

l'informazione per noi, tra di noi



AUGURI DI BUON ANNO NUOVO!

Sotto l'albero di **Natale** della **Centrale** abbiamo trovato la nuova **etichetta** e il latte **ESL**.

Una nuova **identità di marca**. Per Natale la Centrale del Latte di Alessandria e Asti ci ha regalato un nuovo modo di leggere la propria ragion d'essere. Un mutamento che cerca di raccontare meglio a tutti i consumatori il lavoro quotidiano di tutta la filiera. «Alla base di un restyling che riprende il concetto di filiera non tanto come banale "derivazione di un prodotto da un altro" quanto di concreta vicinanza geografica – spiega il direttore della Centrale Franco Butti – c'è la volontà di riaffermare che il latte viene dalla campagna e, nel diventare un alimento pronto per essere consumato, assume pure valore sociale, poiché dà lavoro a centinaia di persone». Una consapevolezza che cresce e dovrà sempre di più crescere in futuro in tutti i consumatori ben riassunta da un'espressione spesso usata dal noto imprenditore Oscar Farinetti: «alimentarsi è un atto agricolo» a cui aggiungere «per fare un prodotto buono, servono maestrie altrettanto buone».

Ecco perché si proceduto da una parte ad impostare un'evoluzione del logo storico dell'azienda sottolineando con maggiore enfasi il segno della "foglia" (da sempre inserita nella "A") e dall'altra a riorientare il "focus" dell'etichetta del latte fresco per enfatizzarne l'origine (il "paesaggio" che richiama il lavoro agricolo indispensabile per ottenere il prodotto finale) e l'impegno continuo di tutte le persone coinvolte (il "racconto"). Un'evoluzione suggerita dai con-

sumatori stessi in una campagna di ascolto che la Centrale ha promosso nei mesi passati e che ha portato alla luce la necessità di comunicare con maggiore trasparenza ed evidenza la "natura" del lavoro compiuto dalla Centrale, la quale si impegna quotidianamente non certo a produrre ex-novo ma a garantire, con il minor impatto e la massima maestria e cura possibile, la salubrità e la migliore fruibilità di un prodotto che già nasce "buono". Un'evoluzione che si accompagna anche all'introduzione della nuova dichiarazione nutrizionale (in cui sono stati aggiunti pure i riferimenti agli acidi grassi saturi e agli zuccheri) e la sistemazione di tutte le informazioni obbligatorie per legge nel medesimo "campo visivo" così come richiesto dalla normativa europea che ha richiesto di identificare con chiarezza anche il responsabile delle informazioni riportate: «Una scelta orientata a garantire ai consumatori maggior certezza per risalire lungo la catena di produzione. Certo abbastanza ovvia per la Centrale – prosegue Butti – ma forse non ancora sufficiente per valorizzare compiutamente il lavoro di tutta l'agricoltura italiana». La nuova etichetta, che andremo tra poco a "leggere" dal punto di vista tecnico/visivo, suggerisce però, prima di tutto, riflessioni ed emozioni che guardano all'ambiente. Sia chiaro: non è che il ciclo produttivo della Centrale non abbia alcun impatto ambientale, ma l'energia usata serve per tentare di mantenere la bontà

*Alimentarsi è un atto
agricolo: facciamoci
gli auguri tornando
all'essenza e alla ruralità.*



segue a pag. 2 >>

Dalla Cascina *La Bruciatina* di Tortona arriva latte di **alta qualità**: storia della famiglia Rescia.

È l'unica stalla che da Tortona conferisce "latte alta qualità" alla Centrale di Alessandria e Asti: è l'azienda agricola *La Bruciatina* della famiglia Rescia, che dal 1861 vanta una vasta esperienza nell'allevamento.

In queste terre, al confine con la Bassa Valle Scrivia, lavorano con grande affiatamento il 41enne Francesco Rescia e suo papà Mario, che di anni ne ha 74. Insieme a quest'ultimo c'è l'inseparabile cagnolina Lilly, mentre a casa lo aspetta, ogni giorno, colei che – per amore della vita in campagna – ha condiviso gli impegni e i sacrifici del marito: la signora Margherita, di 67 anni.

Ora il testimone è passato nelle mani del figlio che gestisce un allevamento di 150 capi di razza frisona e che ci mostra, con orgoglio, la medaglia d'oro che nonno Luigi aveva ricevuto nel 1970 dalla Camera di Commercio di Alessandria: lo stesso riconoscimento lo ha avuto Francesco, nel 2009, per "l'impegno imprenditoriale nel settore economico". «Le soddisfazioni che arrivano dalla bontà del nostro latte – spiega Francesco Rescia – ripagano le tante ore di fatica che ci impegnano tutto l'anno: a me piace lavorare in silenzio, a stretto rapporto con

la Centrale del Latte: una realtà significativa e sempre in movimento, con un'apertura mentale gratificante e al tempo stesso coinvolgente. La mia famiglia ha creduto in questa "idea di impresa" fin dal 1974, da quando è entrata a far parte del "Centro Cooperativo Raccolta Latte"».

Oltre a *La Bruciatina*, dove Mario Rescia è nato e dove si trovano fisicamente le due stalle, questa famiglia è anche proprietaria della cascina *La Loggia*, presa in affitto nel 1947 e poi acquistata nel 1982 e di una parte de *La Massimiliana*: qui attorno, sulla strada che porta a Sale, si estendono i 120 ettari di terreni, dove vengono coltivati gli alimenti per le vacche da latte. Ad eccezione del nucleo a base di soia e colza, che viene comprato, la razione giornaliera per il bestiame viene preparata in azienda: insilato di mais, pastone integrale di mais, fieno d'erba medica sono componenti essenziali per il nutrimento dell'animale. Esso viene nutrito con un carro UNIFEED: la razione quotidiana viene amalgamata da questo macchinario ed è poi pronta per essere somministrata.

La produzione è di 10 quintali di latte al dì: la mungitura viene effettuata alle 6.15/6.30 della mattina e poi ancora dopo 12 ore, mentre la cisterna della Centrale viene a ritirare il latte verso le 18.30. Sulle spalle di Francesco c'è il coordinamento di tutto il lavoro che, ovviamente, non si esaurisce con la pratica della mungitura: «Siamo soggetti a molte ispezioni che non ci preoccupano perché la finalità è proprio quella di garantire, in modo serio e trasparente, che il nostro prodotto è sano e il cliente si può fidare



di noi. Esiste, solo per citare alcuni adempimenti, il "manuale aziendale di autocontrollo", che contempla le concimazioni, i trattamenti dei prodotti, i passaggi relativi alla mungitura. E ancora: per poter mettere il cosiddetto "bollino a forma di margherita" sulla bottiglia di latte, è necessario che venga utilizzato almeno l'80% di prodotto proveniente dall'azienda agricola.

In cascina, come vuole la normativa – oltre al veterinario aziendale, che effettua diagnosi di gravidanza o cura la vacca che non sta bene – vengono a visitare l'allevamento veterinari inviati dall'ASL di cosiddetta

"area A" (effettuano controlli sulla salubrità del bestiame) o di "area C", che si occupano invece di supervisionare la carica batterica, la pulizia dell'allevamento, il benessere animale.

Alla base della filosofia di vita di questi imprenditori del Tortonese c'è un'autentica "cultura agricola", e si vede – per esempio – nell'impegno di Francesco per cercare di migliorare la struttura delle manze dal punto di vista genetico, nella volontà di avere una stalla studiata in modo tale che le vacche non prendano corrente da Nord e che i vitellini abbiano un loro spazio personale.

cosa c'è di nuovo?



CDA Centrale del Latte di Alessandria e Asti

Si è rinnovato il Consiglio di Amministrazione: un augurio di buon lavoro al nuovo presidente **Filippo Zaio** ed ai nuovi consiglieri **GianPaolo Coscia** e **Giuseppe Audrito**, ai consiglieri

riconfermati e al riconfermato Collegio Sindacale.

CONDOGLIANZE

al consigliere **Mauro Moro** e a **Barbara Gallana** che in questi mesi hanno perso il padre.

Concorso bandito da Città di Novi Ligure e Alessio SpA "ALLENATI A MANGIAR SANO"

Al concorso, che ha avuto il contributo della Centrale del Latte di Alessandria e Asti, hanno partecipato le classi delle scuole elementari di Novi Ligure e aveva come oggetto la realizzazione di un calendario per il 2015. La premiazione è avvenuta il 19 novembre scorso a Novi Ligure nell'ambito dell'omonimo convegno.

Il calendario che ha vinto in concorso è quello della classe 4A della Scuola Primaria Oneto.

Il calendario proposto dalla classe 3A della Scuola Primaria Zucca, lungo un metro e venti, ha vinto invece la menzione della giuria.



della materia prima. E allora ecco che, in occasione di questa svolta comunicativa mirata al ritorno all'essenza e alla sostanza delle cose, per tutte le confezioni in cartone (da mezzo litro, della panna, del nuovo latte ESL per cui rimandiamo all'articolo nel box) si è sostituito anche il materiale del cartone poliaccoppiato il cui colore interno è ora marrone e non più bianco: i nuovi cartoni **FSC Duplex** sono prodotti con cellulosa proveniente unicamente da foreste gestite in modo responsabile, evitando l'utilizzo di cloro garantendo una maggior sicurezza al latte grazie a una rinforzata barriera alla luce e all'aria. Una scelta ecologica per contribuire ad un minor impatto ambientale. La stessa filosofia di "cura" per l'ecosistema è stata adoperata per la bottiglia in plastica, per la quale – nel giro di 10 anni – è stato **recuperato 1/3 del materiale**, passando da un peso di 32 agli attuali

... continua da pag. 1

22 grammi. Tutto ciò è frutto della volontà e del costante impegno nell'innovazione tecnologica (6 milioni di euro di investimenti effettuati negli ultimi cinque anni): nell'ultimo quinquennio si è arrivati anche a dimezzare la quantità d'acqua impiegata, per un totale di **circa 60.000 metri cubi all'anno risparmiati**; sono state sostituite le vecchie caldaie con quelle a condensazione, arrivando ad **economizzare 16 Tep annue** (tonnellate equivalenti di petrolio) e ad usare, di conseguenza, gas metano con minor impatto ambientale.

Tutto questo sta dietro e dentro ad un'etichetta che, già nella scritta "il tuo latte" vuol richiamare, ogni giorno, il ritorno al senso di appartenenza al territorio, mentre quel "fresco" che segue è sì una dicitura di legge ma anche un indicatore di una delle caratteristiche del latte della Centrale. Il consumatore, nel comprare il prodotto da portare a casa, potrà – oggi come ieri – scegliere tra l'Alta Qualità, il Parzialmente Scremato, il Latte 01 Scremato, il Biologico, che corrispondono rispettivamente all'etichetta con la scritta "Il tuo latte fresco" su banner di fondo blu, azzurro, rosa e verde. La raffigurazione che sta al di sotto del marchio e del logo, più sfumati, della Centrale del Latte di Alessandria e Asti, ha l'intento di richiamare – attraverso una sorta di quadro naïf – tutta quella ruralità e genuinità: la vacca al pascolo, le balle di fieno che le vengono somministrate per alimentarla, il contesto agricolo dove lo stesso bestiame viene allevato sono espressione dello spirito di chi, da oltre 60 anni, fa – bene – il latte.

Cascina **Bellana** a Bosco Marengo: quattro generazioni di **allevatori**.



Quarant'anni di vacche da latte: immersa nelle campagne tra Bosco Marengo e Novi Ligure, la cascina Bellana è tra quelle aziende agricole della provincia di Alessandria che, da 4 generazioni, hanno sposato la "cultura del latte", credendo

profondamente nella qualità di un prodotto genuino e sicuro.

Il signor Andrea Giuseppe Cazzulo, 47 anni, è titolare dell'azienda di famiglia: ci accoglie sulla strada e ci accompagna all'interno della tenuta. Lui, diplomato all'istituto agrario Luparia-San Martino di Rosignano Monferrato, gestisce insieme alla mamma Mariangela, 73 anni, 70 ettari di terreni e altrettante vacche da latte, di razza frisona. Quando si parla di una storia di allevatori che va avanti da 4 generazioni, bisogna tornare indietro nel tempo e partire dal bisnonno Alessandro, per

arrivare a Carlo Lago – il papà di Mariangela – e a Francesco Cazzulo – marito di Mariangela e papà di Andrea Giuseppe –, mancato 10 anni fa. Anche Francesco aveva un'azienda agricola e di allevamento a Castelletto d'Orba: là si crescevano le vacche piemontesi. La grande passione di Mariangela e Francesco per questo mestiere è stata trasmessa al figlio che, sposato con Milvia (che ha un'altra occupazione e appena può lo aiuta), porta avanti praticamente da solo tutto il lavoro in azienda. «A lui spettano le incombenze più pesanti – specifica mamma Mariangela – mentre io mi occupo di tener in ordine e puliti gli impianti, attività che riesce meglio ad una donna».

La produzione giornaliera è di 5/6 quintali di latte, mentre la fecondazione è sia artificiale che naturale: è il toro Lampo colui che rende possibile quest'ultima pratica. Per quanto riguarda la nutrizione degli animali, essa viene interamente prodotta – eccetto il nucleo – grazie alle coltivazioni dei terreni di proprietà: «Non uso il carro miscelatore, – spiega Andrea Giuseppe – preferisco dare da mangiare alle mie bestie ancora con la forca: somministro loro fieno, trinciato di mais, mangime. Di recente abbiamo apportato migliorie alla stalla, che avevamo costruito negli anni Settanta e che per noi rappresenta il "cuore" della cascina».

La famiglia Cazzulo da sempre

fa parte del "Centro Cooperativo Raccolta Latte" ed è socia e consigliera della Centrale del Latte di Alessandria e Asti: «Siamo consapevoli del valore di questa realtà, che è unica sul territorio e non possiamo che sostenere chi fa sì che sulle tavole dei consumatori arrivi un latte che non ha eguali». La signora Mariangela ci chiede poi di entrare in casa: vuole mostrarci alcune coppe e targhe vinte durante le fiere che un tempo si organizzavano nei dintorni. L'occhio cade su alcune fotografie in bianco e nero; in una Mariangela è ritratta giovanissima, alla guida di un trattore: ricordi di un amore per la campagna condiviso con il marito Francesco, raffigurato in un altro scatto sopra quello di sua moglie.



solidarietà sociale

QUESTO NATALE PUÒ DURARE DI PIÙ...

È venuto Natale. Una volta di più, ai molti che attraversano difficili momenti, è necessario che le comunità facciano sentire con maggior vigore e gesti concreti la propria capacità di non abbandonarli alla propria disperazione.

L'anno passato l'immagine del bimbo sorridente e pacioso ha accompagnato una donazione della nostra Azienda ad un ente caritativo. Quest'anno, attraverso la consistente donazione di latte UHT al Banco Alimentare, abbiamo provato a moltiplicare l'effetto dei nostri auguri sperando che ciò possa portare sollievo a quante più persone possibili. Buon anno a tutti!



Centrale Informa

Notiziario della Centrale del Latte di Alessandria e Asti

Anno 2, gennaio/febbraio 2014, n°5

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 SpA

Viale E. Massobrio 10/12 - 15121 Alessandria

Tel.: 0131 360511 R.A. - Fax: 0131 360598

Web: www.centralelattealessandriaeasti.com

la scheda

ESL: il latte a vita prolungata entra a far parte della famiglia della Centrale.

Si chiama ESL (Extended Shelf Life) ed è il latte a vita prolungata che ora produce anche la Centrale del Latte di Alessandria e Asti: partendo dalla medesima eccellente materia prima, è arrivato dunque, durante queste feste natalizie, un "latte nuovo" con una "nuova grafica". È stato lui, in realtà, a stimolare la riflessione che ha condotto al cambio di etichetta per gli altri tipi di latte.

Va detto che l'ESL si presenta come meno vincolato ad un acquisto quotidiano. Il termine temporale di conservazione è, infatti, più elevato rispetto a quello per il latte fresco: l'ESL viene sottoposto ad un trattamento termico che lo fa durare di più, ma – di contro – questo procedimento incide in modo diretto sulle sostanze nobili nutritive del latte, che quindi ne "pagano lo scotto". Il latte ESL si conserva per 15 giorni rispetto ai 6 del latte fresco: da qui l'idea di comodità, che offrirebbe la possibilità al consumatore di limitare le occasioni di acquisto rinunciando però a parte delle sostanze nutritive più vitali.

È importante ricordare che il latte **Alta Qualità** è il più simile al latte crudo, evitando – attraverso la pastorizzazione – tutti i rischi collegati alla trasmissione di malattie che può invece presentare il latte crudo: «Nel 1929 – afferma il direttore Franco Butti – sono state istituite le Centrali per

assicurare la salubrità del prodotto: certo, il trattamento termico impoverisce in parte il latte ma, rendendolo sicuro, tutela il consumatore». Per il latte ESL, che si ottiene dallo stesso latte crudo proveniente dai medesimi allevamenti della Centrale e che subisce un processo di pastorizzazione "pesante", è anche necessario adottare ulteriori accorgimenti dal punto di vista igienico, che tengano sotto controllo tutti i parametri ed "esasperino" addirittura la cosiddetta procedura di sanificazione. «All'interno della macchina confezionatrice si immette aria ultra-filtrata – spiega Giovanni Tolomei, responsabile Controllo Qualità della Centrale – e lo stesso cartone viene sanificato e sterilizzato con acqua ossigenata affinché all'interno non avvengano contaminazioni che possano dar luogo a degradazione del latte dopo i 10 giorni».

Si ottiene così un latte a più giorni (da non confondere con quello "a lunga conservazione" che viene sottoposto ad un processo ancora più "invasivo"), che viene trattato come latte fresco e deve rispettare la catena del freddo, con l'obbligo di essere conservato in frigorifero. L'interno scuro del cartone, adottato anche per il latte fresco, aumenta il grado di protezione dall'azione della luce, come abbiamo spiegato più nel dettaglio nell'editoriale.

La via del **latte**: scopriamo i reparti dove lo si **protegge** per farlo arrivare **integro** sulla nostra tavola.

Dopo la fase di pastorizzazione e stoccaggio del latte e della panna in appositi serbatoi, i locali della Centrale di viale Massobrio ad Alessandria aprono ora le porte al reparto dove avviene il cosiddetto "confezionamento", che si articola su tre linee:

tutte, sia che si tratti della bottiglia di plastica sia che si tratti del cartone, preservano dalla luce il latte che successivamente arriverà sulla tavola del consumatore.



Il biologo Giovanni Tolomei, responsabile Controllo Qualità della Centrale, ci mostra una preforma fornita dalla ditta Alpla di Tortona: è un "semilavorato" che darà vita alla bottiglia di plastica in PET. La preforma in questione viene inserita in una macchina soffiatrice: qui viene scaldata, soffiata e – attraverso uno stampo – si trasforma in bottiglia. Una linea di trasporto aereo la invia alla macchina confezionatrice, che "dosa il latte" contenuto in un serbatoio. Ci sono 30 stazioni di riempimento, che consentono appunto di dosare 1 litro di latte a bottiglia, la quale viene poi chiusa con il tappo a vite e mandata alla stazione di controllo, dove una telecamera verifica che la bottiglia sia conforme, confrontandola con il "tappo campione". L'altro step è costituito dalla datatrice a getto d'inchiostro, che dà la data e l'ora di imbottigliamento nonché la sigla indicante il serbatoio del latte che sta andando all'interno di quella bottiglia. Successivamente viene incollata l'etichetta, a seconda delle diverse referenze. È bene, a questo punto, ricordare che ci sono 4 tipi di latte "in uscita" dalla Centrale: l'Alta Qualità, il Parzialmente Scremato, il Latte 01 e il Biologico, che corrispondono rispettivamente alla bottiglia con tappo blu, azzurro, rosa e verde. Dopodiché, su nastro trasportatore, la bottiglia va alla fardellatrice, che mette insieme 6 bottiglie per volta, le avvolge in un film di polietilene per

che li mette in un vassoio di cartone. Infine, come per le bottiglie, è il robot che provvede al confezionamento sul bancale. Una curiosità, tra le mille che stiamo scoprendo: alla Centrale del Latte di Alessandria e Asti esiste una macchina confezionatrice – la "Bag-in-Box" – che fa una confezione da 10 litri ad uso industriale. Fin qui il percorso del latte dal suo ingresso in Centrale fino al suo confezionamento: sembra di vederlo passare, nell'oscurità delle tubazioni che contribuiscono a preservarne tutta la genuinità. Ma i nomi di chi si occupa di questo pezzo fondamentale della filiera? Non ce li siamo dimenticati! Semplicemente sono così tante le persone che svolgono più mansioni in questa branca di viale Massobrio che abbiamo deciso di dedicare loro un box, capeggiato da Dino Ferretti, perito meccanico di 62 anni, di San Giuliano Vecchio: dipendente della Centrale dal 1980, gestisce il personale ed è il responsabile della produzione. «Prima di me – racconta Dino Ferretti – è entrato in questi spazi solo Giovanni Tolomei: ho iniziato sulle macchine soffiatrici, poi sono diventato responsabile della manutenzione e ora, da 10 anni a questa parte, gestisco la produzione».



finire poi in un forno: la plastica si appiccica e il fardello va al robot di recentissima generazione di cui abbiamo parlato nel primo numero dell'house organ, in grado di confezionare i pallet, cioè i bancali delle bottiglie o dei cartoni di latte, che vengono a loro volta indirizzati alle celle frigorifero e al successivo smistamento nei depositi e nei negozi dei commercianti. Percorso analogo, ma con qualche differenza, per il confezionamento del cartone di latte, che arriva già "formato" in base alle diverse distribuzioni. La confezionatrice della ditta tedesca Elopak lavora 3 tipi di formato cartone di latte o di panna: 1 litro, mezzo litro e 1 quartino (200 ml). Scendendo nel dettaglio, il litro cartone può essere con o senza tappo. L'operatore lo carica su due piste di accumulo: la macchina prende il cartone, lo squadra, lo mette in un mandrino, lo salda sul fondo. Una volta saldata la parte inferiore, viene inserito e saldato a sua volta il tappo, usando il sonotrodo (gli ultrasuoni). La tappa successiva è la stazione di riempimento del latte, dotata di due tubi di dosaggio: in questa fase il cartone sale verso la bocca del tubo poiché il riempimento viene fatto "ad immersione", per evitare la schiuma. Al prepiatore spetta il compito di finire di assemblare il cartone; poi una pressa salda i due lembi finali. Viene messa la data di scadenza, l'ora di confezionamento e l'indicazione del serbatoio di provenienza. Arrivato a fine linea, il cartone viene assemblato in pezzi di 10 per volta da una macchina

Ricerca, Qualità e Produzione
Giovanni Tolomei

Produzione
Dino Ferretti

Ricevimento e Pastorizzazione
Giovanni Rovere
Alberto Tedaldi
Fabrizio Panciarelli
Fabio Arieri

Manutenzione
Dino Ferretti
Gianluigi Barberis
Fabrizio Baretta
Giorgio Pelizza

Gestione Imballaggi
Carlo Migliassi
Fabrizio Baretta
Gianluigi Barberis
Stefano Ronchiato
Cella Resi
Federico Lazzarin
Carlo Migliassi
Andrea Nordio

Soffiaggio e Confezionamento
Giorgio Pelizza
Stefano Ronchiato
Fabrizio Baretta
Bruno Chiara

Cella Latte
Teresio Scotti
Maurizio Cermelli
Carlo Migliassi
Piero Cavaliere
Chtiani Slaheddine (Edi)

Confezionamento Elopak
Carlo Migliassi
Antonello Viele
Gianni Gibin
Stefano Ronchiato

Fardellatrice
Antonello Viele
Bruno Chiara
Gianluigi Barberis
Carlo Migliassi
Fabrizio Baretta

