

L'ECCELLENZA SULLE TAVOLE DEL MONDO

NEL 1900, I FONDATORI DI LATTERIA SORESINA SI PROPOSERO DI PORTARE "L'ECCELLENZA DELLA LORO TERRA SULLE TAVOLE DEL MONDO".

OGGI, A DISTANZA DI 125 ANNI, L'AZIENDA CREMONESE CONTINUA A PROMUOVERE LA SUA ECCELLENTE TRADIZIONE DI QUALITÀ E LO FA IN MODO SEMPRE PIÙ SOSTENIBILE. PER QUESTE RAGIONI È FONDAMENTALE PER LATTERIA SORESINA DOTARSI DI IMPIANTI DI PRODUZIONE DI ULTIMA GENERAZIONE, IN GRADO DI ASSICURARE LA GIUSTA FLESSIBILITÀ PER RISPONDERE TEMPESTIVAMENTE ALLE SVARIATE RICHIESTE DEL MERCATO E, CONTESTUALMENTE, RISPETTARE L'AMBIENTE CON INVESTIMENTI IN SOLUZIONI GREEN.

➤ SETTORE: LATTE

LATTERIA SORESINA SOCIETÀ' COOPERATIVA AGRICOLA
Soresina, provincia di Cremona, Italia
www.latteriasoresina.it

➤ Stiro-soffiatrice rotativa EBS 6 KL ERGON**GEO LOCATION**

SORESINA

PRODURRE AL PASSO COI TEMPI

Centoventicinque anni senza fermarsi mai neanche un giorno, perché il mercato non aspetta chi si ferma a cogliolarsi sugli allori. In un mercato in continua evoluzione dal punto di vista dei consumi e dei modelli di business, è fondamentale mettere sempre al primo posto il pensiero strategico dei fondatori, che consiste nel garantire sempre e ovunque l'eccellenza. La storia di Latteria Soresina è la dimostrazione che l'azienda ha colto i segnali del mercato e ha sostenuto il loro valore grazie alla crescita dell'efficienza e dell'innovazione, magistralmente integrate con strategie marketing di successo. Oggi, tutta la bontà del latte delle mucche, proveniente da una filiera certificata e lavorato secondo tradizione con l'impiego di tecniche innovative, è pronto per essere

gustato nelle comode bottiglia in PET e rPET (prodotte con il 50% di plastica riciclata), soffiate da una stiro-soffiatrice EBS 6 KL ERGON. Il grande vantaggio del nuovo impianto fornito da SMI è quello di disporre di stampi dotati di "ReduxAir", un sistema efficiente per eseguire le operazioni di stiro-soffiaggio a pressioni più basse rispetto a quelle usate abitualmente. ReduxAir è un sistema ad elevato contenuto tecnologico e, in funzione delle caratteristiche della preforma, della bottiglia e dalle condizioni di lavoro, consente di eseguire il processo di stiro-soffiaggio delle bottiglie da 0,5 L e 1 L a 20-25 bar rispetto ai 30-35 utilizzati abitualmente in questo tipo di operazione. Ciò rende possibile un ridotto utilizzo del compressore per aria ad alta pressione, con conseguente abbattimento dei consumi di energia elettrica.

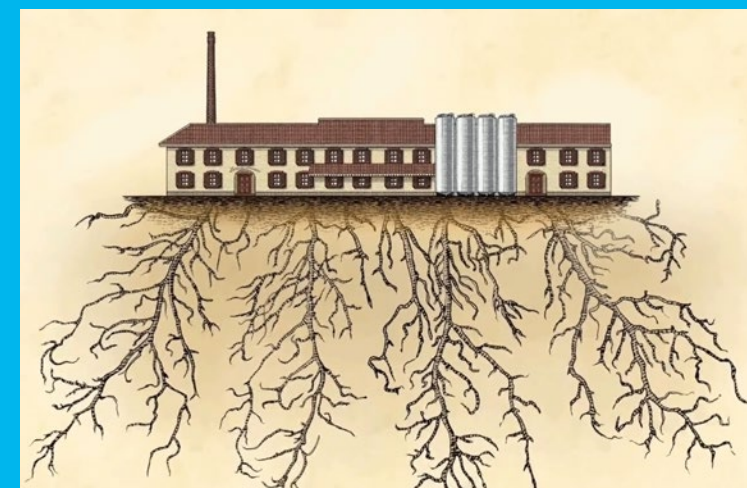


L'impegno costante nel far rivivere la tradizione di un tempo all'interno di un mondo globalizzato è il motore che spinge Latteria Soresina a ricercare costantemente i prodotti migliori, puntando su qualità, innovazione, sostenibilità e benessere di persone, animali e ambiente. Nulla viene trascurato, prestando molta attenzione ad ogni passaggio della produzione, dalla mungitura del latte fino al suo confezionamento tramite soluzioni di packaging ispirate alle 4 R della sostenibilità: Riduzione, Riciclato, Riciclabile, Rinnovabile.



➤ TUTTI PER UNO, UNO PER TUTTI!

Latteria Soresina è una cooperativa costituita il 5 febbraio 1900 nel paese di Soresina (provincia di Cremona) dalla stretta sinergia tra agricoltori e produttori di latte: una forma associativa che, oggi come allora, rappresenta il modello più adatto a tradurre in realtà operativa lo stretto legame che unisce i suoi soci. Il rapporto che li lega è solido e fondato sulla reciprocità; un legame inscindibile, tale da farli diventare gli attori principali della trasformazione e della vendita del medesimo prodotto di qualità, contribuendo alla crescita dell'azienda. L'obiettivo dei soci era ed è quello di offrire qualità conciliando tradizione, esperienza ed innovazione. "Oggi Latteria Soresina continua a lavorare come una grande famiglia, dove ognuno ha un ruolo da svolgere e rispetta quello degli altri", afferma Davide Arpini, Direttore Tecnico dal 2006. "Inoltre l'impegno per garantire la salute futura della nostra terra e dei nostri nipoti significa promuovere una maggiore sostenibilità nel nostro settore".



➤ **GRANDE FESTA A CREMONA:
LATTERIA SORESINA FESTEGGIA 125 ANNI DI ATTIVITÀ!**

Latteria Soresina, modello di aggregazione e di crescita delle DOP italiane, il 5 febbraio 2025 ha raggiunto l'importante traguardo dei 125 anni di attività: una storia di passione, tradizione e innovazione che ha accompagnato generazioni di produttori, dipendenti e consumatori. "Questo anniversario rappresenta non solo un traguardo storico, ma anche un punto di partenza verso il futuro," ha dichiarato Tiziano Fusar Poli, Presidente di Latteria Soresina, in occasione dell'evento organizzato il 10 febbraio 2025 presso il Teatro Ponchielli di Cremona. "È un momento per celebrare il lavoro di tutti coloro che hanno contribuito al successo della nostra cooperativa: dai Soci che portano avanti le tradizioni casearie, ai dipendenti che ogni giorno garantiscono la qualità dei nostri prodotti, fino ai consumatori che ci scelgono con fiducia." Durante la serata sono state ripercorse le tappe più significative della storia della cooperativa, sottolineando il profondo legame con il territorio, i suoi valori e la visione del futuro. La serata, oltre agli interventi del Presidente di Latteria Soresina, Tiziano Fusar Poli, e del Direttore Generale, Michele Falzetta, ha visto gli interventi istituzionali del Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, del Presidente della Regione Lombardia Attilio Fontana, del Presidente di Confcooperative Maurizio Gardini e del sindaco di Cremona Andrea Virgilio, a cui si è aggiunta una stimolante riflessione sul futuro del Prof. Giuliano Noci.



**LATTIERO-CASEARIO: PRIMATO DELLA
FILIERA AGROALIMENTARE ITALIANA**

Il settore lattiero-caseario in Italia continua a spingere sull'export; la valorizzazione della tradizione casearia italiana, l'innovazione nelle pratiche agricole e una equilibrata gestione delle risorse sono dati rappresentativi della stabilità e della flessibilità del settore che permettono una crescita costante. La Lombardia rimane la regione italiana con la maggiore produzione di latte, arrivando a superare il 45% della produzione totale (fonte www.dairyexpotech.it). Il solo territorio della provincia di Cremona gioca un ruolo fondamentale nel panorama nazionale e non soltanto perché qui si produce l'11% del latte italiano, ma per l'obiettivo comune di realizzare un prodotto di qualità, sano e sicuro per i consumatori. Questa è la vera sostenibilità.



**LA LOMBARDIA RIMANE LA REGIONE ITALIANA CON
LA MAGGIORE PRODUZIONE DI LATTE, ARRIVANDO
A SUPERARE IL 45% DELLA PRODUZIONE TOTALE.**



AD OGNUNO IL SUO LATTE

Perché il Latte Soresina è così buono? Perché nasce in Italia da allevamenti situati nel cuore verde della Pianura Padana e collocati in prossimità degli stabilimenti, al fine di garantire una produzione quotidiana sostenibile, controllata e di qualità, scegliendo tra:

- latte fresco: prodotto di punta, proposto nelle pratiche bottiglie in PET, sia intero ad alta qualità che parzialmente scremato
- latte ESL: grazie ai processi di pastorizzazione e ultrafiltrazione, il latte nella versione intero o parzialmente scremato rimane buono per diverse settimane
- latte UHT: disponibile nelle versioni intero, parzialmente scremato e ad Alta Digeribilità.

Alimento sano e completo, insostituibile nell'età della crescita e prezioso durante tutta la vita, il latte è un'eccellente fonte di micro e macro nutrienti e per questo motivo viene considerato un vero e proprio alimento più che una bevanda.

- Il più gustoso è il latte intero, perché subisce pochissimi processi di lavorazione; ne risulta una bevanda saporita, ricca di calcio e completa da un punto di vista nutrizionale, che garantisce un apporto molto equilibrato di sali minerali e vitamine.

- Il più leggero è il latte parzialmente scremato, che subisce un processo di separazione dalla componente grassa, ma assicura un apporto nutrizionale completo, anche se in quantità inferiori rispetto alla versione intera.

- Il più digeribile è il latte ad Alta Digeribilità, che, grazie alla speciale lavorazione, risulta facilmente digeribile ed è particolarmente indicato per chi è intollerante al lattosio.



➤ GUARDARE AL FUTURO IN MODO SOSTENIBILE

L'obiettivo di Latteria Soresina è generare un impatto positivo per la società e per il settore agroalimentare. La passione per la qualità e per il territorio si traduce in scelte concrete all'insegna della sostenibilità come la salvaguardia dell'ambiente, il benessere animale ed un sostegno costante a Soci, dipendenti e collaboratori. La filiera sostenibile si concretizza in investimenti periodici per rinnovare stalle, fienili e impianti di lavorazione del latte al fine di ridurre l'impatto ambientale e il consumo energetico. Tutti i soci allevatori con le loro oltre 200 stalle collocate vicino agli stabilimenti di Latteria Soresina hanno sottoscritto un patto di filiera che prevede un attento monitoraggio dell'intero ciclo produttivo, con azioni preventive e controlli periodici. Tra gli interventi concreti di tutela del territorio spiccano l'impiego di energie rinnovabili, biogas e fotovoltaico nelle stalle di ogni allevamento, riduzione dei consumi idrici, logistica collaborativa e "truck sharing" per il trasporto sostenibile del latte.

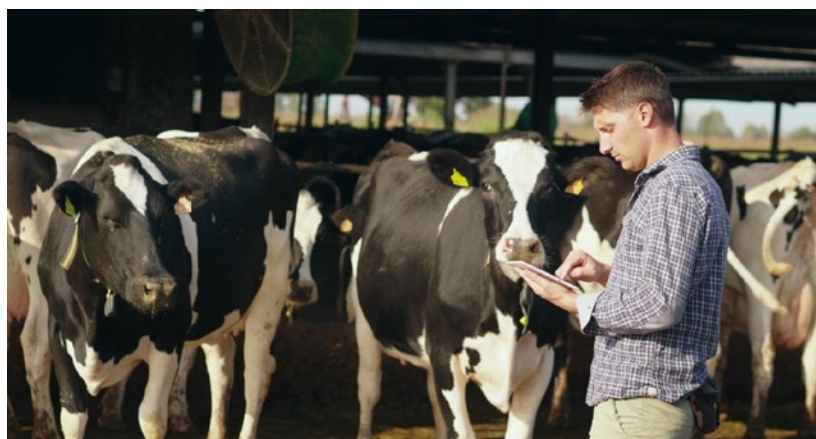


SE LE MUCCHE STANNO BENE CI GUADAGNANO IL PIANETA E L'AZIENDA

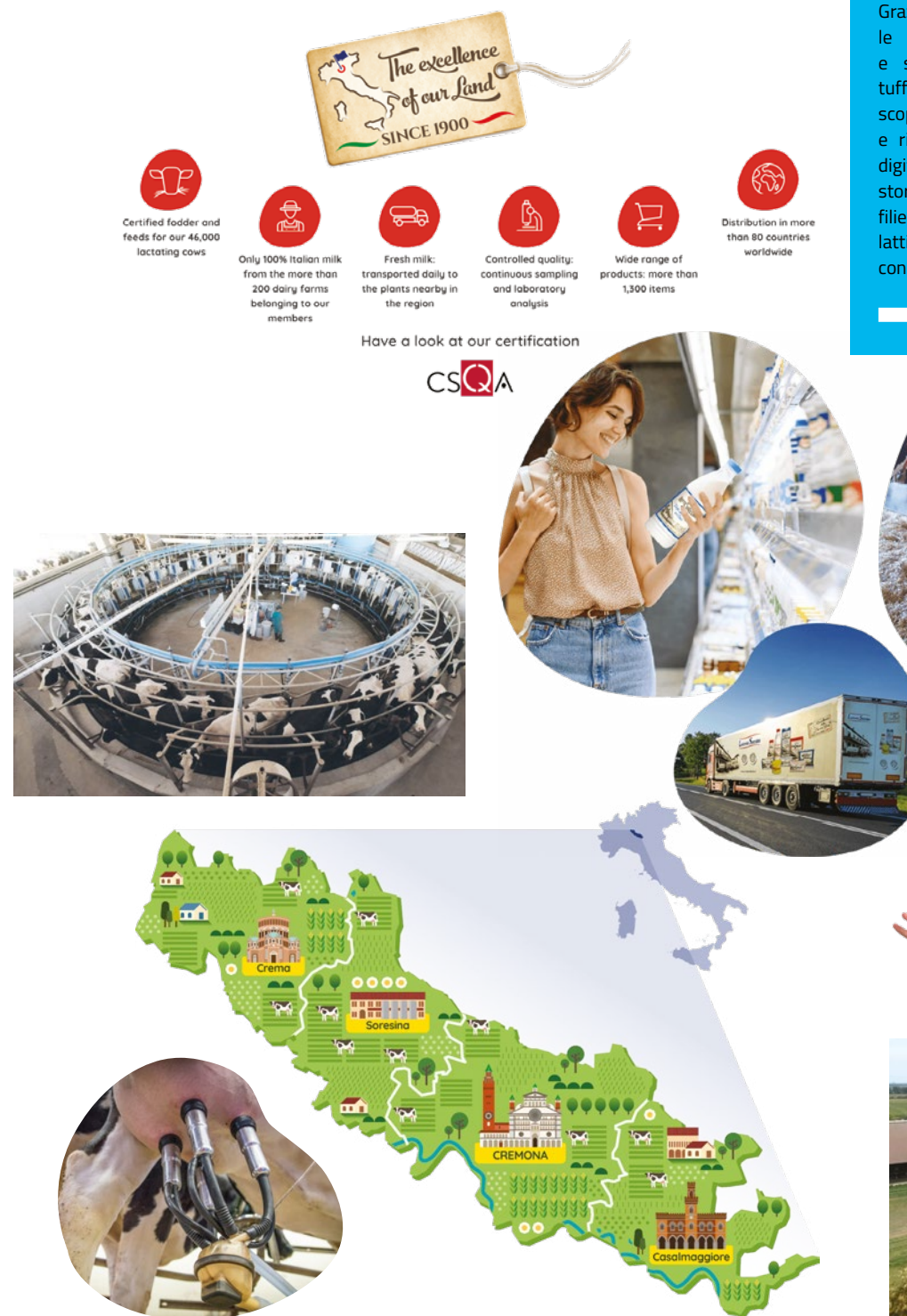
Da anni Latteria Soresina promuove la cultura della sostenibilità, tanto nella cura e nel benessere degli animali quanto nel rispetto dell'ambiente. È scientificamente provato che un animale allevato nel pieno rispetto del suo benessere produce più latte e di migliore qualità. Garantire il benessere degli animali è anche una questione ambientale, perché consente di consumare meno risorse e ridurre le emissioni di CO² per litro di latte prodotto.

QUALITÀ GARANTITA, IN OGNI FASE DEL PROCESSO

La qualità non si ottiene per caso: ogni fase del processo produttivo viene sottoposta a rigidi controlli e segue procedure certificate. Il latte di ogni autobotte che



arriva negli stabilimenti di Latteria Soresina viene campionato e portato in laboratorio per essere analizzato. Trasparenza, qualità e sicurezza lungo tutta la filiera sono i principi garantiti quotidianamente che hanno portato l'azienda cremonese ad ottenere importanti certificazioni a tutela dei suoi partner e del singolo consumatore. Un'eccellenza comprovata anche dal CSQA, organismo indipendente che certifica la qualità alimentare dei prodotti mediante controlli a campione indispensabili per ottenere l'autorizzazione alla distribuzione.



➤ DAL DIGITALE AL REALE: UNA STORIA COSÌ BUONA NON SI ERA MAI VISTA!

Grazie al progetto "Visita Didattica" le scolaresche delle scuole primarie e secondarie di primo grado possono tuffarsi in un'esperienza coinvolgente alla scoperta del mondo di Latteria Soresina e ripercorrere, con il supporto dei visori digitali per la realtà virtuale, le tappe di una storia ultracentenaria alla scoperta della filiera produttiva che porta le eccellenze lattiero-casearie di Soresina sulle tavole dei consumatori.



SOLUZIONI SMI PER LATTERIA SORESINA

Per rispondere alla crescente popolarità del latte fresco e realizzare bottiglie PET e rPET prodotte con il 50% di plastica riciclata, nei formati da 0,5 L e 2 L, la società Latteria Soresina ha investito in un impianto che permette di incrementare la propria attività con un occhio di riguardo alla riduzione dell'impatto ambientale. La stiro-soffiatrice SMI EBS 6 KL ERGON, installata presso lo stabilimento di Soresina, risponde a queste esigenze ed assicura una produzione flessibile e sostenibile. La stiro-soffiatrice SMI risponde alle esigenze di Latteria Soresina di utilizzare maggiormente bottiglie in rPET; inoltre, l'impiego di preforme con un peso sempre minore aiuta l'azienda ad ottimizzare la distribuzione e a ridurre l'impronta carbonica. Per ridurre l'impatto ambientale dell'imballaggio, i contenitori da 0,5 L e 1 L utilizzati per il latte fresco sono stati ri-progettati per alleggerirne il peso (risparmio di materia prima pari al 15%). La stiro-soffiatrice SMI è stata testata anche con l'impiego di preforme di PET colorate di bianco con biossido di titanio (TiO₂), che funge da barriera alla luce, elemento importante per la produzione di latte ESL (Extended Shelf Life).

➤ STIRO-SOFFIATRICE ROTATIVA EBS 6 KL ERGON

Funzioni: stiro-soffiaggio di bottiglie rPET/PET di latte fresco alla velocità massima di 12.000 bottiglie/ora (formato 0,5 L).

Bottiglie lavorate: contenitori cilindrici da 1 L e 0,5 L.

➤ STAMPI REDUXAIR

Gli stampi montati sulla stiro-soffiatrice EBS 6 KL ERGON sono provvisti del fondello "ReduxAir", che, tramite appositi accorgimenti tecnici e progettuali, permette un rilascio molto più veloce dell'aria che si trova tra le pareti esterne della bottiglia e la superficie dello stampo, rendendo possibile la produzione del contenitore da 0,5 L con pressione dell'aria a 20 bar e quello da 1 L con pressione a 25 bar; pressioni molto più basse rispetto a quelle usate abitualmente (circa 35 bar), assicurando all'azienda di Soresina un importante vantaggio in termini di risparmio energetico e salvaguardia ambientale.

➤ SISTEMA DI RECUPERO AIRMASTER

La stiro-soffiatrice EBS 6 KL ERGON monta un sistema di recupero aria a doppio stadio, denominato "AirMaster", che consente di affiancare al sistema di recupero d'aria di base un secondo dispositivo per recuperare e riciclare parte dell'aria del sistema di soffiaggio ad alta pressione, assicurando un significativo risparmio sui consumi dell'aria compressa e sui costi energetici.

➤ PANNELLI TERMO-RIFLETTENTI AD ALTA EFFICIENZA

La stiro-soffiatrice SMI monta un sistema di pannelli termo-riflettenti in materiale ceramico composito ad alta efficienza energetica, posizionati sia frontalmente sia posteriormente alle lampade, che consente una distribuzione uniforme del calore, favorendo il risparmio energetico.

➤ RISCALDAMENTO PREFORME A BASSO CONSUMO

L'innovativo e compatto forno di riscaldamento preforme delle stiro-soffiatrici SMI è dotato di un diffusore in alluminio che assicura l'ottimale controllo della temperatura per prevenire l'eventuale surriscaldamento.

I costi energetici per la produzione delle bottiglie vengono ridotti anche grazie alla presenza di lampade a raggi IR ad alta efficienza energetica.

➤ CAMBIO FORMATO SEMPLICE E VELOCE

Il sistema di alimentazione preforme è dotato di regolazioni tramite contatori numerici di posizione, che assicurano operazioni di cambio formato semplici e veloci.

➤ ASTE DI STIRO MOTORIZZATE

La giostra di stiro-soffiaggio è dotata di aste di stiro motorizzate controllate da azionamenti digitali, che garantiscono precisione nelle operazioni e risparmio energetico (non serve aria compressa e il consumo di corrente è inferiore rispetto alle soluzioni con motori lineari).



LATTE 100% ITALIANO DAL CUORE VERDE DELLA PIANURA PADANA

Nei prodotti di Latteria Soresina batte un cuore verde, la Pianura Padana, una grande area resa fertile nei secoli dal fiume Po; questa distesa pianeggiante si estende per buona parte dell'Italia Settentrionale su una superficie di quasi 48.000 km² e a Cremona occupa quasi un quarto dell'intero territorio provinciale.

Votata da sempre alla tradizione agricola e all'allevamento, la Pianura Padana vanta caratteristiche naturali e ambientali uniche, di cui beneficiano gli oltre 200 allevamenti dei Soci di Latteria Soresina che danno vita a tutte le bontà del marchio.

Lo straordinario viaggio del latte, prodotto dalle 46.000 vacche allevate nelle stalle padane, inizia tutte le mattine alle 5, quando i trasportatori lo raccolgono dagli allevatori per portarlo in poche ore nei vicini stabilimenti, garantendo così una lavorazione fresca e giornaliera che si traduce in prodotti di alta qualità.

VERSO IL CALDO E QUIETO INFINITO DELLA VERDE TERRA PADANA

"Ripresi la strada alla volta della pianura italiana, dalle prossimità nevose verso le foschie azzurre dei paesaggi di granturco, dalla splendente purezza di monti e vallate, verso il caldo e quieto infinito della verde terra padana." Così nel 1913 il grande scrittore tedesco Hermann Hesse in viaggio in Italia descriveva il territorio cremonese; la vastità della pianura e dei campi coltivati è l'aspetto che maggiormente colpì lo scrittore e che ancora oggi affascina tutti coloro che attraversano la Pianura Padana. Il territorio di Cremona è ricco di acque, grazie ai fiumi Adda, Oglio e Po che lo attraversano, e di campi coltivati, cascine e tradizioni gastronomiche che ne personalizzano la storia, la cultura e i sapori. Quest'area dell'Italia Settentrionale è un vero e proprio giacimento di sapori e prodotti DOP, DOCG, IGP, attraversato da una fitta rete di veri e propri presidi produttivi: le cascine.



ECCELLENZE GASTRONOMICHE PER TUTTI I GUSTI

Dalle cascine del cremonese nascono gli eccellenti prodotti gastronomici che hanno reso grande e famosa Cremona, a cui, ogni anno, la città dedica specifiche giornate di festa. Già in età romana questa zona dell'Italia Settentrionale era nota per la produzione di carni suine pregiate e salumi, nonché per la produzione altrettanto pregiata di numerosi tipi di formaggio, il più conosciuto dei quali è il Grana Padano (Latteria Soresina ne è il principale produttore a livello mondiale), di cui ben sei hanno ottenuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP). Oltre che per i leggendari violini Stradivari, Cremona è famosa anche per altre bontà gastronomiche come il torrione, che, secondo la leggenda locale, fu inventato nel 1441 per il banchetto di nozze di Bianca Maria Visconti con Francesco Sforza, e la mostarda, che, a base di frutti canditi, si produce fra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno.



➤ PEDALA PER CREDERCI

Alla scoperta dei luoghi del latte, tra curiosità e tanto divertimento, conduce "Le Vie del Latte", l'evento che si svolge ogni anno nel mese di giugno e si snoda tra le strade di campagna, le cascine e gli allevamenti dove il buon latte di Latteria Soresina viene munto ogni giorno secondo tradizione. Organizzata dalla ASD Pedale Soresinese, con la collaborazione di Latteria Soresina, questa manifestazione rappresenta un nuovo modo per conoscere e vivere un territorio unico, alla scoperta della preziosa filiera.

