

Centrale informa

NOTIZIARIO

N.1 - gennaio/febbraio 2014

l'informazione per noi, tra di noi



Buon Natale!

Gli occhi di questo neonato ridono e guardano dritto verso il futuro: sono trasparenti, luminosi, quasi "liquidi" e al tempo stesso sono consistenti, intensi, senza ombre. E' così anche il latte della Centrale di Alessandria e Asti, che osserva con la medesima fiducia chi ha scelto di nutrirsi di un prodotto buono, frutto del lavoro di persone perbene. I primi 60 anni di attività di questa azienda "responsabile in tutti i sensi" hanno posto le basi per crescere all'insegna della parola "affidabilità", che corrisponde ad altri due termini: salute e sicurezza alimentare. Il bebè che tappezzerà le vie delle nostre città e che entrerà nelle nostre case attraverso i giornali per augurarci "Buon Natale" non è solo: ha, al suo fianco, una bottiglia di "latte fresco - Alta Qualità" uscita dallo stabilimento di viale Massobrio ad Alessandria.

*Buono,
come il latte
della Centrale*

Si tratta di un compagno fedele, il quale offre i propri benefici ad bimbo che rivolge le occhiate iniziali ad un mondo che ancora non conosce. Il suo sguardo è disarmante e ammicca verso di noi: tutto ciò che avvolge il piccolo protagonista della campagna natalizia della Centrale, lo protegge dolcemente da ogni interferenza esterna.

E se è vero che nei primissimi mesi di vita il contatto con la mammella della mamma è fondamentale per un pargolo appena nato, è altrettanto rassicurante poter contare su un nutrimento che farà parte della sua intera esistenza. E in questo caso non ci sono dubbi: il latte della Centrale c'è adesso e ci sarà anche dopo, quando diventerà grande que-

sto pupo dalla pelle candida, che ora ci mostra divertito la sua lingua.

Se volete rilassare l'anima e provare a dare un volto alla genuinità, andate indietro con la memoria e pensate a cosa vi preparava la mamma al mattino, appena svegli: burro, latte e marmellata. La colazione più sana che ci sia!

invito in Centrale per lo scambio di auguri

Natale in Centrale: un momento di condivisione negli spazi di viale Massobrio ad Alessandria.

"Metti, una sera a cena". Oppure "metti anche un pomeriggio a pranzo": l'importante è passare del tempo insieme.

La Centrale del Latte di Alessandria e Asti ha fatto suo il titolo del celebre film diretto da Giuseppe Patroni Griffi, cambiando orario e location. L'invito è per il tradizionale scambio di auguri natalizi ed è rivolto a tutti i dipendenti e alle loro famiglie. La festa però, questa volta, si terrà nei locali di viale Massobrio ad Alessandria: l'iniziativa è stata voluta dalla dirigenza per creare un momento di condivisione "autentico" e "meno formale", che coinvolga davvero

tutti. E così l'evento conviviale di cui stiamo parlando si terrà all'interno di spazi che - per 365 giorni all'anno - rappresentano "il luogo di lavoro", spesso vissuto a ritmi elevati e con numerose impellenze quotidiane.

L'alternativa pensata per questo Natale ha invece lo scopo di far vedere da "un'altra prospettiva" la Centrale, che si vestirà a festa e che mostrerà ancora una volta - in un clima semplice e rilassato - tutte le sue potenzialità. L'appello è di "fare squadra" anche in questa occasione, di sentirsi parte di una grande famiglia che crede in un progetto fatto di buoni propositi,

i quali - grazie all'impegno costante di ogni singolo lavoratore - portano a grandi risultati.

Il tutto viene ricambiato da quella stima e da quel radicamento sul territorio che - da 60 anni - vengono manifestati da chi apprezza l'operato e i prodotti della Centrale. Vi aspettiamo, dunque, il ??? alle ???: in questi giorni sono in corso i preparativi per rendere più accogliente il salone delle riunioni (non so se ha un nome), pronto ad ospitare grandi e piccini, che avranno piacere di partecipare a questa ricorrenza da tutte le province dove la Centrale dà lavoro grazie al suo latte.



ARTE: **COLORA LA CENTRALE**

Il **murales** che fa parlare la filiera del **latte**.

IL MURALES

Non tutti possono vantare di avere un murales di 30 metri che racconta l'essenza del luogo in cui si lavora.

Ma tutti possono ammirare, ogni giorno dell'anno, una vera e propria opera d'arte: stiamo parlando dell'immensa opera realizzata da Giorgia Scioratto (chi è? Di dov'è?), che ha interpretato un disegno svolto dalle classi A e B della scuola primaria di Castellazzo Bormida: i bambini hanno partecipato al concorso intitolato "Colora la tua centrale" - rivolto alle elementari e medie delle province di Alessandria, Asti e Pavia - e quelli di Castellazzo hanno trasmesso nel modo migliore il concetto di quanto sia importante il latte nella nostra alimentazione. L'esperta writer ha usato la tecnica (quale?)

Dal maggio scorso, dunque, sul muro esterno della Centrale, nel giardino prospiciente viale Massobrio, campeggia un murales "che sembra respirare" e che "macchia" la superficie bianca della parete con coloratissime vignette, tutte ispirate alla filiera del latte. I piccoli vincitori, che hanno ricevuto materiale informatico da destinare alla propria classe, hanno quindi saputo cogliere - tra gli oltre 140 elaborati pervenuti dall'Alessandrino, dall'Astigiano e dalla vicina città di Voghera - l'idea che sintetizzava in maniera più originale il cammino che trasforma un elemento della natura sano e genuino - in cibo di qualità. E così, chiunque passeggi sotto il murales della Centrale, si ritrova in mezzo a un prato: di fronte c'è un muro "pezzato", proprio come la vacca che genera il latte. Su quella parete viene raccontata una storia: una bambina con gli occhi azzurri beve un bicchiere di latte con la cannuccia. Nel mezzo si trovano tante gocce variopinte: all'interno di ognuna di esse sono raffigurate la mungitura e la raccolta del latte crudo, il trasporto alla Centrale, la lavorazione e la successiva distribuzione presso i punti vendita. Tra le righe, poi - ma neanche troppo - si intuiscono il benessere animale, l'igiene e la sicurezza della produzione, la brevità della filiera e la sicurezza di ciò che giunge freschissimo sulle nostre tavole.

Ancora una volta la creatività che permea gli ambienti della Centrale ha compiuto un piccolo miracolo, come quello che fa sì che il latte non veda la luce da quando esce dalla mammella della vacca a quando viene versato nella bottiglia: il murales di viale Massobrio trasmette quella freschezza che appartiene alle nuove generazioni e che si sposa perfettamente con la filosofia dei prodotti della Centrale, capaci di essere innovativi e di stupire i consumatori, nel segno della tradizione e del rispetto per l'ambiente.



l'intervista **Franco Butti, Direttore Generale**

I **60 anni** della Centrale del Latte di Alessandria e Asti.

L'ufficio dove ci accoglie il direttore della Centrale del Latte di Alessandria e Asti è lo specchio di un amore che dura da anni e che, con il tempo, si è sempre più coeso: un amore maturo, pieno di soddisfazioni e di ostacoli quotidiani, fatto di scelte difficili ma sempre condivise. Franco Butti ci mostra, con orgoglio, le foto d'epoca che campeggiano davanti alla sua scrivania: sono tutte in bianco e nero o comunque l'effetto è "vintage". Da quelle istantanee emerge un passato pieno di speranza nel futuro e di costante dedizione nei confronti di un mondo onesto e produttivo. Quegli scatti sembrano muti, invece parlano: si rivolgono alla popolazione alessandrina - ma anche a quella astigiana, savonese, viareggina -, esprimono il linguaggio dell'operosità e della genuinità dei propri prodotti, rappresentano l'istituzione "Centrale del Latte". Man mano che il direttore Franco Butti ci spiega il contenuto delle fotografie appese alle pareti, l'occhio cade sui dettagli. C'è quella del 16 ottobre 1954: è il giorno dell'inaugurazione dei locali di viale Ennio Masso-

brio ad Alessandria, benedetti dall'allora vescovo Giuseppe Gagnor. All'epoca era sindaco Nicola Basile e nella raffigurazione si vede pure il suo vice, Oreste Villa, che fu il primo presidente della Centrale. I più giovani probabilmente non lo ricordano, ma la sede originaria si trovava in via Savona ("non mi trovo": ho questa via nei miei appunti, ma sul sito della Centrale c'è scritto che la sede iniziale era in via Borsalino, che è lì vicino. Corregge lei? Grazie!): erano gli anni Trenta e l'entusiasmo di unire le forze e creare qualcosa di "diverso" era solo agli inizi. Poi, passo dopo passo, lo stabilimento si è ingrandito e si è reso necessario creare nuovi spazi, fino al trasferimento attuale. Franco Butti arrivò in Centrale nel 1995, ma già nel 1975 portava il latte proprio qui, dove ora dirige una realtà fatta di decine e decine di teste e di centinaia di idee messe a disposizione della filiera del latte. Sposato con NOME, ha figli/e NOME, animali di casa (?) (solo se vuole e se le fa piacere parlare di lei "in tal senso"; metta magari i suoi studi o ciò che preferisce "arri-



Professionalità e cortesia: i trasportatori del latte della Centrale fanno la differenza in azienda.

Sono agli antipodi della filiera del latte, ma, senza di loro, il prodotto finito non arriverebbe nelle case dei consumatori.

Stiamo parlando dei trasportatori, di coloro che si mettono alla guida di un mezzo della Centrale

del Latte di Alessandria e Asti e provvedono a portare a destinazione il prezioso liquido bianco. I primi si alzano nel cuore della notte, preparano l'autocisterna e si dirigono alla volta delle 13 aziende agricole della provincia di Alessandria, socie del "Centro cooperative raccolta latte" (da controllare, è corretto il nome?); i secondi provvedono a consegnarlo nei depositi esterni e in ogni singolo negozio della città. Si tratta di un lavoro quotidiano, che richiede massima efficienza e

ottimizzazione dei tempi. Il latte viene infatti prelevato a poche ore dalla mungitura: è questa una fase molto delicata, dove chi si occupa del trasporto è artefice del passaggio immediatamente successivo all'erogazione del latte crudo da parte della vacca.

Subito dopo la produzione, esso viene infatti raffreddato nelle stalle a 4 gradi, dopodiché va messo in cisterna alla stessa temperatura: stiamo spiegando un aspetto fondamentale, perché è importantissimo che venga rispettata la cosiddetta "catena del freddo" fino al momento in cui il prodotto sarà venduto. Una volta in Centrale, viene ulteriormente raffreddato: è cura del personale mantenere un'ipertermia di 2°- 3° C. Il motivo è semplice: il latte è un alimento vivo e, per la sua composizione, è un substrato ideale per la crescita di microrganismi. Proprio per evitare che la carica batterica degeneri nel cosiddetto



"inacidimento del latte", quest'ultimo deve essere ben conservato e, non appena l'autocisterna entra in Centrale, un operatore prende un campione e lo porta al laboratorio analisi per tutte le verifiche del caso.

Peraltro il latte fresco è un alimento deperibile e va messo in commercio entro 48 ore dalla mungitura. Spetta quindi all'altro "ramo" dei trasportatori farsi carico - una volta che il prodotto è stato imballato in base agli ordini dei clienti - dell'ultimo step di questa "rete": alle loro braccia vengono affidate le consegne, effettuate

- ogni giorno - di prima mattina. Nel complesso sono un'ottantina gli automezzi che girano in tutte le sedi della Centrale: sono quindi coperte dal "servizio distribuzione" sia le province di Alessandria e di Asti che quelle di Savona e di Viareggio.

La flotta dei veicoli è un valore aggiunto per questa bella realtà: il latte confezionato passa così dalla porta della cella frigorifera direttamente nel camion refrigerante. E anche quest'ultimo viaggio è reso sicuro grazie alla competenza e cordialità di chi è alla guida dei mezzi della Centrale.



soci & cascine

Titolo titolo.

Testo testo testo...

vi" a chi la legge), è uno dei tanti lavoratori che sono letteralmente "cresciuti" in Centrale.

Domanda. Direttore, guardando la fotografia di cui abbiamo scritto sopra, Lei ha accennato al fatto che, 60 anni fa, di fronte alla Centrale del Latte c'erano i bastioni...

Risposta. (se per lei va bene, partirei da un "ricordo". Quando avevamo fatto due chiacchiere mi aveva detto che "la Centrale ha una storia alle spalle, ma guarda avanti". Mi era piaciuto molto come concetto: è chiaro e diretto. Vuole inserirlo lei in una delle risposte?). Lascerei a lei - in questa risposta o nelle successive - il breve excursus sulla nascita della cooperativa nel 1931 (ho fatto solo un piccolo cenno poco prima, ma qui si può scendere nei dettagli) fino ad arrivare all'attuale sede, spiegando che oggi è una Spa a capitale misto.

D. La Centrale del Latte rappresenta un unicum nel panorama imprenditoriale italiano: per molti anni i dipendenti hanno pensato di essere una "municipalizzata" del Comune di Alessandria. Perché?

R. Testo testo testo...

D. Oggi la Centrale del Latte di Alessandria e Asti viene accreditata come una delle aziende maggiormente quotate per quanto riguarda la "fedeltà al marchio". Quanto è importante vendere "affidabilità"?

R. Testo testo testo...

D. La Centrale del Latte di Alessandria e Asti festeggia 60 anni: è la fase terminale di una filiera molto vasta che, nel tempo, ha acquisito altre peculiarità, altre risorse. La copertura del servizio tocca pure le regioni Liguria e Toscana. E poi c'è il prodotto "Piemonte bar": fate voi anche quel latte? (VALUTI LEI SE CI VOGLIAMO TENERE L'ARGOMENTO DESA PER UN AL-

TRO ARTICOLO O SE RITIENE DI FARE UN CENNO QUI)

R. Testo testo testo...

D. 60 anni di storia della Centrale del Latte di Alessandria e Asti: per l'occasione sono stati creati molti eventi e questo house organ ha la velleità di fare da "collante" tra i dipendenti occupati nei vari stabilimenti o di "corollario" alla grande famiglia del latte. Anche questo è un modo per conoscersi un poco di più e per "guardare fuori dal recinto", confrontandosi con altre realtà e non sentendosi mai "arrivati"...

R. Testo testo testo...

Torniamo per un attimo ad osservare le fotografie nell'ufficio del direttore Butti, ce ne indica un'altra: raffigura un pezzo "storico" della Centrale del Latte, degno di entrare in un museo. Si tratta di (NON MI RICORDO IL NOME!!!). In uno dei prossimi numeri ci ripromettiamo di inserirlo nell'album dei ricordi!



Centrale Informa - Notiziario della Centrale del Latte di Alessandria e Asti
Anno 1, gennaio/febbraio 2014, n°1

Responsabile: Franco Butti
Direttore Generale Centrale del Latte di Alessandria e Asti S.p.A.
Tel.: 0131 360511 R.A.
Email: butti@centralelatte.it

Coordinamento: STP com.unica srl
Via dei Martiri 20 - 15121 Alessandria (AL)
Tel.: 0131 264096 - Fax 0131 251557
Email: info@stpcomunica.com
Web: www.stpcomunica.com

Redazione e testi: Alessandra Dellacà
Grafica e impaginazione: Stefano Tattoni

Si ringraziano tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questo numero del Notiziario.

Titolare della pubblicazione:
Centrale del Latte di Alessandria e Asti S.p.A.
Viale E. Massobrio 10/12 - 15121 Alessandria
Tel.: 0131 360511 R.A. - Fax: 0131 360598
Web: www.centralelattealessandriaeasti.com



Il DVD della Centrale: le mucche ci parlano del latte.

Le immagini parlano da sole: è proprio il caso di dirlo quando si concretizza l'opportunità di vedere da vicino, nei minimi dettagli, quali sono i passaggi che fa il latte crudo una volta uscito dalla mammella della mucca per poi essere trasformato in prodotto di alta qualità. La Centrale del Latte di Alessandria e Asti mette sotto l'albero di Natale un regalo per quanti vorranno conoscere tutte le proprietà di un alimento basilare per la nostra alimentazione, fiore all'occhiello del territorio alessandrino. Grazie ad un dvd dedicato agli studenti e alle loro famiglie, sarà infatti possibile ripercorrere tutte le tappe che caratterizzano una filiera che - per quanto riguarda quella della Centrale - è a "chilometro zero" e rappresenta un'ulteriore garanzia di genuinità e tracciabilità. La tecnologia si mette dunque al servizio di un percorso affascinante e ricco di curiosità: gli alunni che andranno a visitare la sede di viale Massobrio ad Alessandria - così come le filiali di Asti, Savona e Viareggio - riceveranno un dvd in omaggio, da visionare a casa con i propri genitori o a scuola, insieme ai compagni di classe e agli insegnanti. Il prezioso strumento "educational" - realizzato in migliaia di copie - sarà disponibile anche attraverso il sito internet www.centralelattealessandriaeasti.com. Non è la prima volta che la Centrale realizza un manufatto culturale "ad hoc": 10 anni fa, in occasione del 50° anniversario dalla fondazione, era stato creato un filmato che rac-

contava - attraverso quattro macroargomenti - la storia di questo nutriente "liquido bianco" e di chi ha voluto dar vita ad una realtà sempre più amata e consolidata nel tempo. Merito degli allevatori e delle loro vacche e merito delle persone che lavorano un'eccezionale delle terre alessandrine e la fanno arrivare sulle tavole dei clienti, certi che quello che si beve è qualcosa di sano, oltre che buono. Nella primavera scorsa il dvd

fondimento sulla gamma dei prodotti e sul cosiddetto "consumo consapevole". Tutti i minifilm - nove in totale - sono introdotti dal giornalista Roberto Paravagna che, a seconda della sezione da trattare, è vestito da contadino piut-



ture: si potranno pure osservare all'opera i macchinari che vengono utilizzati in questa "filiera corta" e vedere a lavoro quanti, con la loro dedizione e serietà, hanno

ranno, dunque, nel filmato; altri si vedranno di sfuggita, a bordo di un camion per le consegne o alle prese con ispezioni o procedure di imbottigliamento; altri ancora riconosceranno alcune delle cascine dove vengono allevate le vacche della Centrale. I testi del dvd sono stati curati da Tiziana Angellieri, che fa parte dello staff della Stp Com.Unica, società di comunicazione gestita da Tino Accornero, che crede in questa azienda e nel suo "messaggio responsabile" rivolto ai suoi dipendenti e alle nuove generazioni. Ognuno di voi, insomma - magari involontariamente - ha partecipato al confezionamento di una strenna natalizia "sui generis": è un regalo "che non scade" e che è utile tutto l'anno. Parlatene con chi volete: sarà un modo diverso per promuovere la vostra professionalità.

in questione era stato aggiornato, con l'inserimento delle fotografie relative alla bella iniziativa legata al concorso intitolato "Colora la tua Centrale!". Oggi è giunto il momento di rendere omaggio al traguardo dei 60 anni di attività con un altro dvd, che parla dell'emozionante avventura del latte, partendo dalle origini della Centrale per poi passare nelle stalle e affrontare il tema dell'alimentazione. Subito dopo ci si trova nella "sala mungitura" e un attimo più tardi si osserva la fase della raccolta. Seguono il controllo qualità e produzione, l'imbottigliamento, lo stoccaggio, la distribuzione e il consumo. C'è inoltre un appro-

posto che con il camice per le analisi di laboratorio. L'interlocutrice privilegiata resta però, come in passato, una simpatica mucca. E' lei che conduce lo spettatore alla ricerca delle più piccole sfumate

contribuito - e concorrono tuttora - a dare prestigio alla Centrale del Latte di Alessandria e Asti. Grazie alla disponibilità di chi si è prestato alle riprese, l'elaborato finale è ora dinamico e incalzante nella narrazione: alcuni di voi si ritrove-

cipato al confezionamento di una strenna natalizia "sui generis": è un regalo "che non scade" e che è utile tutto l'anno. Parlatene con chi volete: sarà un modo diverso per promuovere la vostra professionalità.

scritto [detto] tra di noi...

Il mio bambino di 8 anni mi ha chiesto notizie del robot che abbiamo in azienda. È possibile organizzare una visita guidata per i figli dei dipendenti della Centrale? Credo che potrebbe essere un'esperienza affascinante per i nostri piccoli. [Mario]

I bambini adorano le visite guidate in Centrale! Non è per vantarci, ma è risaputo che sono molte le scolaresche che, ogni anno, chiedono di far conoscere il "percorso del latte" agli studenti del territorio. Faccia pervenire in direzione l'elenco dei bambini che hanno voglia di partecipare. Una volta che avremo raccolto un buon numero di adesioni, sarà un piacere accoglierli. E Battista (abbiamo battezzato così il nostro robot!) sarà lieto di fare gli onori di casa!



Lavoro alla Centrale del Latte da tanti anni, ma non conosco esattamente tutti i passaggi che hanno fatto la "storia" di questa azienda. Potete illustrarmeli? [Giuseppe]

Lei ci ha letto nel pensiero, caro Giuseppe! In questo e nei prossimi numeri ci piacerebbe portare avanti uno spazio fatto di "cartoline d'epoca", ma anche di ricordi istituzionali e personali legati alla Centrale del Latte di Alessandria e Asti. Siamo partiti proprio dal direttore Franco Butti, che ci ha mostrato alcuni scatti molto belli del luogo in cui lavora.

Vorremmo raccoglierne altri e raccontarvi - passo dopo passo - il passato, il presente e il futuro della Centrale, nata 60 anni fa e tuttora piena di risorse ed energie. Se qualcuno di voi volesse farci avere una fotografia o un aneddoto su questa realtà, saremo felici di pubblicarli.



cosa c'è di nuovo?

CITTÀ

Testo testo testo...

