DI MALGA

Le malghe, una ricchezza da preservare

Ogni anno, da maggio a settembre, una ventina di soci di Latterie Vicentine porta le vacche in alpeggio, la maggior parte **nell'Altopiano di Asiago**: un **territorio rinomato per la produzione di formaggi di malga a latte vaccino fin dal XVI secolo**.

Le aziende agricole che hanno scelto di portare avanti la tradizione dell'alpeggio – una tradizione secolare fatta di passione e sacrifici - sono di tipo familiare: preservano la biodiversità e tutelano l'ambiente attraverso attività come la pulizia dei prati e dei sentieri e contribuiscono alla prevenzione del dissesto idrogeologico con opere di esbosco.

Le malghe rappresentano un territorio che la cooperativa vicentina si è impegnata da anni a valorizzare, raccogliendo il latte in luoghi difficili da raggiungere, riuscendo ad assicurare il **mantenimento dei piccoli allevatori** che altrimenti scomparirebbero.



Oro di Malga, il custode dei profumi dell'alpeggio

Ha un nome evocativo il nuovo formaggio di Latterie Vicentine, realizzato esclusivamente con il latte raccolto nelle malghe dell'Altopiano di Asiago: si chiama **Oro di Malga** e racchiude tutte le qualità del territorio da cui proviene.

È un formaggio **custode di tutti gli aromi e i profumi dell'alpeggio** contenuti nel latte di montagna le cui caratteristiche sono diverse da quello proveniente dalle stalle di pianura.

Il colore del latte è **giallo intenso**, con **aromi unici** di erbe e fiori di montagna: caratteristiche organolettiche derivanti dall'alimentazione dei bovini al pascolo, liberi di nutrirsi di essenze foraggere pregiate, diverse a seconda delle zone montane di provenienza.

In tre mesi sono stati raccolti e trasferiti nello stabilimento di Bressanvido **circa 1500 quintali di latte** per produrre **2000 forme**.

Con questo formaggio Latterie Vicentine conferisce valore e visibilità ad **una tradizione importante e secolare**.

Latterie Vicentine investe ancora nel territorio: nasce l'Asiago Dop Fresco 7 Malghe

Il prezioso oro bianco, raccolto nelle malghe dell'Altopiano, lavorato nel polo produttivo di Bressanvido, diventa un formaggio dal sapore unico.

Latterie Vicentine continua a investire nelle malghe. La cooperativa, leader nella produzione di Asiago DOP, valorizza ancora una volta il territorio con un nuovo progetto, **l'Asiago Dop Fresco 7 Malghe**.

Un Asiago Dop Fresco prodotto con il **latte raccolto esclusivamente nelle malghe dell'Altopiano**, gestite dai soci di Latterie Vicentine. Dopo la raccolta – che si tiene da giugno a settembre - **il latte viene trasportato e lavorato nello stabilimento di Bressanvido**, secondo disciplinare del Consorzio.

L'Asiago Dop Fresco 7 Malghe è un **formaggio custode di tutti i profumi dell'alpeggio** contenuti nel latte di malga, con una **stagionatura di oltre 30 giorni**.

Colore giallo paglierino intenso, consistenza morbida, sapore delicato, con aromi unici di erbe e fiori di montagna: caratteristiche organolettiche derivanti dall'alimentazione dei bovini al pascolo, liberi di nutrirsi di essenze foraggere pregiate, diverse a seconda delle zone di malga di provenienza.

La **produzione, limitata al periodo dell'alpeggio**, si distingue per un numero contenuto di forme valorizzate dall'esclusiva materia prima.

Un formaggio unico, **disponibile al pubblico** – a partire da metà luglio fino al mese di ottobre- in tutti gli **spacci della cooperativa vicentina** e in alcuni selezionati negozi attenti ai prodotti locali di alta qualità.

Inoltre, negli stessi punti vendita si può **acquistare tutto l'anno l'Oro di Malga**, un altro formaggio creato con il latte di malga ma con una stagionatura compresa tra i 9 e i 12 mesi.

“Da sempre ci impegniamo a raccogliere anche il latte in luoghi difficili da raggiungere – spiega Alessandro Mocellin, presidente di Latterie Vicentine – assicurando così il mantenimento dei piccoli allevatori che altrimenti scomparirebbero, in montagna in particolare. Questo nuovo formaggio nasce proprio dall'esigenza di valorizzare una tradizione secolare come quella dell'alpeggio e di promuovere la cultura gastronomica del territorio”.

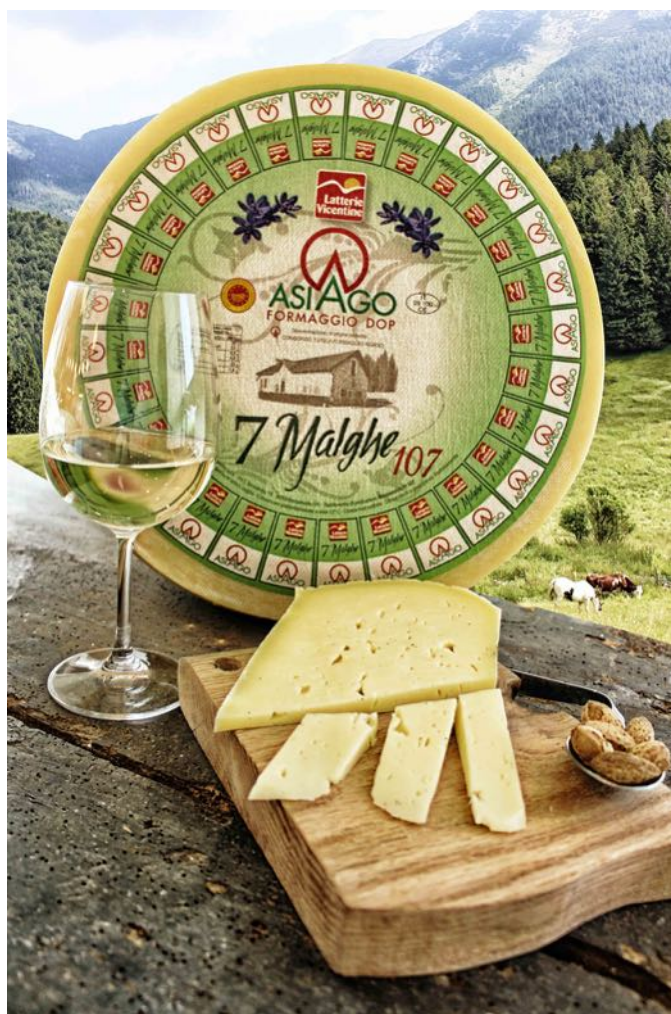
Il progetto vuole **conferire valore e visibilità ad un'importante tradizione**. Ogni anno, da maggio a settembre, una ventina di soci di Latterie Vicentine portano le vacche in alpeggio, la maggior parte nell'Altopiano di Asiago: un'area rinomata per la produzione di formaggi di malga a latte vaccino fin dal XVI secolo.

Le aziende agricole che hanno scelto di portare avanti questa tradizione sono di tipo familiare: preservano la biodiversità e la tutela dell'ambiente attraverso attività come la puli-

zia dei prati, dei sentieri, opere di esbosco, tutti lavori che contribuiscono alla prevenzione del dissesto idrogeologico.

“Ancora una volta Latterie Vicentine ha voluto investire sul territorio, al quale è profondamente legata – conclude Mocellin – Sostenere il progetto delle malghe significa premiare l’impegno quotidiano dei soci, il cuore pulsante della nostra cooperativa. La nostra è una grande famiglia, abbiamo allevatori con più di 100 capi ma anche piccole fattorie con meno di 10 vacche, tutti dediti a produrre latte di qualità, attraverso una forma di agricoltura a basso impatto ambientale, nel completo rispetto del benessere animale”.

L’alpeggio si conclude tutti gli anni in un momento di grande folklore a valle, chiamato **Festa della Transumanza**, il cui fondatore è Marino Pagiusco, socio storico di Latterie Vicentine. L’appuntamento sarà a Bressanvido con la Transumanza più lunga d’Italia e il tradizionale taglio della **Forma Gigante del Formaggio della Transumanza**, realizzata dai casari di Latterie Vicentine.



LA CAMPAGNA SOCI

Latterie Vicentine cambia pack per latte e yogurt e punta sui soci.

I soci della cooperativa vicentina sono i nuovi testimonial della linea freschi: Latterie punta sull'autenticità dei suoi prodotti e sui sapori unici

Brenda di Roana, Marino di Bressanvido, Paolo di Malo, Marco e Luca di Piovene Rocchette, Giannantonio di Romano d'Ezzelino e Anna di San Vito di Leguzzano: sono questi i nomi e, soprattutto, i volti che compaiono sulle nuove confezioni, già esposte sui lineari della GDO e private label.

Sette soci profondamente legati al territorio, **perfetti ambasciatori dello stile di vita** proposto da Latterie Vicentine: una vita sana, all'aria aperta, nel **rispetto della natura** e dei suoi tempi, con una grande **passione per la terra. I soci rappresentano il cuore della cooperativa. 400 aziende agricole** che tutti i giorni conferiscono il latte a questa importante realtà vicentina: **3000 quintali raccolti al giorno dalle 400 stalle disseminate in un territorio che si estende per 3500 ettari.**

“Una scelta strategica – spiega Franco Loborgo, direttore commerciale dell'azienda – per rendere più autentica l'offerta dei nostri prodotti, la cui alta qualità e genuinità viene garantita proprio dall'impegno dei nostri 400 soci. Tenaci allevatori che vivono nelle **province di Vicenza, Padova, Treviso, Verona e Trento, molti dei quali sono ragazzi sotto i 40 anni. Possiamo vantare una base sociale decisamente giovane.**”

“**Ancora una volta** – continua Loborgo – **Latterie Vicentine promuove e valorizza la "vicentinità"** del latte raccolto quotidianamente: una filiera interna garantita da 31 giri di raccolta giornaliera che permette di lavorare circa 105 milioni di litri di latte all'anno.”

Scegliendo i prodotti freschi di Latterie Vicentine i consumatori, oltre ad assicurarsi qualità, genuinità e sapore, sostengono l'economia locale e aiutano tante aziende agricole che rispettano gli equilibri naturali, praticando un'agricoltura tradizionale a basso impatto ambientale, di tipo familiare. Dalla coltura dei foraggi all'allevamento, dalla lavorazione al trasporto dei prodotti, ogni fase della filiera è votata alla salvaguardia del territorio. Un territorio vasto, che si estende dalle montagne alle pianure con caratteristiche peculiari: i prodotti di Latterie Vicentine conservano un sapore unico, testimone del luogo di provenienza.



Arte in tazza: Latterie Vicentine premia la creatività dei ragazzi dell'Istituto Terre Nove

La cooperativa vicentina investe sulla tradizione ceramica per il lancio della nuova raccolta punti

La **nuova raccolta punti di Latterie Vicentine** intitolata "**Arte in tazza**" ha visto il **coinvolgimento di 70 ragazzi dell'Istituto professionale della Ceramica "Terre Nove"**, sezione del Liceo Artistico di Nove "G. De Fabris" di Nove, sotto la direzione artistica del Prof. **Paolo Polloniato**, titolare della cattedra del Laboratorio di ceramica.

Gli studenti della 3PA e 4PA sono stati invitati a realizzare il **motivo decorativo della collezione di tazze, il premio della raccolta punti**, attraverso un concorso che prevedeva l'interpretazione del tema "il mondo rurale nell'epoca contemporanea". I ragazzi hanno realizzato un **decoro monocromatico in bianco e nero** su carta che verrà trasferito su ceramica attraverso la tecnica della decalcomania.

Alessandro Cipriano, Emma Lunardon, Ester Padovan e Maria Sole Pozza sono i vincitori del concorso che questa mattina hanno **ricevuto un buono** per l'acquisto di materiale ceramico, dal Presidente di Latterie Vicentine Alessandro Mocellin. Inoltre, a tutti i ragazzi che hanno partecipato al concorso è stato omaggiato un buono spesa da consumare nei punti vendita della cooperativa.

Come funzionerà la raccolta punti "**Arte in tazza**"? Basterà raccogliere **50 tagliandi** delle confezioni di yogurt e latte fresco di Latterie Vicentine e **richiedere la tazza** in uno dei sei spacci della cooperativa vicentina e nei punti vendita del normal trade che hanno aderito al progetto.

"Da sempre siamo impegnati nella valorizzazione del territorio – spiega Mocellin – nella promozione della sua storia, dei suoi valori e delle sue tradizioni. Crediamo fortemente nel legame con questa terra e con le realtà locali. Per questi motivi abbiamo scelto la tradizione ceramica per il lancio della nostra nuova raccolta punti. E' stato naturale il coinvolgimento con i ragazzi dell'Istituto d'arte di Nove. Sono i giovani il nostro futuro e dobbiamo investire sulla loro creatività ed energia."

"Credo sia fondamentale – sottolinea Polloniato – coinvolgere i ragazzi in progetti che prevedono la collaborazione con le aziende del territorio. E' questa la direzione che deve intraprendere un istituto professionale come il nostro. Abbiamo il dovere di formare gli artigiani e gli artisti di domani che devono sapersi misurare con la realtà esterna. Questa esperienza ha dato la possibilità agli studenti di relazionarsi con un impegno lavorativo concreto e rappresenta un importante ritorno d'immagine sia per lo studente sia per l'istituto. E' per questo che come scuola abbiamo accolto con grande entusiasmo la proposta di Latterie Vicentine."

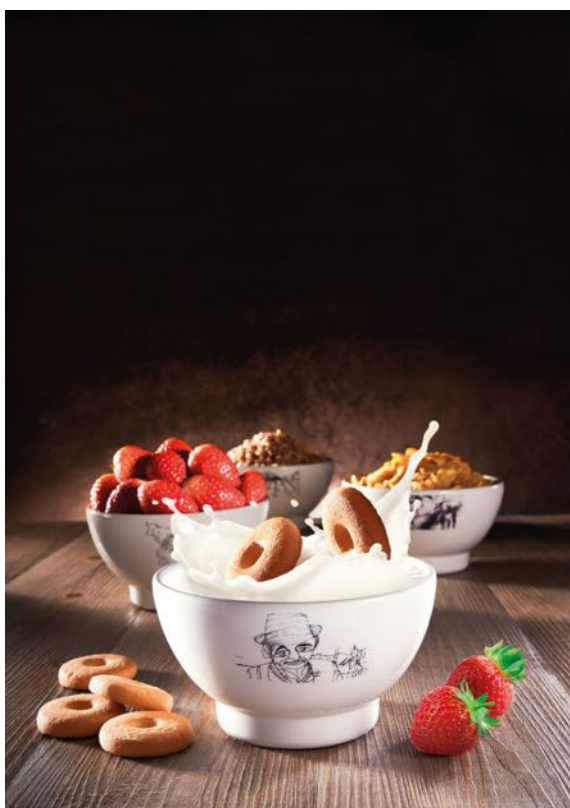
"Il filo rosso di questa collaborazione – continua Polloniato - che unisce l'azienda e la scuola è stata la "terra": indispensabile per lo sviluppo di un allevamento e la ragione di esistere della scuola, infatti è in questo istituto scolastico che prosegue la storia plurisecolare

della tradizione ceramica di Nove.”

A produrre l’originale collezione di tazze sarà lo storico **laboratorio di ceramiche Zanolli** di Nove, un’azienda che da 3 generazioni fa parte dell’antica manifatturiera novese. Latterie Vicentine ha deciso di investire nell’abilità artigianale e nel patrimonio artistico locale, tra tradizione e innovazione.

“Abbiamo rinnovato tutta la linea yogurt – precisa Riccardo Cendron, responsabile commerciale divisione Freschi di Latterie- sia il packaging sia la formulazione della ricetta. E’ un prodotto realizzato con latte di altissima qualità, pertanto anche il premio della raccolta punti doveva essere in linea con i nostri valori e la nostra filosofia. Caratteristiche che abbiamo ritrovato nell’alta qualità dell’antica arte ceramica novese. Siamo entusiasti di questo progetto e della bellissima esperienza che abbiamo vissuto con i ragazzi.”

“Colgo l’occasione – continua Cendron- per ringraziare anche gli studenti della classe 5E, indirizzo audiovisivo e multimediale del Liceo, seguiti dalla Prof.essa Sofia Pettenon e dalla Prof.essa Immacolata Gallucio per l’entusiasmo e la passione impiegati nel servizio fotografico di documentazione del progetto.”



LATTERIE VICENTINE ACQUISISCE LA LATTERIA SOCIALE MONTEBELLO VICENTINO

Si è tenuta l'assemblea dei soci di Latterie Vicentine per l'approvazione dell'acquisizione della Latteria Montebello. Aumento delle quote di ASIAGO DOP per la cooperativa vicentina e potenziamento dell'export.

E' ufficiale la fusione tra Latterie Vicentine e la Latteria Sociale Montebello Vicentino. I soci della cooperativa di Bressanvido si sono **riuniti sabato 3 dicembre** alla presenza del Presidente Alessandro Mocellin e al Consiglio di Amministrazione per l'approvazione dell'acquisizione e le conseguenti modifiche alla Statuto sociale.

Tra gli ospiti Angelo Rossi del sito Clal.it e Nisio Paganin, Direttore di Agriform.

L'operazione comporta l'incremento di 21 soci nuovi per Latterie Vicentine, che ora **conferiranno il latte** alla cooperativa di Bressanvido, con un **apporto stimato del 6%**.

Questa acquisizione, inoltre, determinerà una **crescita del 3.5% della quota dell'Asiago Fresco DOP** a livello consortile e un **aumento della produzione del 10%**, potenziando un settore nel quale Latterie Vicentine è già leader sul mercato italiano.

Infatti, grazie alla fusione, Latterie Vicentine produrrà ora **460.000 forme di Asiago Fresco Dop** l'anno e possiederà il **35% delle quote del Consorzio Tutela Formaggio Asiago**.

"Questa unione dimostra una grande prova di forza di Latterie Vicentine – dichiara il Presidente Alessandro Mocellin – in quanto cooperativa sana che ha saputo investire in ricerca e innovazione negli anni. Credo sia fondamentale, ora più che mai, essere uniti e mettere in pratica più sinergie possibili con il territorio. Il 2016 è stato un anno particolarmente difficile per il comparto a livello mondiale."

"Abbiamo acquisito – continua Mocellin – una cooperativa senza debiti che aumenterà i volumi di latte in entrata con conseguente abbassamento dei costi. Inoltre, abbiamo incrementato significativamente le nostre quote nel Consorzio Asiago."

La Latteria Montebello era un associato **Agriform**, la cooperativa di II grado che si occupa dell'export dei formaggi anche di Latterie Vicentine: di conseguenza vi sarà un **aumento anche delle quote in Agriform, raggiungendo una partecipazione complessiva oltre il 30%**.

Per la consociata di Latterie, che **esporta i formaggi italiani principalmente in America (Stati Uniti, Canada e Messico), Germania, Svizzera**, l'anno in corso continua a regalare grandi soddisfazioni, in controtendenza rispetto al mercato nazionale.

“Il 2016 si sta rivelando anno positivo per la nostra cooperativa – afferma Nisio Paganin, Direttore di Agriform– prevediamo di chiudere con un fatturato di 140 milioni di euro, di cui 80 grazie all'export. Cifre da record: per la prima volta i numeri delle esportazioni superano del 50% quelle del mercato italiano. Inoltre, abbiamo chiuso un'importante contrattazione con la Svizzera – continua Paganin – per l'anno 2017 ci hanno scelto come partner esclusivo, un'operazione del valore di 10 milioni di euro.”

Numeri di Latterie Vicentine 2016

Durante l'assemblea di sabato il Presidente Mocellin ha presentato i numeri dei primi 9 mesi dell'anno:

- Latte crudo raccolto +4%
- Latte lavorato nello stabilimento di Trento -7%
- Latte lavorato a Bressanvido +8%
- Formaggio Asiago Fresco Dop +15%
- Formaggio Grana Padano Dop+7%
- Fatturato dei formaggi +7.47
- Fatturato linea freschi +1%
- Altro (panna e siero) -36%

“Nel settore si parla di annus horribilis riferito all'andamento del mercato del 2016 – spiega Mocellin - Il fatturato di Latterie Vicentine chiuderà in linea con l'anno precedente, nonostante si registri un calo dei consumi di latte. Fortunatamente gli ultimi tre mesi hanno visto una notevole ripresa per l'Asiago che vede un segno + finalmente. I nostri standard di qualità si mantengono sempre elevati e continueremo a investire in ricerca e innovazione.”

“Oggi Latterie Vicentine è un attore apprezzato nella GDO italiana– precisa Piero Cerato, Direttore commerciale di Latterie Vicentine – e insieme ad Agriform possiamo giocare una partita importante anche per quanto concerne l'export; ora ancor di più grazie a questa fusione. Credo sia fondamentale avere una compagine sociale unita, un CDA sereno e una rete commerciale forte.”

I risultati positivi del comparto formaggi sono dovuti in parte anche grazie alla produzione di **Asiago Fresco Dop Biologico**, proposto porzionato e in forme intere. La cooperativa può vantare il primato di produzione di Asiago bio presente nella GDO.

All'assemblea è intervenuto anche **Angelo Rossi di Clal.it**, il sito di riferimento del **settore lattiero caseario**, presentando un'analisi dell'andamento dei mercati mondiali. Ha ribadito le difficoltà del settore riscontrate negli ultimi tre anni, accennando a una lieve ripresa negli ultimi mesi.

"Possiamo parlare di un prudente ottimismo per il 2017, vista la recente ripresa del comparto. E' necessaria una programmazione della produzione e un maggior dialogo fra tutti gli attori."

"Trovo sempre una scelta oculata – continua Rossi – quella delle fusioni. E' l'unica via per affrontare il mercato. Oltre al potenziamento di reti commerciali verso la Cina, in futuro anche la Russia sarà una buona piazza. Si dovrà investire anche nel settore dei formaggi freschi o molli la cui richiesta aumenta sempre di più."

Il Presidente Mocellin chiude l'assemblea ribadendo l'**importanza della valorizzazione del biologico** e la volontà di sensibilizzare sempre di più i soci di Latterie Vicentine verso questa strada che già oggi ha portato ottimi risultati, oltre a quella del benessere animale.

In Latterie Vicentine si respira una cauta fiducia nel futuro, consapevoli delle importanti sfide da affrontare ma determinati a rimanere leader sul mercato grazie ad investimenti e progetti a lungo termine.

Bilancio 2017 positivo per Latterie Vicentine, aumenta anche la remunerazione dei soci

L'Assemblea soci della cooperativa vicentina ha approvato il bilancio 2017: il fatturato sale a 77 mln di euro, con una crescita del 14% rispetto al 2016.

Lunedì 14 maggio si è svolta l'annuale **Assemblea soci di Latterie Vicentine, presieduta da Alessandro Mocellin**, Presidente di Latterie Vicentine al suo secondo mandato, e dal **Consiglio di Amministrazione** per l'approvazione del bilancio 2017. Un anno positivo per la cooperativa vicentina che chiude con **un fatturato di 77 mln di euro**, segnando un + 14 % rispetto al 2016.

Una crescita importante del fatturato – in linea con le performance del comparto lattiero caseario – che va di pari passo con la crescita della remunerazione dei soci (+9%), da sempre il principale obiettivo della cooperativa.

“I risultati incoraggianti del 2017 e la possibilità di distribuire l'aumentata marginalità ai nostri soci – afferma Alessandro Mocellin – ci spingono ad affrontare un 2018 tutt'altro che facile. I mercati, ormai da tempo diventati globali e per questo imprevedibili – continua Mocellin – sono fonte di incertezza diffusa. I numeri dello scorso anno sono buoni ma non bastano: possiamo e dobbiamo fare di più.”

1.150.000 di Hl. di latte lavorato all'anno, 424.000 forme prodotte di Asiago Fresco Dop, 51.500 di Asiago Stagionato Dop e 72.000 di Grana Padano Dop, 17.124.000 euro di fatturato del comparto Freschi, 18.030.000 euro per Grana Padano e 31.270.000 euro per l'Asiago Dop. Queste cifre confermano la posizione di leadership di **Latterie Vicentine, il polo più grande di Asiago Dop in Italia.**

Latterie Vicentine, con sede a Bressanvido (VI), lavora oltre un milione di q.li di latte l'anno, proveniente esclusivamente dalle **400 stalle dei Soci**, ubicate nelle province di Vicenza, Padova, Verona e Trento: di questi **l'89% del latte viene trasformato in prodotti caseari e il restante 11% è destinato al ramo del latte fresco.**

“La crescita generalizzata di tutti i comparti è un segnale estremamente positivo – dichiara Alessandro Mocellin – ma non ci siamo fermati. Il 2017 è stato un anno fondamentale per la nostra cooperativa, un anno in cui abbiamo messo in atto un importante lavoro di riorganizzazione interna e posto le basi per uno sviluppo strategico nel prossimo futuro.”

“Ai **soci verranno distribuiti 42,82** centesimi di euro al litro di latte – continua Mocellin – una buona performance che però non ci basta. Sono loro il vero motore della cooperativa: aziende agricole e allevatori che contribuiscono quotidianamente a rendere unici i nostri pro-

dotti. L'obiettivo principale, il filo rosso che unisce tutte le iniziative che mettiamo in campo, rimane quello di valorizzare al meglio il latte che i nostri soci ci conferiscono."

Dopo aver stretto accordi con partners del settore, rafforzato la struttura commerciale con l'inserimento di nuove figure, nei primi mesi del 2018 è stata rivista anche l'organizzazione produttiva con l'inserimento di risorse e soprattutto con l'implementazione della gamma produttiva. Sono state fatte scelte importanti anche per quanto riguarda l'impiantistica, con la dotazione di nuove strutture tra le quali un secondo impianto di concentrazione dedicato al siero del Grana.

"Avremo sicuramente ancora molto lavoro da fare – puntualizza Mocellin – ma ci sono tutte le premesse per uno sviluppo importante nei prossimi anni. Il 2018 sarà indubbiamente un anno difficile ma siamo convinti che le azioni che abbiamo messo in atto ci consentiranno di superare le difficoltà e di dare soddisfazione alle nostre aziende, la base della nostra cooperativa."

Tra gli obiettivi 2018, oltre all'aumento degli standard qualitativi dei prodotti e ad investimenti sulla tracciabilità della filiera, spicca anche la **valorizzazione del comparto biologico**.

"Lo scorso anno abbiamo ottenuto molte soddisfazioni con i prodotti biologici, in particolare l'Asiago, tanto che stiamo investendo sempre di più in questa particolare produzione - spiega Mocellin - Il nostro **obiettivo è proprio quello di potenziare questo settore**, aumentando il numero delle aziende agricole certificate bio. E' l'unica strada percorribile vista la grande richiesta da parte dei nostri clienti, che ogni giorno confermano la loro fiducia nella nostra cooperativa, scegliendo prodotti del territorio e **sostenendo l'economia locale**."

Segno + anche sulle performance degli Spacci di Latterie Vicentine: due a Bassano, uno a Bressanvido, Vicenza, Cittadella e Schio. Con un aumento medio del fatturato che si aggira attorno l'8% nel primo trimestre 2018 rispetto allo stesso periodo del 2017, gli spacci si confermano una vetrina d'eccezione che consolida il già forte legame con il territorio, ne valorizza le risorse e garantisce un servizio completo alle famiglie. L'allargamento della gamma di prodotti ha incontrato un ottimo riscontro da parte dei consumatori, con un risposta superiore alle aspettative.

Di particolare importanza le risorse messe a disposizione per incrementare la **segmentazione della produzione**. Migliorare ed ampliare l'offerta diversificando la produzione è una delle strade che la cooperativa di Bressanvido percorrerà per l'anno in corso e quelli a venire. Una strategia di successo che si concretizza **nel formaggio Asiago Dop 7 Malghe**, nato dalla lavorazione del **latte raccolto nelle malghe** e prodotto in poche migliaia di forme.

"La reazione più che positiva del mercato – sottolinea Mocellin - con un **pre-ordine dell'80%** sul totale della produzione, indica che stiamo giocando la partita vincente."

Novità anche nel settore dei freschi. Latterie Vicentine ha **rinnovato** a fine 2017 **tutta la linea yogurt**: una rivisitazione profonda che ha interessato sia il packaging sia la formulazione della ricetta, introducendo nuove referenze come lo **yogurt senza lattosio**, e che ha già portato a risultati incoraggianti nel primo trimestre 2018. Fortunatamente il latte alimentare tiene ancora nonostante le difficoltà del mercato.

I segnali positivi arrivano dal mercato interno ma non solo. Grazie alla partecipata **Agri-form – di cui Latterie Vicentine è tra i maggiori soci di riferimento – i prodotti di Bressanvido riscuotono molto successo anche all'estero**. I numeri dell'export parlano chiaro: il fatturato derivante dalla vendita di formaggi - circa 152 mln di euro, record storico – conferma un trend positivo già consolidato negli'anni: i numeri delle esportazioni (52%) superano quelle del mercato italiano (48%). L'export sale complessivamente del 4,3% rispetto al 2016.

“Nonostante le incertezze del mercato, siamo contenti dei risultati raggiunti fino ad oggi, possiamo vantare una crescita complessiva su tutti i comparti. Consapevoli delle difficoltà che ci attendono, sentiamo di poter affrontare il 2018 con una moderata serenità – conclude Mocellin – Voglio ringraziare tutti i Soci, gli Amministratori, il Comitato, i Vice Presidenti, i Sindaci e naturalmente tutta la squadra di Latterie: senza di loro nessun risultato sarebbe possibile. Ma soprattutto un grazie ai consumatori che continuano a premiarci, consapevoli che scegliere i nostri prodotti significa sostenere 400 aziende agricole del territorio.”

LATTERIE VICENTINE S.C.A.

Via S. Benedetto, 19

36050 Bressanvido (VI)

Tel. 0444 1425000 Fax 0444 1425091

www.latterievicentine.it

Contatti Ufficio Stampa Officine micro

0424/514104 press@officinemicro.it

Morena Stocchero 3487530329