



Daniele Bazzocchi

Il direttore Daniele Bazzocchi: "L'Italia importa dall'estero il 40 per cento del prodotto. Il nostro invece è solo di allevatori locali"

Solo latte romagnolo alla Centrale

La cooperativa cesenate conta 30 soci e 71mila quintali annui

Solo latte della Romagna che può essere 'rintracciato' con un semplice 'click' su internet. A 50 anni dalla fondazione la centrale del latte di Cesena mette in campo una serie di innovazioni che permettono di avvicinare il consumatore all'alimento più naturale, completo e più nutriente che ci sia: il latte.

"Collegandosi al sito www.centrale.lattecesena.it spiega il direttore Daniele Bazzocchi - è possibile risalire alla stalla di provenienza del latte acquistato. Sul sito è sufficiente cliccare su 'tracciabilità' e inserire la data di scadenza, per il latte, o il lotto di produzione, per gli altri prodotti, e subito comparirà la stalla di produzione. Crediamo che, di fronte all'importazione di tanto latte estero, sia un valore aggiunto far capire ai romagnoli che il nostro prodotto è locale, sicuro e di alta qualità".

La Centrale del latte di Cesena è una cooperativa che associa una trentina di produttori che conferiscono, in tutto, circa 71mila quintali di latte all'anno. La stalla più consistente è quella di Roberto Ruffilli di Meldola che conferisce circa 22mila quintali l'anno. La re-

stante parte proviene da produttori dislocati nell'appennino Cesenate e forlivese, più un paio di produttori nella provincia di Ravenna e a Ferrara.

"La nostra è l'ultima cooperativa del latte rimasta in Romagna - aggiunge Bazzocchi - e in Emilia ce n'è un'altra soltanto. Tutte le altre sono state assorbite, nel corso degli anni, dai grandi gruppi. Noi resistiamo in quanto crediamo che la qualità si faccia mantenendo una valenza locale, per dare ai produttori qualche centesimo in più e al consumatore un prodotto non solo garantito, ma di provenienza territoriale".

Il settore del latte italiano è penalizzato nell'ambito della comunità europea: pur avendo le potenzialità produttive, l'Italia è costretta ad importare il 40 per cento di quanto consuma. Ecco perché acquistando latte di grandi gruppi, anche nazionali, non sempre si può avere la certezza che si tratti solo di latte italiano. Dato che il 40 per cento è sicuramente estero, da qualche parte qualcuno lo deve pur bere. La Centrale si trova a Martorano e impiega una quarantina di persone fra impiegati, tecnici e operai. Molti sono

del posto e questo la dice lunga sul legame esistente fra il paese e questo stabilimento. "Inoltre - precisa il direttore - il lavoro inizia alle 5 del mattino e finisce la sera tardi. A volte, può esserci un'emergenza e avere del personale che abita a poche centinaia di metri dalla sede favorisce un intervento tempestivo".

La Centrale produce tantissimi prodotti: negli ultimi tempi, pur rimanendo una nicchia, si è fatto spazio il gelato prodotto in collaborazione con un'altra ditta romagnola, la **Babbi** di Bertinoro quella che produce, fra gli altri prodotti, i Viennesi.

Il direttore svela un 'segreto' rispetto alla produzione del gelato: "Il consumatore conosce 4-5 gusti di questo prodotto, ma in realtà noi ne produciamo 11. Il fatto è che la grande distribuzione non ci concede molto spazio, neppure a livello locale, e così acquista solo poche referenze, lasciando spazio a tante marche di gelato nazionali o estere. Però se un cesenate è interessato a provare tutti i gusti, o ad acquistare direttamente gli altri prodotti, il nostro punto vendita aziendale è a disposizione in via Violone 201".

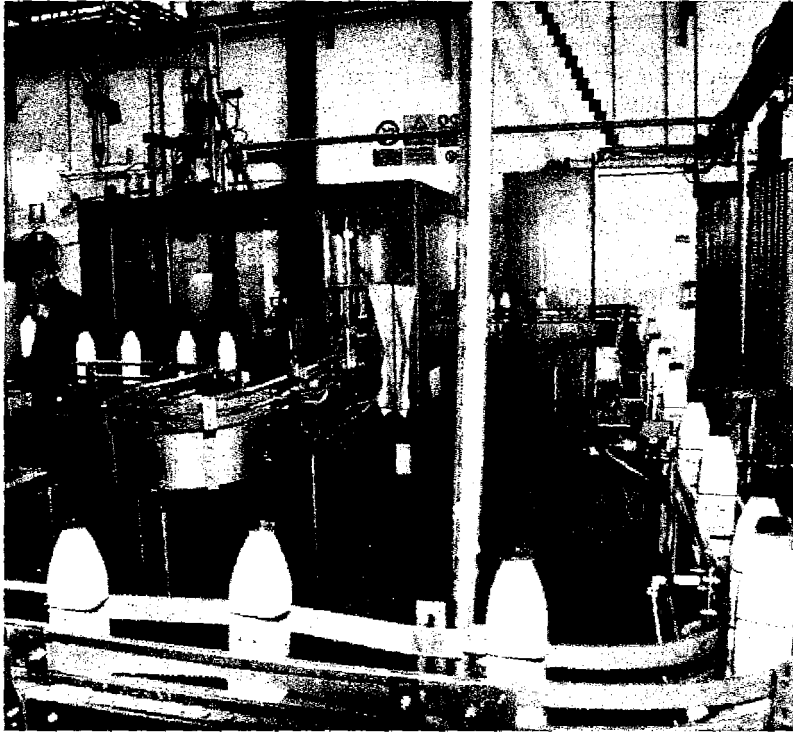
L'azienda cesenate si è poi

specializzata nella produzione di formaggi e, l'ultimo nato, è lo stracchino di Romagna la cui produzione è iniziata nel 2009.

"Essendo una cooperativa piccola e piuttosto snella - ribadisce Bazzocchi - riusciamo a contenere i costi e a liquidare ai soci produttori qualche centesimo in più al litro rispetto a quanto prenderebbero dai grandi colossi nazionali del latte. Al consumatore i nostri prodotti possono costare qualcosa in più, ma la certezza della provenienza e la qualità, su un prodotto basilare per l'alimentazione come questo, valgono ben più del costo finale".

Dei 71mila quintali annui di produzione, il 32 per cento viene destinato alla vendita come latte fresco, il 27 per cento è destinato alla produzione di formaggi, l'11 per cento viene venduto come latte a lunga conservazione, il 2 per cento va a costituire la panna fresca mentre il restante 28 per cento viene venduto ad altri caseifici. Solo lo yogurt non rientra fra le referenze della centrale in quanto "il mercato è così variegato, con decine e decine di gusti e tipologie, che serve una specializzazione così spinta che noi, ancora - conclude Bazzocchi - non possiamo avere".

Cristiano Riciputi



Il confezionamento del latte in bottiglie da un litro



Stalla di Roberto Rimelli a Walden, il più grosso podestato della Centrale del latte di Cesena

Solo latte romagnolo alla Centrale
La cooperativa cesenate conta 30 soci e 71 mila quintali annui

Salus-Day
Regoliamo a pensionati, a chi è fuori famiglia, a chi vuole la spina dorsale e il benessere professionale.

Un'azienda che si impegna a garantire ai propri soci il miglior latte possibile e a garantire il benessere e la salute dei propri animali.
Per informazioni e prenotazioni: tel. 0541 340 962