

Centrale informa

NOTIZIARIO

N.6 luglio-agosto 2015

l'informazione per noi, tra di noi

ECCOCI

Ritorniamo finalmente in **stampa** dopo qualche mese in cui ci siamo dedicati **anima e corpo** a lavorare per il **futuro**.

Savona

La grande notizia è che SAVONA entra a far parte a pieno titolo della nostra famiglia. A coronamento di un lungo, tenace ed anche estenuante lavoro, dal 1° luglio SAVONA è finalmente parte della nostra CENTRALE. Possiamo così scrivere quest'importante pagina nella storia della nostra azienda che accoglie tra le proprie fila un marchio prestigioso che è stato protagonista di una parte importante della storia imprenditoriale del latte italiano. L'elevata qualità dei prodotti marchiati CENTRO LATTE SAVONA ci sprona a conservare ed incrementare il capitale di fiducia riposto nel marchio CLS e MU dai consumatori. Negli ultimi anni abbiamo trattato dal mercato di Savona importanti insegnamenti che ci hanno spronato a migliorare le nostre abilità interrogandoci costantemente intorno alle competenze possedute e incitandoci ad aumentare il nostro "saper fare".

A tutti coloro che collaborano a vario titolo con il nuovo deposito di SAVONA il nostro più caloroso: **BENVENUTI!**

Abbiamo pensato di celebrare questo momento tanto atteso declinando anche per questo mercato quell'identità di marca che in quest'ultimo semestre tanto è stata apprezzata in Alessandria, Asti e Pavia; identità che racconta a tutti con incisiva immediatezza quella diversità che contraddistingue il nostro prodotto; il rafforzamento dell'identità di gruppo ci aiuterà a riaffermare con forza sul mercato la nostra specificità. Il mese di luglio vede perciò il rinnovamento completo di quel "guardaroba": un nuovo abito, più elegante che avrà il compito di ribadire sulla riviera di Savona la bontà dei prodotti a marchio MU.



MILANO 2015

Non potevamo certo dimenticare che in questi mesi, a soli 100 km da noi, Milano è al centro dell'attenzione mondiale. Si parla della centralità della nutrizione a cui l'ingegnosità umana e la capacità di "saper fare" (di chi produce e di chi trasforma) donano il senso di vero "motore" dell'intera storia umana e dello sviluppo stesso delle civiltà (basta visitare il Padiglione Zero per capire!).

Eccoci allora presenti quali "partner tecnici" di Identità Golose Expo, il ristorante affacciato sul Decumano (il viale principale di EXPO) presso cui si stanno alternando e si alterneranno sino a fine ottobre oltre 50 chef "stellati" provenienti da tutto il mondo: **il nostro latte e la nostra panna utilizzati dai migliori!** Una vetrina d'eccezione per il frutto della nostra filiera che il 29 maggio ed il 30 giugno abbiamo potuto presentare durante la "Festa del Latte" ai visitatori italiani e stranieri che si sono avvicinati sulla terrazza del ristorante. Una partecipazione cui siamo stati invitati perché riconosciuti come una delle "eccellenze" italiane che sarà riaffermata in Expo attraverso la presentazione del sistema di tracciabilità da noi utilizzato quale esempio di buona prassi nella gestione dei sistemi di produzione alimentare. Da provare allora l'interpretazione particolarissima di una ricetta antica (riso e latte) regalataci da **Andrea Ribaldone**, chef di caratura internazionale e volto noto della televisione italiana ("La prova del cuoco"). Se volete potete anche cimentarvi con il cocktail (rigorosamente analcolico!) Pink Milk Expo di **Fabiano Omodeo** barman di fama ("Bar dell'anno" 2012, premio Aibes).

Impegno sociale

Non ci siamo dimenticati però che continua ancora il momento di difficoltà di molte persone nelle nostre città: abbiamo perseverato in questi mesi, sottovoce, a sostenere l'attività di alcune realtà che contribuiscono con il loro operato ad alleviare almeno una parte dei problemi di quelle persone. Abbiamo contribuito a far sì che, quotidianamente, parte delle eccedenze - assolutamente salubri - vengano loro destinate. "Nutrire il pianeta" è anche aderire a quest'impegno sancito ufficialmente dalla Carta di Milano.

Librinifesta

Comunicare è un'arte e molti sanno farlo con una grazia e un'efficacia ineguagliabile. Provate a leggere, in questo numero del notiziario, cosa hanno saputo fare bambini delle scuole impegnati a concentrare in poche sillabe il mondo del cibo.

[articolo a pag. 2 >>](#)

Il nostro mondo

Molto altro sta bollendo in pentola, ma nel frattempo godetevi le nuove puntate dei nostri racconti alla scoperta degli allevamenti e della nostra struttura e se volete potete seguirci sulla pagina facebook:

Centrale-Latte-Alessandria-e-Asti



MU Centrale del Latte
Alessandria e Asti

il tuo LATTE fresco

18 Luglio.
La qualità di sempre si veste di nuovo.

Scopri tutto su iltuolatte.it

IL LATTE FRESCO della Centrale del Latte di Alessandria e Asti è il prodotto della cooperazione tra diverse famiglie di allevatori in 12 cascine della Provincia di Alessandria: una filiera corta, anzi cortissima, che permette in poche ore di mungere, controllare e consegnare il latte nel nord-ovest del Paese.

La Centrale del Latte applica il concetto di **sostenibilità** assicurando la **salute** e la **sicurezza alimentare** (con rigorosi controlli in continuo su prodotto e processo) e migliorando costantemente il proprio **impatto sull'ambiente** (interventando su packaging, processo di lavorazione e mezzi di distribuzione).

Per "nutrire" il territorio servito, il latte della Centrale è anche strumento per le organizzazioni di volontariato nel fronteggiare l'emergenza alimentare e per sostenere l'**educazione alimentare** e i **corretti stili di vita**.

PER SAPERNE DI PIÙ:
WWW.ILTUOLATTE.IT

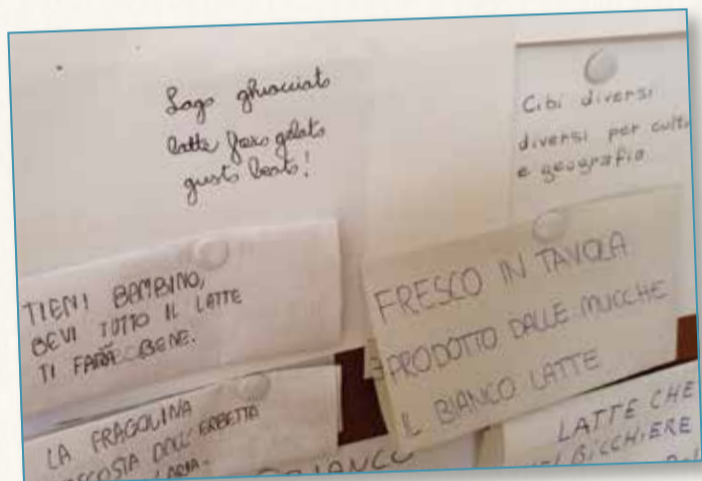
CENTRALE DEL LATTE DI ALESSANDRIA E ASTI
È PARTNER DI **IDENTITÀ EXPO**
GOLOSE

Comunicare ai più piccoli una corretta educazione alimentare.

In Centrale del Latte di Alessandria e Asti pensiamo da sempre che sia importante comunicare ai più piccoli una corretta educazione alimentare, educazione che comprende la conoscenza ma anche la capacità di riflettere. Oltre alle visite delle scuole (oltre 1300 ragazzi, quest'anno) la Centrale ha promosso un'iniziativa nelle scuole alessandrine che ha trovato la sua naturale conclusione a *Librinifesta*, il festival dedicato alla promozione della lettura per ragazzi, organizzato dall'associazione culturale *Il Contastorie*.



alcuni degli haiku raccolti



- E guarda che fortuna. Il cibo fresco che bella cosa.
- Io sono latte, bianco come il mare, come una goccia.
- Il latte bianco è un fiume bello, che scende nella pancia.
- Alessandria. La Centrale del Latte dona sapore.
- Il latte buono, una prima colazione: vado a scuola.
- Ora di pranzo. La pancia si lamenta. Che acquolina.
- Latte di mamma, culla di nanna, notte tranquilla.
- Latte di Centrale, cuore di città. Fame di bimbi.
- Latte color del sale. Ricordo nonni e colazione.
- Cibo per grandi e per i più piccini, fonte di vita.
- Il cibo è festa, il cibo è necessario per continuare.
- Produce latte, la Centrale del Latte, è la migliore.
- Calcio e Ferro. Come facciamo senza il latte che ci dà calcio e ferro?
- Latte di giorno mi porta felicità. Buongiorno ti dà!
- Primo buon cibo, ci nutri da piccoli. Quanti ricordi!
- Nuvole bianche, dolce sogno di latte. È dolce latte.
- La giornata andrà per il meglio se ho il mio latte.
- Latte di mucca, nuvola soffice, carezza di mamma.

I bambini delle scuole dell'infanzia e primarie sono stati invitati a raccontare la loro idea di cibo e di latte, in particolare, pensando ai luoghi dove il cibo (e il latte) si produce, si coltiva, si impasta, si mescola, si cuoce, si vende, si acquista, si tratta, si trasporta, si mangia; ai modi e ai momenti dove il cibo si gusta e si consuma; al farlo, guardarlo, toccarlo, gustarlo, annusarlo, sentirlo.

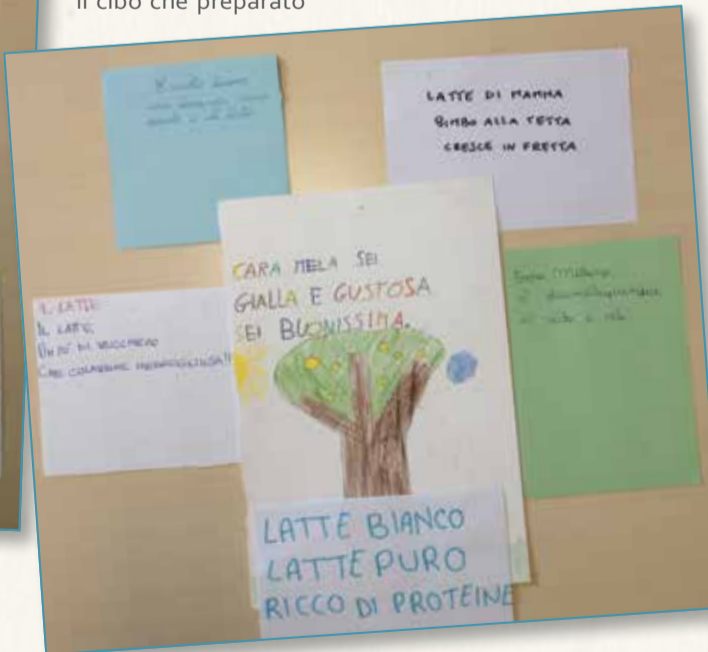
modo in cui cresciamo e il piacere di stare insieme agli altri. Lo strumento proposto per dare voce a questi racconti è stato l'**HAIKU**, un componimento brevissimo (3 versi per 10-14 sillabe in italiano) che deriva dalla tradizione giapponese, definito anche *una poesia non finita* perché richiede che il lettore la termini nel proprio cuore. Proprio come il cibo che preparato

da un cuoco ha bisogno di chi lo gusta: soltanto così si compie la magia del suo sapore.

I ragazzi hanno così composto decine di piccoli, agili haiku sul cibo e sul latte, su ciò che evocano e sulle emozioni che fanno vivere.

Durante *Librinifesta 2015*, ospitato alla Galleria San Lorenzo di via San Lorenzo, gli haiku sono stati appesi su un grande pannello e regalati, idealmente, a tutta la cittadinanza. Ogni classe partecipante ha ricevuto in omaggio dalla Centrale del Latte materiale utile per il lavoro in classe.

Cosa c'è di meglio dell'imparare, sorridendo, da uno dei nostri ragazzi? **Il cibo allunga la vita ma se esageri te la allarga...**



Perché nutrirsi è un atto fondamentale della nostra vita, farlo bene è doveroso e piacevole, e raccontare la nostra idea di cibo vuol dire riscoprire le nostre tradizioni, il

scuole che hanno aderito all'iniziativa

Villaggio Europa Alessandria • Angelo Custode Alessandria • A. Morbelli Alessandria • P. Morando Alessandria • Scuola dell'Infanzia Peter Pan Alessandria • G. Bosco Alessandria • A. Ferrero Alessandria • G. Galilei Alessandria • P. Boggiani Bosco Marengo • G. Marconi Castelletto d'Orba • S. D'Acquisto Tortona • Scuola Media Solero • A. Moro Predosa • E. De Amicis Predosa

Cascina *Giorgetta* a Pozzolo Formigaro: latte alta qualità dal novese.



Un magnifico cedro del Libano di 300 anni abbraccia, dall'alto, il parco della Cascina *Giorgetta* di Roberto e Bartolomeo Bianchi: ci arriviamo dopo aver percorso il lungo viale di carpini che indica, su un lato, gli spazi dedicati all'allevamento, mentre in fondo si trova la tenuta, che vanta nobili origini.

Antiche stampe parlano della *Giorgetta* già nel Cinquecento e un omonimo dell'attuale proprietario, il blasonato Bartolomeo Bianchi, ne era titolare ai tempi della "fraschetta", la zona delle frasche appunto.

Nel 1967 l'ha poi comprata il Bartolomeo che incontriamo oggi insieme al figlio Roberto: ci accolgono nell'agriturismo, gestito da Francesca, sorella di Roberto, mentre Paolo, il più giovane dei tre, gestisce altri interessi di famiglia. Ci sono poi i nipoti: Matteo (figlio di Paolo), Luca ed Ilaria (entrambi figli di Francesca), ma è la giovane Ilaria la più appassionata agli animali di casa. E c'è Dionigi, compagno di Francesca, che si occupa degli integratori per i bovini. La *Giorgetta* di Pozzolo Formigaro è una società semplice, conferente della Centrale del Latte di Alessandria ed Asti: pur essendo poco distanti dalla provinciale che collega Tortona a Novi Ligure, il "passaggio"

sulla strada viene completamente assorbito dai ritmi lenti ma produttivi di una realtà che si estende su 220 ettari tra azienda, campi di proprietà e in affitto. Quella dei Bianchi è la storia di una grande famiglia, che in passato è arrivata ad avere 4 cascine in Italia ed una in Francia, nell'area di produzione dell'Armagnac: «Mio nonno Carlo – spiega Bartolomeo – aveva già le vacche. Finita la guerra, abbiamo passato un periodo di profonda crisi e il nonno ha visto in me un giovane forte e motivato a proseguire questo mestiere. Oggi possiamo contare 600 capi di razza frisona: in un'altra azienda dove siamo in affitto teniamo le manze; in un'altra ancora si trovano, in convenzione, i nostri tori. Abbiamo poi anche due impianti di biogas, uno è nostro e l'altro in società, così da sfruttare le deiezioni degli animali per produrre energia».

Bartolomeo Bianchi, 81 anni e una favella da fare invidia, parla con orgoglio dell'attività di famiglia: lui, che è stato presidente dell'allora Unione Agricoltori in provincia di Alessandria e che ha avuto tanti incarichi sia locali che nazionali, ha visto l'evoluzione dell'imprenditoria agricola e ha creduto fin dall'inizio nell'avventura della Centrale del Latte di Alessandria e Asti: «La cisterna della Centrale viene a raccogliere il latte tutte le sere, dopo le 20: vengono conferite le due mungiture della giornata, che inizia all'alba e che coinvolge direttamente 5 per-



sone: due in stalla, una nei lavori in campagna e nel trasporto letame, un responsabile dell'impianto di biogas, un macellaio. C'è poi una segretaria, oltre agli stagionali e a due cuoche impegnate nell'agriturismo».

La razione alimentare viene somministrata con il carro UNIFEED e proviene, per il 70%, da terreni di proprietà o in affitto (ad eccezione della farina di estrazione di colza, soia e poco altro), mentre la fecondazione viene effettuata in modo artificiale: se ne occupa Roberto, colui che, *in primis*, ha sulle proprie spalle tutta la gestione dell'allevamento. Un corso parauniversitario di Veterinaria a Torino gli ha permesso di potersi specializzare in questa pratica, che ormai mette in atto da oltre trent'anni.

Ed è Roberto che ci accompagna a visitare gli spazi dedicati alle vacche che producono "latte alta qualità": «Qui ci sono le vacche in produzione, con i loro vitelli, mentre le manze – come detto da mio papà – sono alla vicina cascina Bonzana. Teniamo anche i maschi, che vengono ingrassati per poi essere destinati al nostro "spaccio", aperto dal venerdì alla domenica mattina. Da noi la stabulazione è libera e c'è pure uno spazio all'aperto per le vacche "in asciutta", che possono spostarsi dalla loro cuccetta e camminare».

Arriviamo poi accanto ad un'altra area in via di allestimento, dove conosciamo Carlotta Bacchiocchi, la compagna di Roberto: è veterinaria, con corpose competenze nel mondo dell'allevamento ed esperienze di alto livello in Europa e negli Stati Uniti. Si occupa dei bovini della *Giorgetta* e, da quando c'è lei a supervisionare il lavoro, c'è stato un netto miglioramento ed incremento in termini di quantità e fertilità degli animali. È la stessa Carlotta a presentarci la nuova linea di incrocio, nel settore carne,



"vacca/vitelli", dove questi ultimi vengono accuditi per preservare la loro salute, senza perdere di vista l'estetica: subito dopo il parto, infatti, addosso ai vitelli vengono messi dei cappotti di pile per proteggerli dal freddo. Il "tocco" è ancora una volta di Carlotta che, pur avendo la forza e la tenacia di un uomo, è amabilmente donna nel pensare anche a questi dettagli, da lei studiati e disegnati. Un altro aspetto che non viene trascurato in azienda è il *training course*, un vero e proprio corso di formazione per gli operatori aziendali: «Ritengo sia fondamentale – spiega la veterinaria – fornire tutte le nozioni utili a chi si occupa della mungitura, piuttosto che della vitellata o della fase della riproduzione e del parto. Con una preparazione approfondita e consapevole, si lavora meglio, in sicurezza e con risultati garantiti».



cosa c'è di nuovo?

Centrale Informa

Notiziario della Centrale del Latte di Alessandria e Asti

Anno 2, luglio/agosto 2015, n°6

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



DUE NASCITE

È nato RYO, primogenito di Sara Coralluzzo, la nostra biologa, è venuto alla luce nel mese di marzo scorso. Auguri e complimenti alla mamma!



Anche Andrea Canepa, protagonista dei nostri trasporti, è divenuto padre; per la seconda volta! Tanti auguri a CESARE (anche al nonno Carlo ovviamente) e complimenti alla mamma!

CONDOGLIANZE

Quest'inverno è mancata la mamma di Fabio Arieri. A lui rinnoviamo le nostre condoglianze.

CHI VIENE...

È entrato a far parte della squadra Christian Porzio, giovane promessa della biologia e della chimica. Buon lavoro!



E CHI VA!

Poiché il tempo passa succede anche che per qualcuno giunga il momento di godersi il meritato riposo. Da giugno, infatti, Annalisa Bocchio è in pensione; le auguriamo di saper conservare per tutti gli anni a venire lo spirito positivo ed il sorriso che l'hanno contraddistinta negli oltre 26 anni di servizio alla Centrale. Grazie!

Silenzio, concentrazione, cura del dettaglio.

Negli Uffici Amministrativi della Centrale del Latte di Alessandria e Asti la squadra – interamente composta da donne con alla guida un uomo – è molto affiatata.

In questi spazi, che si trovano al primo piano rispetto all'Ufficio Bolle e a quelli del Comparto Commerciale, si respira un'aria meno frenetica, ma non per questo più statica: il fatto è che qui non arriva l'ondata di naturale rumore provocato dall'andirivieni del pianterreno e, di conseguenza, non appena si varca la soglia di questi locali, il picchiettare dei polpastrelli sulle tastiere dei pc si alterna al telefono che squilla.



Fino al luglio 2013 il responsabile amministrativo era l'attuale direttore Franco Butti: **Carlo Muda**, 45 anni, di Alessandria, ha ricevuto questo importante testimone e ora coordina il lavoro di un settore non facile da spiegare sulla carta, ma fondamentale per far sì che anche tutti gli altri tasselli della Centrale funzionino. Impiegato qui dal 2005, Carlo Muda

è sempre stato in amministrazione fino ad acquisire – come ha detto lui – “un'eredità gratificante e al tempo stesso pesante”: il confronto con il direttore Butti è però continuo e, di conseguenza, anche in questi spazi i ritmi sono “incalzanti” ma anche “distesi”.

Ma veniamo alle donne degli **Uffici Amministrativi**: fino allo scorso mese di maggio **Annalisa Bocchio**, 60 anni, di Alessandria, era la dipendente più anziana del settore di cui stiamo parlando. Dopo 40 anni di lavoro



è appena andata in pensione. Poi c'è **Paola Valenti**, che ha 37 anni e vive anche lei ad Alessandria: la sua permanenza in azienda dura dal 2000 e qui garantisce un'ordinata

archiviazione delle fatture fornitori, cura il controllo dei conti correnti intrattenuti dalla società predisponendo dettagliate riconciliazioni con i conti contabili ed incassa i pagamenti pervenuti, predisponendo i pagamenti ai fornitori e le distinte per l'incasso dei crediti clienti.



Irma Bastiera, 32 anni, alessandrina, ha maturato un'esperienza pluriennale: dal 2001 come stagista nei periodi estivi, successiva-

mente dal 2007 è stata assunta come impiegata ed ha via via sviluppato le proprie competenze. Nello specifico assicura la corretta rilevazione dei dati di presenza ed assenza del personale dipendente e dei collaboratori; cura la predisposizione dei rapporti per il pagamento dei salari e degli stipendi e di tutta la modulistica prevista dalla normativa e dalla contrattualistica; assicura la predisposizione di tutti gli elaborati previsti dalla normativa e dalle disposizioni emesse in relazione al controllo di gestione; gestisce e conserva l'archivio della documentazione relativa; assicura la corretta rilevazione contabile di tutti i fenomeni che abbiano rilevanza ai fini della redazione del bilancio d'esercizio e del controllo di gestione.



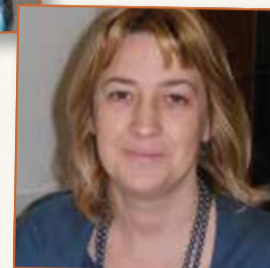
Claudia Lombardo, 41 anni, vive a Mandrogne: è stata inserita nell'organico da luglio 2007, svolgendo le seguenti attività: cura i rapporti con la grande distribu-

zione ed in particolare la corretta gestione documentale relativa alle operazioni a premio, che possono prevedere diverse tipologie di calcolo e diverse tempistiche di corresponsione (trimestrale, semestrale, annuale, a scadenza) realizzate mediante l'emissione di documenti fiscali (fatture o note di credito); svolge un ruolo fondamentale di supporto e di controllo all'attività

di fatturazione attiva e della fatturazione agenti e trasportatori.



E ancora nello staff amministrativo ci sono, assunte part-time dal novembre 2012, **Simona Marino**, 46 anni (vive a Lobbi) e



Elisabetta Migliorini, 41 anni (vive a Borgoratto): Simona si occupa principalmente di assicurare la corretta rilevazione contabile di tutte le fatture pervenute dai fornitori, verificandone la rispondenza alle condizioni pattuite; Elisabetta, assicura la corretta rilevazione contabile di tutti i fenomeni che interessano il movimento delle merci in entrata nonché il controllo delle fatture fornitori, verificandone le quantità ricevute ed i prezzi concordati.

Anche in questi uffici l'orario è flessibile e viene garantita la presenza al sabato mattina: qui vengono espletate tutte quelle operazioni e quei passaggi che sono direttamente collegati al lavoro dell'Ufficio Bolle e del resto del personale della Centrale del Latte.

UFFICIO BOLLE E CASSA Accoglienza e professionalità.

È il primo luogo dove si viene accolti, una volta varcata la soglia della Centrale del Latte di Alessandria e Asti.

Stiamo parlando dell'**Ufficio Bolle** che, trovandosi appunto in *pole position* rispetto agli altri spazi dedicati all'amministrativo o al commerciale, è – di fatto – il reparto dove chiunque entri ha la possibilità di chiedere informazioni ed essere indirizzato verso altre aree di viale Massobrio. Nell'Ufficio Bolle, le “pari opportunità” vengono efficacemente applicate: quattro persone – due uomini e due donne – gestiscono tutto ciò che riguarda la movimentazione merce. Qui c'è un contatto quotidiano con gli autisti e qui è importante stabilire una buona interfaccia con le persone che si trovano dall'altra parte del bancone. Per questo motivo si è studiata questa posizione strategica: dagli autisti ai visitatori, il primo “buongiorno” si riceve nell'**Ufficio Bolle**.

I due uomini, in questo settore da oltre vent'anni, sono Roberto Annone e Franco Galliani: e garantiscono, a turno, la loro presenza ogni sabato mattina dell'anno. Sì, perché quest'ufficio, oltre a coprire l'orario settimanale, con scaglionamenti interni flessibili e l'organizzazione quotidiana di squadre di almeno due persone, garantisce anche il servizio di apertura del sabato mattina.



Roberto Annone, 51 anni, è in questo comparto dal 1994 ed oggi ne è il coordinatore: prima era nel settore commerciale, si occupava di agenti e supervisionava il loro lavoro. Ha fatto un lungo percorso in Centrale, fino a quando l'azienda da “familiare” è passata ad una produzione (con relativa vendita) più cospicua e Roberto è stato collocato in questo ufficio.



C'è poi **Franco Galliani**, che è invece entrato in questo “pezzo” della Centrale nel 1992: anche lui ha visto l'evoluzione di un'azienda che prima distribuiva solo latte, mentre ora gestisce una mole di lavoro molto più ampia.

Ad affiancarli ci sono oggi due donne: **Federica Nizzo** ha 44 anni e, nel 2002, è passata dall'amministrazione all'Ufficio Bolle. All'inizio aveva sostituito una collega, che era andata in pensione dal vicino **Ufficio Cassa**, poi si è stabilizzata qui. Ama il lavoro di squadra e in questi spazi ha trovato il feeling giusto fin da subito con i propri colleghi.



Maddalena – per tutti **Lella** – **Corbia**, 49 anni, è l'unica che non abita ad Alessandria: ogni giorno si reca al lavoro da Castellazzo Bormida. Prima di arrivare in quest'ufficio, ha condotto – dal 1998 – lo *Spaccio* che si trova al rione Cristo. Per lei essere spostata in sede è stata una promozione: profonda conoscitrice di tutti i prodotti della Centrale, era all'inizio titubante su questa nuova esperienza, ma la sintonia che ha da subito riscontrato in ufficio l'ha fatta sentire ancor di più in famiglia.

È questo un settore nevralgico: fino alle 10 del mattino vengono svolte le pratiche in uscita dei prodotti verso i depositi periferici e verso i clienti serviti direttamente dal personale della Centrale del Latte; dalle 10.30 alle 14.30 il “carico” si fa più pesante: è quella la fascia oraria in cui arrivano gli autisti. È un lavoro preciso e realizzato in tempo reale: le bolle

di quest'ufficio vanno inviate, oltre che ad Alessandria anche ad Asti, Savona, Viareggio e a due grossi concessionari. Lo spirito di squadra che governa questo ufficio è la naturale conseguenza della “filosofia di condivisione” praticata in Centrale: qui, infatti, ci si preoccupa ogni giorno di non far mancare il rifornimento di prodotti alimentari a parecchie organizzazioni di aiuto evitando così che vadano sprecate preziose eccedenze.

A fianco a questo spazio – e direttamente collegata a tutte le attività dell'**Ufficio Bolle** – c'è l'**Ufficio Cassa**, gestito da **Florenta Rosoga**, 47 anni: originaria di Bucarest, vive ad Alessandria da molti anni e qui, alla Centrale del Latte, ha trovato la propria stabilità. Dopo aver frequentato un corso di marketing all'Enfap, ha fatto uno stage in contabilità per poi essere confermata in un ufficio altrettanto basilare per il buon funzionamento dell'azienda, dove Florenta ha grande responsabilità e dove la concentrazione è basilare per svolgere al meglio il proprio lavoro.



Il suo posto è nell'ufficio alle spalle della Cassa ed è inquadrata nel **Settore Commerciale**: **Angela Repetto**, 38 anni, di Solero che, come già accennato nell'articolo dedicato a questo comparto, è la segretaria commerciale: il suo compito è fare da collante tra il suo diretto responsabile, l'ufficio vendite, gli ispettori e i trasportatori; a lei è anche affidata la gestione quotidiana del parco autocarri in uso alla Centrale. Un elemento centrale per il buon funzionamento del servizio di consegna ai nostri clienti.