

➤ **SETTORE: LATTE**

LATTERIA SOCIALE VALTELLINA
Postalesio (Sondrio), Italia
www.latteriavaltellina.it



VIDEO

➤ **Stiro-soffiatrice rotativa EBS 4 K ERGON**



GEO LOCATION

LATTERIA SOCIALE VALTELLINA

UNA STORIA DI SAPORI DI MONTAGNA

UNA STORIA LUNGA 45 ANNI, FATTA DI UOMINI E DONNE PROFONDAMENTE LEGATI AL TERRITORIO, LAVORATORI INSTANCABILI E APPASSIONATI CHE SI SVEGLIANO ALL'ALBA E RIMANGONO IN STALLA FINO AL TRAMONTO. E' LA STORIA DI LATTERIA SOCIALE VALTELLINA E DELLE OLTRE 110 STALLE, DISLOCATE SUL TERRITORIO DELLE PROVINCE DI SONDRIO, LECCO E COMO, DALLE QUALI OGNI GIORNO VENGONO RACCOLTI OLTRE 1.900 QUINTALI DI LATTE FRESCO DI MONTAGNA.

Tradizione e innovazione sono gli elementi trainanti dell'evoluzione di questa cooperativa leader nel settore lattiero caseario italiano. Ciò che permette all'azienda di mantenere il controllo tra queste due forze naturalmente in contrapposizione è il rispetto dei valori di equità, umiltà, trasparenza e genuinità che identificano la sua attività. Il tutto finalizzato a soddisfare le esigenze dei consumatori e tutelare l'ambiente circostante, mettendo in primo piano il benessere animale, il rispetto della cultura e dei territori di montagna attraverso investimenti continui, tra i quali spicca

l'acquisto recente di una stiro-soffiatrice rotativa di SMI, modello EBS 4 K ERGON, per realizzare bottiglie in PET da 0,5 L e 1 L per il confezionamento del latte e bottiglie in PET da 0,48 L destinate all'imbottigliamento del kefir.

Latteria Sociale Valtellina nasce nel 1979 con sede a Delebio, in Bassa Valtellina, in provincia di Sondrio. L'impresa, che opera quotidianamente su un territorio suggestivo, con una forte vocazione lattiero-casearia e dove la natura è la protagonista, ha radici ben salde nel passato, lo sguardo sempre rivolto al futuro e vive con orgoglio la necessità di trasformare il frutto di terre straordinarie in

prodotti caseari di eccellenza, rispettando e valorizzando l'antica tradizione delle latterie turnarie di paese (*).

Il successo nel tempo dell'attività di di Latteria Sociale Valtellina è reso possibile da un atteggiamento pro-attivo che accoglie le nuove sfide, ricerca continuamente il modo migliore di fare le cose ed investe sulle persone e sul loro benessere; in altre parole, l'azienda mette al primo posto l'innovazione quale motore trainante dello sviluppo ed elemento fondamentale per ottenere qualità e sicurezza dei prodotti commercializzati a beneficio del consumatore.

➤ SEMPRE PIÙ ORIENTATI AL BENESSERE E ALLA SALUTE

Nell'ambito delle iniziative per la salute, Latteria Sociale Valtellina partecipa a "Ottobre in rosa", la campagna per la prevenzione del tumore al seno in collaborazione con l'ATS.

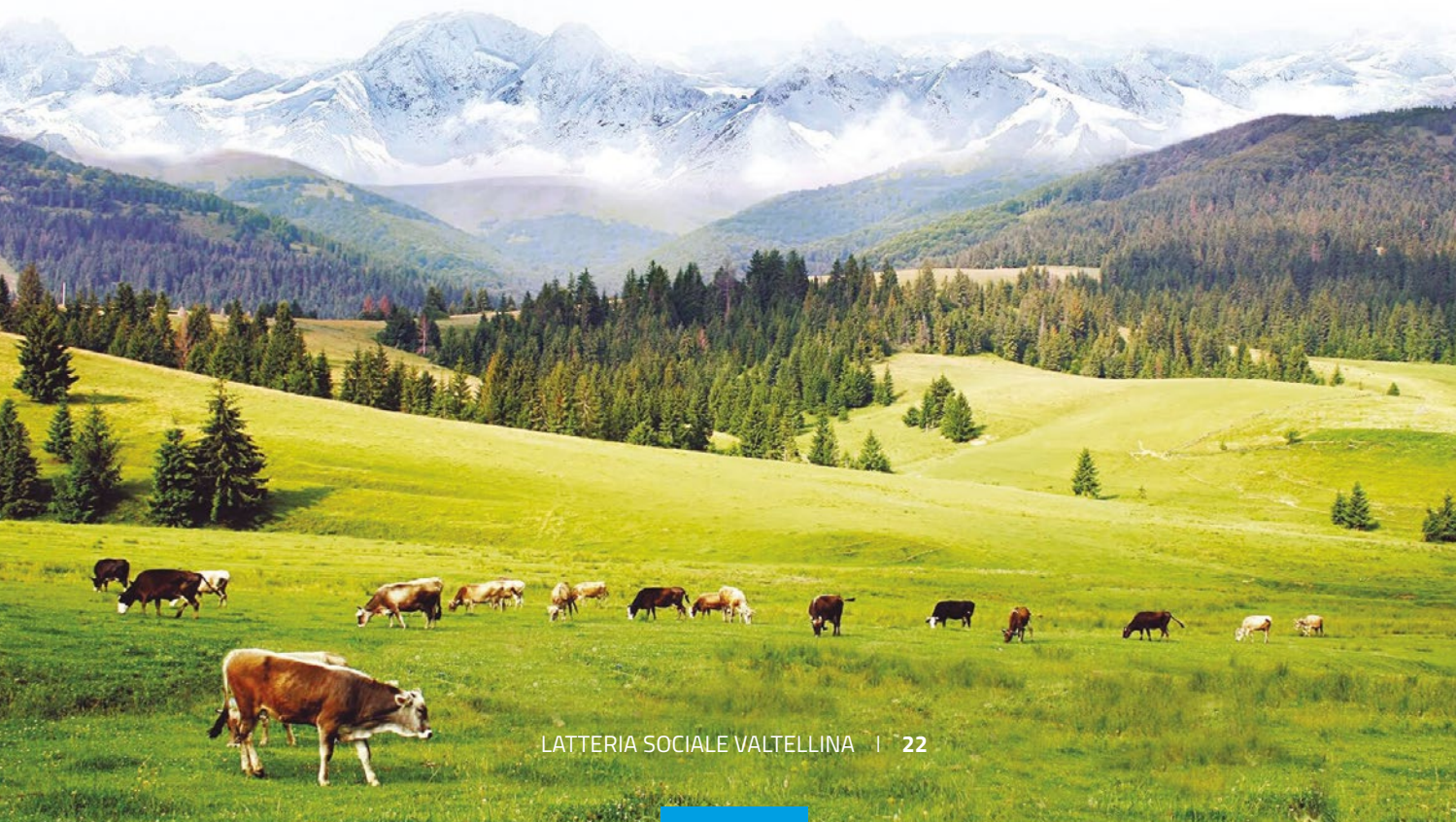
La promozione del benessere passa attraverso il programma "WHP-Workplace Health Promotion", che coinvolge tutti i dipendenti della cooperativa per favorire sani stili di vita sul luogo di lavoro; rientrano in tale iniziativa la fornitura settimanale di frutta gratuita, la convenzione con palestre per favorire l'attività fisica e l'adozione di una policy aziendale che contrasta le dipendenze.

Negli ultimi tre anni l'azienda valtellinese ha inoltre partecipato al bando "Latte nelle Scuole" per promuovere una sana alimentazione tra i bambini delle scuole elementari, incentivando il consumo di prodotti agricoli (latticini, frutta e verdura) durante la merenda di metà mattina.



Latterie turnarie (*)

E' un sistema di gestione del latte e della lavorazione di prodotti caseari nato verso la fine dell'Ottocento, che si basava sulla caseificazione collettiva; l'aggettivo turnarie deriva dal fatto che le famiglie di allevatori socie della latteria, a turno, conferivano il latte al caseificio nel giorno specifico della settimana che veniva loro assegnato. Con questo sistema, il loro credito o debito di latte nei confronti della latteria veniva annotato ogni giorno su un libretto, chiamato "libretto del latte".



TERRA, TRADIZIONE E TALENTO: UNA STORIA DI PASSIONE

Latteria Sociale Valtellina è una cooperativa agricola che si occupa della raccolta e della trasformazione del latte vaccino e caprino proveniente dalle aziende agricole situate sul territorio di Valtellina, Valchiavenna e Alto Lario.

Costituitasi sui solidi valori che legano il territorio e le tradizioni casearie, questa importante realtà economica conta attualmente oltre 120 soci e conferenti, nella quasi totalità allevatori e agricoltori professionali, che conferiscono ogni anno circa 38 milioni di litri di latte di vacca e 1,2 milioni

di litri di latte di capra destinati alle varie produzioni della cooperativa.

Oggi come in passato, la filosofia operativa di Latteria Sociale Valtellina si ispira all'arte casearia dei maestri valtellini ed è segnata da continue innovazioni che le hanno permesso di crescere insieme ai suoi soci e dipendenti e di raggiungere una posizione di leader nel settore.

Nel 2025 la cooperativa ha commercializzato 9,5 milioni di litri di latte fresco in bottiglia e 242 mila litri di latte sfuso. Presso lo stabilimento di Postalesio (in provincia di Sondrio), un sito produttivo ampio e moderno dotato di impianti

automatici di nuova generazione, sono stati inoltre imbottigliati 124 mila litri di kefir.

Sullo sfondo di quest'importante realtà industriale primeggiano il territorio, il benessere riservato agli animali e la passione di chi ogni giorno lavora in stalla, nei casari o negli impianti di produzione per realizzare prodotti di qualità e a marchio "prodotto di montagna".

Tra i prodotti più importanti c'è il formaggio Valtellina Casera, che nel 1985 ha ottenuto il marchio DOP di Denominazione di Origine Protetta dall'Unione Europea, e il formaggio Bitto, anch'esso con marchio DOP.



➤ IL MARCHIO "PRODOTTO DI MONTAGNA"

Il marchio "Prodotto di Montagna" è un'indicazione facoltativa di qualità europea, esclusivamente riservata alla valorizzazione dei prodotti destinati all'alimentazione umana che rispettano le condizioni stabilite dalla Commissione Europea e dal decreto del Ministero dell'Agricoltura italiano; per fregiarsi di tale marchio i prodotti realizzati con materie prime, o gli alimenti degli animali nelle filiere zootecniche, devono provenire essenzialmente da zone di montagna. Con l'indicazione di qualità Prodotto di montagna in etichetta, il Parlamento Europeo e la Commissione Europea nel 2012 hanno riconosciuto che i prodotti ottenuti in aree montane hanno una diversa qualità rispetto a quelli di aree non montane.



LATTERIA SOCIALE VALTELLINA SCEGLIE IL PET PER IL CONFEZIONAMENTO DEL LATTE

Con la scelta dell'imballaggio corretto si può fare la differenza nel preservare l'ecosistema; per tale ragione Latteria Sociale Valtellina è particolarmente attenta a questa tematica, dovendo gestire in modo sostenibile oltre 1200 quintali di latte che ogni giorno vengono raccolti nelle stalle di Valtellina, Valchiavenna e Alto Lario

dai soci della cooperativa ed imbottigliati negli stabilimenti di Postalesio.

Per il confezionamento del latte di montagna, l'azienda ha fatto il primo grande passo verso la sostenibilità ambientale scegliendo le bottiglie in PET, un materiale sicuro, resistente e infrangibile adatto a garantire la qualità del prodotto in esso contenuto.

Un ulteriore passo green ha portato Latteria Sociale Valtellina a ridurre del 10% il peso del PET utilizzato nella produzione delle bottiglie, mantenendone inalterata la forma; l'alleggerimento del peso dei contenitori ha permesso anche di ridurre le emissioni di sostanze inquinanti generate durante il trasporto dei lotti prodotti.

L'azienda valtellinese ha inoltre individuato nel RPET50 (il PET con il 50% di materiale di recupero) la soluzione migliore per la produzione delle bottiglie, anche alla luce

delle nuove direttive UE per la gestione consapevole delle plastiche utilizzate nei processi industriali.

Grazie a questa bottiglia, la cooperativa di Postalesio ha anticipato gli obblighi delle nuove direttive europee, che prevedono l'utilizzo di contenitori con almeno il 30% di materiale di recupero entro il 2030.

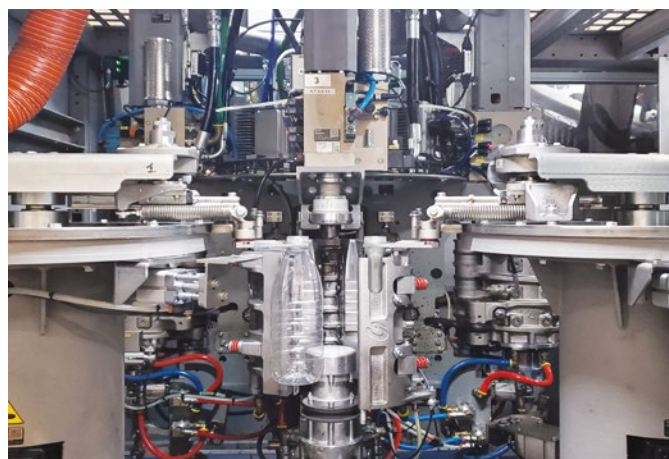


➤ KEFIR: IL PRODOTTO ALLEATO DEL BENESSERE

Il lancio del kefir di montagna è uno dei tanti esempi del continuo processo innovativo che coinvolge Latteria Sociale Valtellina; si tratta di un prodotto speciale, non solo per la ricetta, ma per chi lo prepara ogni giorno con passione e tradizione, prestando cura e attenzione alla qualità. Commercializzato nelle pratiche bottiglie in PET da 0,48 L, realizzate grazie alla stiro-soffiatrice EBS 4 K ERGON di SMI, il kefir trae origine dalla necessità di offrire un prodotto naturale, ricco di fermenti vivi e realizzato con latte proveniente al 100% dal cuore della Valtellina. Un prodotto altamente digeribile, ricco di proteine e vitamine ed un alleato del benessere dei consumatori, anche di chi è intollerante al lattosio.



LE SOLUZIONI SMI PER LATTERIA VALTELLINA



Latteria Sociale Valtellina crede fermamente nell'importanza di lavorare a stretto contatto con i fornitori, instaurando rapporti fondati su lealtà, trasparenza e collaborazione reciproche. Un esempio di tali principi è rappresentato dalla recente collaborazione con SMI per la fornitura di un impianto di stiro-soffiaggio EBS 4 K ERGON all'interno dello stabilimento di Postalesio, che ha permesso di portare all'interno dell'azienda il processo di produzione delle bottiglie in PET da 0,5 L e 1 L, utilizzate per l'imbottigliamento di latte, e delle bottiglie PET da 0,48 L utilizzate per l'imbottigliamento del kefir. Il fine principale di tale investimento è la drastica riduzione del numero di trasporti necessari all'approvvigionamento della bottiglie stesse, che prima venivano acquistate all'esterno. Attualmente quindi Latteria Sociale Valtellina acquista solo le preforme in PET, ossia il semilavorato necessario alla produzione interna di bottiglie, che, in termini volumetrici, occupano circa un ventesimo del contenitore finito. Le preforme vengono trasportate in ceste riutilizzabili per un totale di 497.952 pezzi a viaggio, contro le 38.016 unità di bottiglie soffiate, consentendo una riduzione del 92,4% dei viaggi necessari a parità di numero di pezzi trasportati, con un chiaro impatto positivo dal punto di vista ambientale.

➤ STIRO-SOFFIATRICE ROTATIVA EBS 4 K ERGON

Funzioni: stiro-soffiaggio di bottiglie in PET alla velocità massima di 9.000 bottiglie/ora (contenitori da 1 L).

Bottiglie lavorate: contenitori cilindrici in PET da 1 L / 0,5 L / 0,48 L.



➤ VANTAGGI PER L'AMBIENTE E RISPARMIO ENERGETICO

In ogni aspetto della propria attività imprenditoriale, Latteria Sociale Valtellina mette il cuore per migliorare la sostenibilità ambientale dei prodotti destinati ai consumatori e dei processi industriali per realizzarli.

Tra le azioni più significative spicca sicuramente l'installazione dell'impianto di stiro-soffiaggio EBS 4 K ERGON di SMI per la produzione delle bottiglie in PET, il materiale preferito dall'azienda di Postalesio per il confezionamento di latte fresco; tale materiale, infatti, è riciclabile anche più volte se smaltito nella maniera corretta e fa risparmiare energia e materie prime.

Un ulteriore vantaggio ambientale ed energetico è rappresentato dall'internalizzazione del processo di produzione delle bottiglie in PET, che ha permesso di risparmiare sui trasporti settimanali e di ottimizzare la logistica, perché di fatto in precedenza l'azienda trasportava grossi volumi di contenitori composti principalmente da aria.

Il processo di trasformazione delle preforme in bottiglie finite si basa essenzialmente su impianto per la produzione di aria compressa ad alta pressione (30 Bar) e di una stiro-soffiatrice rotativa che sfrutta l'alta pressione per la stiro-soffiaggio delle preforme in PET all'interno di uno stampo.

L'acquisto di preforme per la produzione interna di bottiglie in PET permette inoltre a Latteria Sociale Valtellina di ridurre i sovra-imbusti a perdere, che erano necessari per trasportare le bottiglie vuote acquistate esternamente; le preforme, invece, sono movimentate in apposite gabbie di metallo riutilizzabili.

A partire dal mese di luglio 2024, grazie alla fornitura di appositi stampi montati sulla stiro-soffiatrice EBS 4 K ERGON, anche la produzione delle bottiglie in PET da 0,48 L per il kefir è stata portata all'interno dell'azienda.



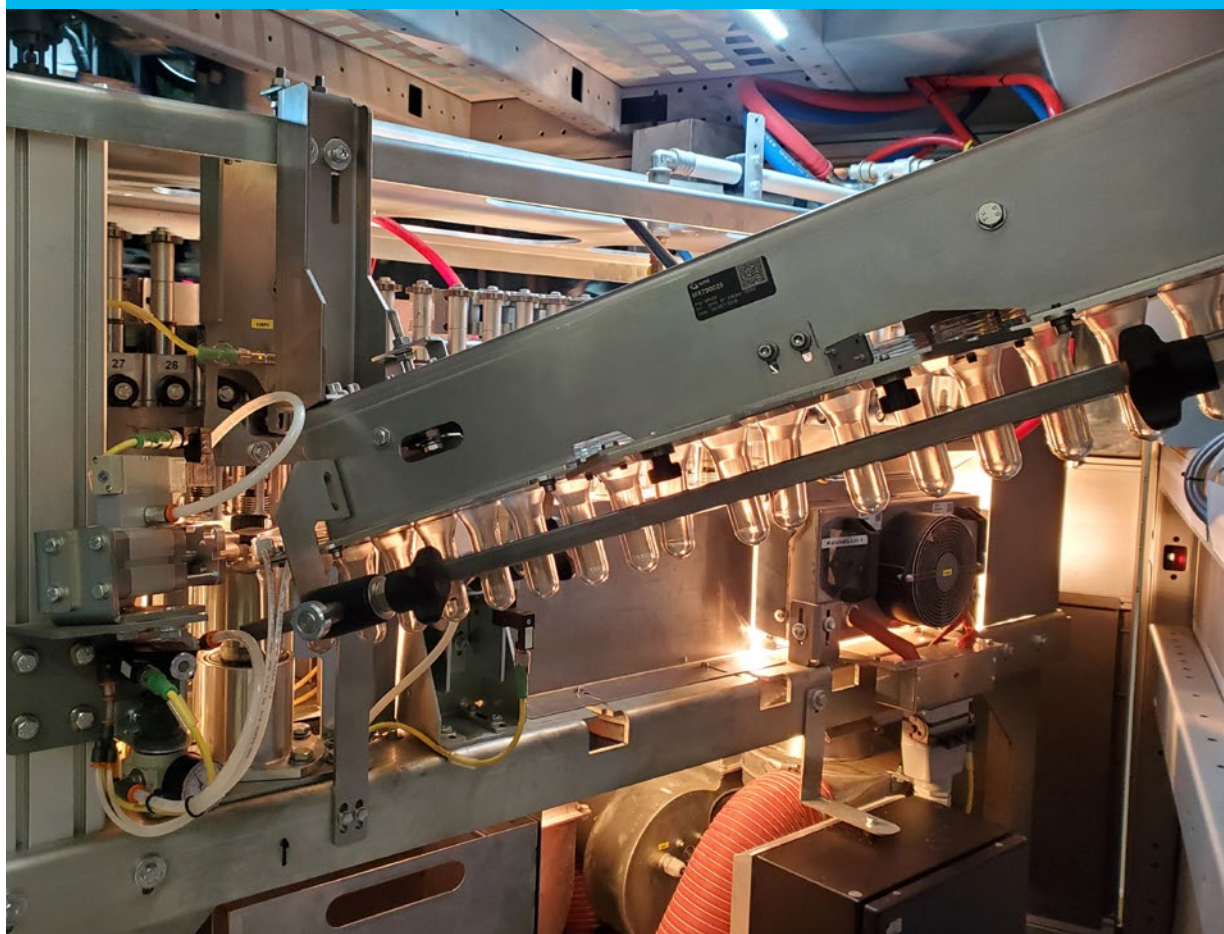
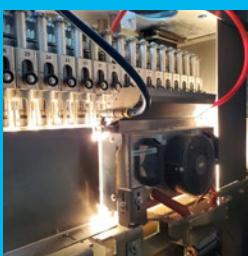
➤ VANTAGGI PER LA GESTIONE E IL CONTROLLO

L'impianto fornito da SMI si avvale di un sistema di automazione avanzata denominato MotorNet System®, che assicura il costante mantenimento dei parametri ottimali di lavorazione durante l'intero ciclo di produzione, permette la modifica diretta dei settaggi della macchina dal pannello operatore, semplifica le operazioni di cambio formato ed offre la possibilità di disabilitare temporaneamente uno o più stampi in caso di necessità. L'interfaccia operatore Posyc® è semplice e intuitiva ed è in grado di assicurare la regolazione rapida dei parametri e facilitare le attività di manutenzione ordinaria e programmata.



➤ VANTAGGI PER L'EFFICIENZA OPERATIVA

La sezione di riscaldamento delle preforme, integrata in un unico modulo con la sezione di stiro-soffiaggio, si contraddistingue per lo sviluppo orizzontale della catena porta-preforme e per il sistema ottimizzato di ventilazione e aerazione. I gruppi di lampade a raggi IR preposti al riscaldamento delle preforme sono dotati di un sistema di pannelli termo-riflettenti in materiale composito ad alta efficienza energetica, posizionati sia frontalmente sia posteriormente alle lampade, per assicurare un'elevata riflessione del calore e una distribuzione più uniforme su tutta la superficie della preforma.



SOSTENIBILITÀ FA TUTT'UNO CON "MONTAGNA IN MOVIMENTO"

Se essere green è oggi un dovere per molte aziende, per Latteria Sociale Valtellina è un valore fondamentale ed irrinunciabile che coinvolge tutta la filiera produttiva e concorre a determinare la qualità finale dei suoi prodotti.

Tra i punti principali nel percorso verso la qualità totale intrapreso dall'azienda c'è la sostenibilità ambientale, che si esprime attraverso il progetto Montagna in movimento nato per guardare al futuro e promuovere lo sviluppo della filiera lattiero-casearia della montagna lombarda.

La montagna, che dà il nome all'intero progetto, è il filo conduttore che lega allevatori, territorio, cooperazione agricola e processi di trasformazione, soggetti ad accurati controlli per assicurare al consumatore un prodotto buono, tipico e genuino contraddistinto dal marchio prodotto di montagna.



➤ UN NUOVO IMPIANTO PER LA CONCENTRAZIONE DEL SIERO

Grazie all'investimento in un nuovo impianto di concentrazione del siero, l'azienda massimizza l'efficienza e il valore dei prodotti lattiero-caseari. Il siero, la parte liquida residua del processo di caseificazione, è composto per più del 90% da acqua e per la restante parte da grasso, sieroproteine e lattosio; normalmente una parte del siero viene utilizzato per la produzione, mentre l'eccedenza è venduta ad aziende specializzate nella sua essiccazione e per gli usi più svariati nel campo dell'alimentazione umana, della zootecnica e del farmaceutico. Tenendo conto che la vendita del siero presuppone la sua movimentazione verso il luogo di trasformazione, grazie al nuovo impianto di concentrazione Latteria Sociale Valtellina ha fatto un ulteriore, importante passo avanti verso la sostenibilità ambientale.

Vantaggi del nuovo impianto:

- la disidratazione sul luogo di produzione riduce di circa l'80% i trasporti (vengono limitati i volumi di prodotto movimentato e quindi il numero di viaggi necessari)
- riutilizzo di due componenti separati durante il processo di concentrazione: l'acqua e la panna (l'acqua viene impiegata nei processi di lavaggio degli impianti di produzione, riducendo il fabbisogno idrico, mentre la panna, una volta pastorizzata e raffreddata, viene utilizzata nella produzione di burro da siero)

I vantaggi in numeri

Nel corso del 2024 l'impianto ha trattato 17.450.000 kg di siero, ottenendo:

- **4.683.400 kg** di siero concentrato
- **104.500 kg** di panna da siero
- **10.763.200 L** circa di acqua pura utilizzata per le attività ausiliarie alla produzione
- **60.000 km** circa di trasporti risparmiati nel tragitto verso la ditta specializzata nel trattamento, che dista 120 km dal caseificio e per il quale si usava una cisterna stradale da 28.000 litri
- notevole risparmio di gasolio e riduzione delle emissioni di CO2.



DALLA VALTELLINA LA QUALITÀ DEL LATTE FRESCO DI MONTAGNA

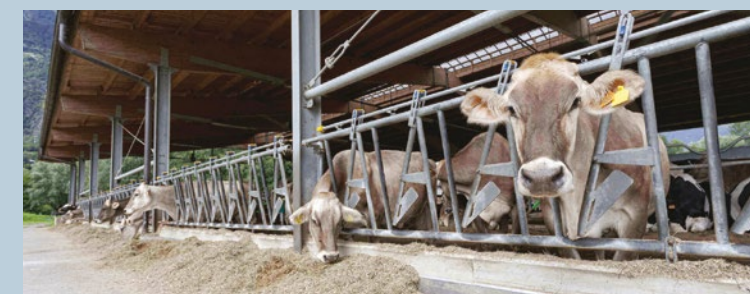
Dalla brezza del lago di Como ai 1800 metri di altitudine di Livigno, in uno spazio di 120 km, la particolare bellezza e la straordinaria ricchezza della Valtellina, unica nel suo genere in tutto l'arco alpino, risiedono nella sua disposizione da est ad ovest, che favorisce un microclima ideale per le coltivazioni e il pascolo, anche in altura.

In questo territorio unico nascono prodotti genuini come il Latte Fresco 100% di Montagna, contraddistinto dal marchio "Prodotto di Montagna"; si tratta di un latte fresco di alta qualità con provenienza certificata dalle aziende agricole della cooperativa Latteria Valtellina che hanno animali allevati in montagna per almeno due terzi della loro vita.

Il riconoscimento di tale marchio rappresenta il traguardo di un percorso virtuoso che si ispira a tre capisaldi: specificità montana, allevamento e produzione sostenibili, prodotti di qualità garantita.

➤ LE STALLE DELLA COOPERATIVA

Un tempo, nei paesi di montagna, le stalle e le latterie erano il cuore della comunità. Due volte al giorno, terminata la mungitura, ci si recava in latteria per consegnare il latte, incontrando amici e vicini. Al calar del sole, conclusa l'attività agricola giornaliera, le stalle diventavano i luoghi di ritrovo, dove si chiacchierava e si raccontavano storie, rafforzando i legami tra le generazioni. Oggi, le stalle hanno subito un processo di rinnovamento e trasformazione, ma il profondo legame con il territorio resta immutato e rappresenta una ricchezza senza tempo che Latteria Sociale Valtellina tutela in ogni fase del processo produttivo per guardare al futuro con rinnovata energia.



VIVERE LA VALTELLINA ALLA SCOPERTA DELLA SUE BONTÀ CULINARIE

La Valtellina fa tutt'uno con natura intatta e da vivere. Con cime che superano anche i quattromila metri, quest'area montana al confine con la Svizzera è una palestra a cielo aperto per gli amanti dello sport, che offre ampie possibilità per una vacanza attiva. Uno dei modi migliori per visitare la Valtellina è salire a bordo del Trenino Rosso del Bernina, patrimonio mondiale dell'UNESCO, ed ammirare scorci alpini mozzafiato da Tirano a St. Moritz. Per rifocillarsi dopo le varie attività sportive all'aria aperta, non mancano prelibatezze di ogni genere. Vivere la Valtellina significa anche, infatti, assaporare i suoi numerosi prodotti tipici, a marchio DOP e IGP. Dai famosi vini ottenuti da uve nebbiolo ai formaggi Bitto DOP e

Valtellina Casera DOP, senza dimenticare la Bresaola della Valtellina IGP, le mele della Valtellina IGP e i famosi pizzoccheri IGP, il piatto principe della cucina locale.

