



Comunicato stampa

Cooperlat Tre Valli

inaugura una nuova piattaforma distributiva ad Ancona

ANCONA, 10-07-05 - Cooperlat Tre Valli inaugura domenica 10 luglio ad Ancona una nuova piattaforma di distribuzione. La struttura è sita in via 1° Maggio, N. 122 D1, zona Baraccola. E' costituita da un deposito di 800 mq, con 5 addetti e 13 automezzi, alcuni dei quali alimentati a metano e servirà i punti di vendita commerciali dell'area di Ancona e dei comuni limitrofi. A breve è previsto un programma di potenziamento dei servizi e dei mezzi a disposizione.

Cooperlat Tre Valli, con questo nuovo investimento sul territorio, e all'indomani della chiusura della Centrale del latte di Ancona, si propone come unica realtà in regione in grado di proporre al consumatore un latte marchigiano al 100%. Il latte fresco pastorizzato di Alta Qualità, prodotto da Cooperlat Tre Valli, viene infatti conferito in maniera esclusiva da allevamenti associati sparsi sul territorio regionale, e, grazie alla nuova struttura dorica, è stato ottimizzato il sistema della distribuzione per assicurare approvvigionamenti ancora più puntuali e adatti alle esigenze dei commercianti e dei consumatori anconetani e del territorio circostante, comprendente Comuni come Osimo, Camerino, Castelfidardo e Loreto.

Per un prodotto come il latte fresco, infatti, è determinante un buon servizio: tempi di consegna e orari accettati dai maggiori centri di distribuzione assicurano ogni giorno un prodotto ancora più fresco sulle tavole dei consumatori. Notevole anche l'impatto aziendale sul territorio.

Il latte fresco nelle Marche. *I quantitativi di latte fresco e di alta qualità venduti da Cooperlat TreValli nelle Marche nel 2004 ammontano a 13,5 mln di litri per un valore di circa 13,5 mln di € di fatturato ai quali si aggiungono latte uht e formaggi, panne e prodotti da dessert per un fatturato complessivo in tutta la regione di oltre 46 mln di €. Con questi numeri Cooperlat TreValli si conferma azienda e marchio leader nella regione Marche.*

Il parere dell'Università. "L'inaugurazione della piattaforma distributiva di Cooperlat nel capoluogo dorico - spiega **Natale Giuseppe Frega, preside della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche** - riveste un ruolo molto importante per il territorio, con ricadute senz'altro positive sull'economia dell'intera area. Il vantaggio di avere un nuovo punto di distribuzione del latte fresco, rappresenta sicuramente un vantaggio anche per i consumatori. Investire sulla filiera, abbreviando i tempi di passaggio tra le varie fasi della produzione significa investire anche sulla qualità, specie per quanto riguarda generi alimentari delicati come il latte fresco. Il periodo di stoccaggio, infatti, provoca pur sempre dei microcambiamenti nell'alimento, come l'abbassamento della quantità vitaminica presente nel prodotto, quindi accorciando i tempi di attesa si va sicuramente a migliorare la qualità".

"Dopo la chiusura della Centrale del Latte di Ancona – dice **Giovanni Cucchi, presidente del gruppo Cooperlat Tre Valli** – la nostra azienda si propone come l'unica realtà in regione in grado di offrire un latte marchigiano fresco di alta qualità al 100%. Un valore aggiunto per la nostra azienda, ma anche per gli allevatori marchigiani e per i consumatori. Cooperlat Tre Valli, nella sua politica di valorizzazione delle produzioni regionali avrebbe voluto evitare la perdita di un marchio storicamente legato al nostro territorio come quello della Centrale del latte di Ancona. E' per

questo che abbiamo deciso di investire nell'apertura di questa nostra nuova piattaforma distributiva per il latte fresco nel capoluogo dorico. Una scelta che rappresenta bene la volontà di Cooperlat Tre Valli di offrire un prodotto sempre più fresco, naturale, tracciabile e soprattutto legato appieno alla qualità del nostro ricco territorio. Non solo, la GDO, ormai, è un anello importante della filiera, per questo Cooperlat intende costruirci un rapporto nuovo e sinergico, in linea alle necessità dei consumatori”.

Vitale per Coldiretti Marche la tutela del consumatore. “L'indicazione dell'origine del prodotto in etichetta – spiega **Giannalberto Luzi, presidente Coldiretti Marche** - e' un elemento indispensabile di difesa e di garanzia sia del consumatore che dell'impresa agricola. La possibilità di evidenziare il legame col territorio da', infatti, un valore aggiunto fondamentale alla produzione di latte fresco marchigiano, consentendo al consumatore scelte di acquisto più consapevoli. Con la speranza che tale trasparenza possa essere presto estesa a tutti gli alimenti, con l'applicazione della legge n°204 sull'etichettatura obbligatoria dell'origine”.

COOPERLAT: il terzo polo nazionale nel settore lattiero caseario

Il Gruppo Cooperlat Tre Valli ha chiuso l'esercizio 2004 con dati di fatturato in aumento, attestandosi a 225 mln di € di fatturato consolidato, rispetto ai 180 mln di € del precedente esercizio, di cui 18 milioni di € derivanti da vendite all'estero.

Nel bilancio 2004 è stato consolidato il fatturato di Abit acquisita da Cooperlat Tre Valli attraverso la costituzione del Consorzio Cooperativo ABIT Piemonte in partecipazione con la cooperativa di produttori latte ABIT di Torino (marchio regionale ABIT) che ha un fatturato annuo di 44 mln di €.

Nell'ultimo biennio, infatti, l'azienda ha investito molto per perseguire una crescita anche per linee esterne con acquisizioni di aziende e marchi nel settore.

Nel gennaio del 2003 è stata costituita la società Agrilatte in partecipazione con la COALAC di Ascoli Piceno (marchio Fresco Marche) che segna un fatturato di circa 12 milioni di euro.

Cooperlat ha anche ampliato notevolmente la struttura distributiva e commerciale nelle Marche, Umbria, Emilia e Romagna attraverso l'apertura di nuovi depositi in aree precedentemente non servite o servite solo marginalmente, con un progressivo incremento del fatturato nel biennio 2003-2004 nel mercato della tentata vendita, per un importo di 19 milioni di €.