"La nostra è partita come un'avventura. A mani nude, con la forza delle idee, abbiamo intrapreso un viaggio. Un viaggio di civiltà fondato sul valore dell'uomo.
Oggi siamo da qualche parte lungo questo percorso.
Per coloro che hanno creduto e credono ancora oggi nel valore incarnato dalla cooperazione, abbiamo voluto lasciare questa boa.
Certi che sarà solo la piccola parte di un tragitto ancora lungo"

Giovanni Cucchi

TreValli, una vita per il latte

TreValli, una vita per il latte

TreValli, una vita per il latte

“Chi sei? - gli chiesi.
Ben Gunn - rispose con una voce chioccia simile a una serratura arrugginita. - Sono il povero Ben Gunn e da tre anni non parlo con essere vivo.
Mi accorsi allora che era un bianco come me: la sua pelle era bruciata dal sole, le labbra annerite, e due begli occhi azzurri brillavano sorprendenti in quella faccia scura.
Era vestito di brandelli di vele e laceri abiti d marinaio tenuti insieme da bottoni, pezzi corda e ramoscelli. Intorno alla vita portava un cinturino di cuoio stretto da una fibbia di rame: l’unico oggetto solido in tutto il suo vestiario.
Tre anni! - esclamai. - Naufragato?
No, ragazzo mio, abbandonato.
Abbandonato dai pirati con un po’ di polvere e qualche palla su quest’isola deserta.
Da allora ho vissuto di carne di capra, di bacche e di ostriche.
Amico mio, il mio cuore sospira un cibo cristiano.
Non avresti per caso un pezzo di formaggio?
No? Ah, quante notti ho trascorso sognando del formaggio, soprattutto abbrustolito.
Se mai potrò ritornare a bordo, - gli dissi - avrai tutto il formaggio che vorrai.”

Da **L’Isola del Tesoro** di **Robert Louis Stevenson**
(Treasure Island, 1883)

Commentare un libro che riassume la storia di una cooperativa importante come TreValli Cooperlat è gratificante per il presidente di Confcooperative. Il libro racconta di una "buona pratica" che conferma la qualità della formula cooperativa, promossa e sostenuta da Confcooperative. E non c'è dubbio che TreValli Cooperlat sia una "buona pratica". È la sua storia a confermarlo. Si intreccia con quella del settore lattiero caseario di Confcooperative e conferma che la cooperazione cresce quando è libera, autonoma, solidaristica, mutualistica. Non è un caso che il settore lattiero caseario di Confcooperative, e con esso TreValli Cooperlat, lavora tutto il latte conferito dai soci, raggiungendo un indice di mutualità che supera la soglia dell'85%. Una cooperativa, dunque, rigorosamente attenta, com'è giusto che sia, alle esigenze dei soci e alla valorizzazione del prodotto da loro conferito. Un libro, quindi, questo di TreValli Cooperlat, che non nasce sull'onda di esigenze autocelebrative, come spesso accade in occasione degli anniversari. In questo lavoro si ricostruisce quello che è il valore più genuino della cooperazione: quello strettissimo tra socio e cooperativa. Tra prodotto conferito e remunerazione del socio. Tra crescita e aggregazione. Tra integrazione e capitalizzazione. Tra territorio e qualità del prodotto. Quell'insieme di caratteristiche, insomma, che esalta il rapporto di mutualità della migliore tradizione cooperativa e che trova una delle sue espressioni più alte proprio nella cooperazione agroalimentare. Ulteriore aspetto che conferma TreValli Cooperlat come "buona pratica", come modello da emulare, è il suo modo di sintetizzare le esperienze di tanti marchi territoriali, di tante latterie diffuse sul territorio, di tante "vecchie" centrali del latte. Tutte frutto del lavoro di centinaia e centinaia di produttori e allevatori che sono in prima linea, ogni giorno, a fronteggiare le difficoltà del mercato. Il mezzo secolo di storia di TreValli Cooperlat, dunque, non è la storia di una semplice impresa, né tanto meno quella romanzata di una cooperativa, ma è la storia vera, reale, fatta di fatiche e di successi, dei tanti soci, dei tanti allevatori, dei tanti produttori che hanno contribuito – e che continuano a farlo – a rendere TreValli Cooperlat quell'importante realtà che è. Ecco perché TreValli Cooperlat resta un modello di riferimento per quanti vogliano fare cooperazione in modo vero e partecipato. Ben vengano, quindi, 100 e 100 di questi libri per altrettante "buone pratiche", per altrettanti esempi da seguire, per chi voglia affrontare le sfide del domani con la più autentica formula cooperativa.

Luigi Marino
Presidente Confcooperative

Indice

Capitolo 1.

Una storia lunga 50 anni. 10

Il valore del territorio 12
Le radici della qualità 16
Da Nord a Sud 20
La cooperazione, il contesto necessario 24
TreValli ovvero Cooperlat 26
Cooperlat si presenta al pubblico 28
Gli uomini e i numeri 30
Una lunga serie di acquisizioni 32
I Consorzi Regionali e le Cooperative socie 34
L'innovazione fa il giro del mondo 48
In Grecia nasce Torre Cooperlat 50
L'immaginario del latte 52

Capitolo 2.

TreValli Cooperlat Oggi. 54

Il Consiglio di Amministrazione 56
"Noi" di TreValli 58
La politica della qualità 60
L'impegno nella società 62
Il presidio del territorio 66
In prospettiva 68
Cronistoria degli eventi Cooperlat 69
Elenco dei consiglieri e dei dirigenti Cooperlat 70
Bibliografia essenziale 72

Alle due pagine seguenti un classico paesaggio marchigiano

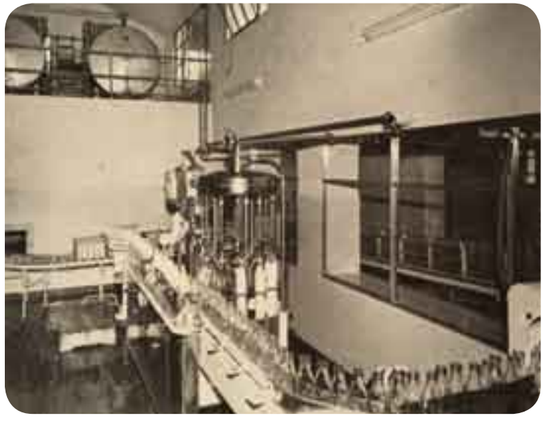
Capitolo 1

Una storia lunga 50 anni

Il valore del territorio

Il latte è un prodotto nobile. Possiede, come un buon vino, sfumature e differenze. Di gusto, di colore e di profumi. È il contributo congiunto dell'ambiente, degli animali, della loro alimentazione e delle loro razze, delle erbe presenti nei campi e delle tecniche di raccolta. Esiste, dunque, una denominazione d'origine nel latte, un "*terroir*"; la combinazione di tutti questi fattori dà vita ad un prodotto unico e irripetibile. TreValli, il cui nome deriva dalle vallate marchigiane dov'erano presenti i primi allevamenti del nuovo modello centralizzato di trattamento del latte, ha proiettato, fin dall'inizio, il territorio di origine nel marchio commerciale che, oggi, compie 50 anni. Le Valli richiamate nel nome sono, infatti, la Valle del fiume Esino, del Potenza e del Chienti. È il 1960. A Macerata viene fondata l'azienda Clamj (Centrale Latte Alimentare Macerata - Jesi) ad opera del Conte Giovan Battista Lucangeli e del Marchese Giuseppe Trionfi Honorati, impegnati giovanissimi in un'avventura imprenditoriale che, seppur agli albori, poneva le basi organizzative e commerciali di quella che sarebbe diventata una delle realtà produttive più importanti d'Italia. La Centrale del Latte costituisce l'organizzazione primaria, la razionalizzazione della produzione e della commercializzazione di un bene che finora era stato prodotto dai contadini che allevavano mucche e che, casa per casa, alla mescita, distribuivano il prodotto attraverso i bidoni di alluminio dei lattai. Nasce così una filiera agroindustriale importante dal punto di vista socio economico, che modifica, ancor prima di quelli economici, gli assetti culturali di una società in evoluzione, che esige prodotti alimentari controllati e sicuri dal punto di vista igienico sanitario. Di pari passo con il lento declino della società mezzadrile che caratterizzava l'Italia, e le Marche in particolare, il latte diventava uno dei simboli del progresso e dei tempi che cambiano; raccolto presso le stalle, trasportato e distribuito non più con il carretto, ma, poco dopo, su "*tre ruote*" a motore.

Veduta del primo stabilimento di Macerata, in contrada "La Pace".



A sinistra: 1960, impianti di imbottigliamento nello stabilimento di Macerata.
A destra: 1966, uno dei primi contenitori Tetra Pak per latte e panna.

A sinistra: Fase dell'incestellamento dei prodotti nello stabilimento di Jesi.
A destra: Macchine di confezionamento nello stabilimento di Jesi.

Le radici della qualità

Negli anni ’60 la Clamj può contare su un centro di trattamento termico e confezionamento del latte e su due punti di vendita e distribuzione a Macerata. Qui i consumatori comprano latte e latticini nelle classiche bottiglie di vetro e, successivamente, negli innovativi contenitori “tetraedro” prodotti dalla Tetra Pak. Protagonista della distribuzione in città diventa l’Ape, il motofurgone commerciale a tre ruote prodotto dalla Piaggio già dal 1948, utilizzando come base progettuale la diffusissima Vespa. Il viaggio del latte su “*ali d’Ape*” è affidato ad una rete di “padroncini” ante litteram. Automuniti, per lo più già in pensione, questi assicuravano ogni giorno la consegna direttamente a casa, non più alla mescita, dal bidone, ormai soppiantato dalle prime confezioni. Intanto la qualità ha fatto passi da gigante. Clamj TreValli viene premiata con il Premio “Qualità Emilia Marche” alla fiera di Bologna del 1972, dopo essere già stata insignita del “*Mercurio d’Oro*” e dell’“*Ercole d’Oro*”, le massime onorificenze nazionali per l’imprenditoria e l’innovazione di quegli anni. Nel 1966 nasce a Jesi un moderno impianto industriale. Una nuova Centrale del Latte, dopo quella già funzionante di Macerata, per la produzione di latte pastorizzato proveniente da un’apposita “zona bianca”, un’area ben delimitata di produzione e raccolta, istituita su ordinanza del Comune di Jesi. “Anche gli jesini”, annotavano i cronisti, “potranno consumare il loro latte, anche a grandi quantità, con maggiore tranquillità e sicurezza”. Con un investimento di 150 milioni di lire, fu infatti costruito l’impianto produttivo di via Piandelmedico, ancora oggi sede e principale stabilimento della TreValli Cooperlat. All’inaugurazione presenziò il Presidente della Commissione Parlamentare di Vigilanza sulle Radio Diffusioni, On. Umberto delle Fave, oltre alle autorità locali. Soci della nuova centrale erano i comuni di Macerata, Jesi, Civitanova Marche e, in seguito, anche Senigallia. Analoghe esperienze furono portate avanti in quel periodo anche a Pesaro, Fano ed Ancona. Per iniziativa dei Comuni e delle Associazioni locali nacquero delle piccole centrali del latte, che però non ebbero vita facile. Le prime due cessarono l’attività dopo pochi anni, mentre quella di Ancona fu ceduta dal Comune negli anni ’90 ad un’industria nazionale che, successivamente, chiuse la produzione.

“Anche gli jesini”, annotavano i cronisti, “potranno consumare il loro latte, anche a grandi quantità, con maggiore tranquillità e sicurezza”.

È il 1967. La distribuzione diretta del latte confezionato a Jesi avviene con l’Ape Piaggio.

Italo Molinari, storico concessionario TreValli, allora adolescente, consegna il latte in bicicletta nel centro storico di Jesi. Alla fine degli anni '40, il latte non è ancora confezionato in maniera industriale.

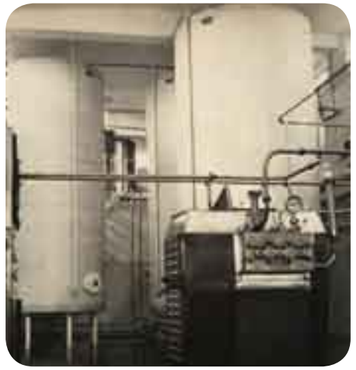
Il Conte Giovanni Battista Lucangeli, al tempo Presidente di TreValli, riceve dal Presidente del Consiglio, Giulio Andreotti, il Premio "Ercole d'Oro". È il 1972.

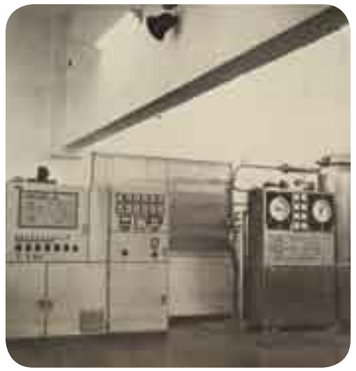
Da Nord a Sud

**“Come dite voi panna a Roma?
Noi a Milano diciamo TreValli!”**

Durante gli anni ’70, già forte di numerosi riconoscimenti alla qualità, l’azienda si organizza ulteriormente. Oltre alla citata rete distributiva, ora vengono rilasciate concessioni di vendita a distributori professionali e la strategia logistica diventa il perno attraverso il quale potenziare la rete commerciale, che, in diverse regioni d’Italia, ha già raggiunto considerevoli quote di mercato. La produzione di latte a lunga conservazione, UHT (acronimo di Ultra-High Temperature processing), è il protagonista dei listini commerciali, insieme alla panna e ai dessert a base di latte. La data di scadenza dei prodotti si allunga grazie agli investimenti sugli impianti industriali e alle innovazioni tecnologiche, che permettono di mantenere integro il prodotto anche dopo trasporti di medio e lungo raggio. Il fattore tecnologico, da una parte, e la mancanza di realtà organizzate, a sud, rendono la nuova Centrale del latte di Jesi e il marchio TreValli protagonisti indiscussi del mercato. La vocazione della produzione lattiero casearia e la presenza di allevamenti, capaci di assicurare una produzione significativa, ha un confine geografico naturale: le Marche, l’avamposto verso sud della produzione italiana. Ed è proprio in regioni come l’Abruzzo, la Puglia, la Calabria e la Sicilia, che i prodotti TreValli diventano leader di mercato, insieme ad un’altra categoria merceologica di cui l’azienda saprà sfruttare appieno la potenzialità: le creme vegetali, con il marchio Hoplà. Intorno alla metà degli anni ’70, l’azienda si dota anche di una struttura di marketing e si affaccia sul mercato pubblicitario televisivo, ancora agli albori. “Come dite voi panna a Roma? Noi a Milano diciamo TreValli!”. Questo memorabile spot andò in onda su alcune televisioni private tra cui l’emittente “Antenna 3 Lombardia” con un testimonial allora esordiente, ma che sarebbe diventato, di lì a poco, uno degli attori comici più amati e popolari nel panorama italiano: Massimo Boldi.

Veduta aerea dello stabilimento di Jesi nei primi anni ’70.





Dall'alto a sinistra in senso orario: serbatoi di stoccaggio del latte nello stabilimento di Jesi; macchine confezionatrici asettiche; immagine promozionale dei primi anni '70; quadri di comando degli impianti di sterilizzazione.

Automezzo utilizzato per la consegna dei prodotti confezionati negli anni '60 - '70.

La cooperazione, il contesto necessario

“Una cooperativa è un’associazione autonoma di persone che si uniscono volontariamente per soddisfare i propri bisogni economici, sociali e culturali e le proprie aspirazioni, attraverso la creazione di una società di proprietà comune e democraticamente controllata”. Così recita la Dichiarazione d’Identità Cooperativa, documento approvato dall’*Alleanza Cooperativa Internazionale* (*International Cooperative Alliance - ICA*), in occasione del XXXI Congresso del Centenario (Manchester, 20-22 settembre 1995). Il sistema cooperativo nacque per dare risposte non solo alle necessità materiali di sussistenza per gli approvvigionamenti o alla sicurezza nell’accesso al credito, ma anche per soddisfare i bisogni più nobili dell’uomo, quelli non materiali. Il fatto di unire le forze, con regole, diritti e doveri reciproci, sviluppò enormemente la socialità delle persone, una ritrovata fiducia e una nuova stima per se stessi e verso la comunità. Una concezione alta per ricostruire il senso dell’esistenza in un mondo in rapida evoluzione. Cooperazione, dunque, è sinonimo di aggregazione e di efficienza, e, al tempo stesso, è l’antidoto allo sradicamento che le ondate migratorie causate dalla rivoluzione industriale hanno introdotto anche nei borghi rurali lacerando famiglie e comunità. All’inizio degli anni sessanta è la cooperazione agricola che si rende protagonista nel panorama socioeconomico. Nelle Marche, ma anche in molte altre regioni, erano nate cooperative a servizio delle aziende agricole dei coltivatori diretti e dei mezzadri, rimasti in pochi nelle campagne dopo l’esodo avvenuto per il richiamo di manodopera da parte delle industrie, che si apprestavano a portare l’Italia nel novero delle Nazioni più industrializzate del mondo. L’assistenza alla malattia, il riposo settimanale, gli assegni famigliari, le ferie, l’occasione di andare a vivere in città, sono i tanti elementi che giocano un ruolo determinante contro il poco remunerativo lavoro dei campi. Sorgono, così, le cooperative agricole per la meccanizzazione e gli acquisti collettivi dei mezzi tecnici, necessari alla conduzione delle aziende, all’inizio più strumenti di autodifesa che di impresa. Dalla metà degli anni settanta, con la forte azione promozionale delle centrali cooperative e l’incentivazione della Regione, la cooperazione agricola marchigiana, nata anch’essa come strumento di autodifesa, si consolida e trova nuovi modelli attraverso le cooperative per la trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli: cantine sociali, caseifici sociali, centrali ortofrutticole, centri di stoccaggio dei cereali. Un esempio per il settore lattiero caseario veniva dall’esperienza degli allevatori dell’arco alpino, quando all’inizio del secolo scorso iniziarono a costituire le latterie sociali e, più tardi, i caseifici sociali. Con il passare del tempo, l’attrezzatura necessaria alla trasformazione del latte in derivati caseari, si evolve e rende il processo produttivo difficilmente sostenibile per un singolo allevatore. La decisione conseguente è la costruzione del caseificio comune. Una struttura dove tutti gli allevatori portano ogni mattina la materia prima e dove a turno, uno di loro, lavora il latte anche degli altri associati. Da venti soci di un caseificio che trasformano, qui, il proprio latte, escono venti formaggi, ma ognuno con sapore diverso. Si ricorre, così, al casaro, da caseina, la componente del latte che coagula con l’aggiunta di caglio. Il casaro è una persona specializzata che sa fare il suo mestiere e che riesce a produrre un formaggio omogeneo e riconoscibile, con qualità e caratteristiche costanti. La professionalità assume, dunque, un carattere determinante del successo imprenditoriale.

L’Unione delle cooperative
ha inaugurato la sede regionale

Da un articolo del Resto del Carlino del 3 dicembre 1975: il Presidente Confederale, Enzo Badioli, taglia il nastro inaugurale della sede regionale dell’Unione delle Cooperative.

TreValli ovvero Cooperlat

Grazie agli stretti rapporti di collaborazione tra i vertici della struttura regionale di Confcooperative e quelli dei Sindacati agricoli, è nei primi anni ’80 che l’attenzione verso le prospettive dei piccoli caseifici, ancora presenti nell’entroterra marchigiano, passa al primo posto nell’ordine del giorno. L’organizzazione di rappresentanza cooperativa commissiona uno studio per verificare le possibili proposte di riorganizzazione e valorizzazione dell’inestimabile patrimonio, minacciato da un sistema economico sempre più concorrenziale e selettivo. Dallo studio emerge chiaramente un suggerimento: riunire queste diverse realtà produttive in un unico stabilimento capace di razionalizzare costi e politiche aziendali. Un processo che poteva creare non poche difficoltà, visto che ogni caseificio lavorava in un proprio contesto specifico con legami e aspirazioni di tipo localistico. Con lungimiranza, e vincendo tali resistenze, nel 1982 Confcooperative decide di dar vita alla Cooperlat, raggruppando le diverse cooperative lattiero casearie presenti nelle Marche. Nello stesso periodo, la proprietà della Clamj, la Centrale del Latte Alimentare Macerata Jesi, ha maturato la decisione di vendere l’intero pacchetto azionario dell’azienda che, nel frattempo, è arrivata a fatturare 40 miliardi di Lire, grazie ad un’offerta di prodotti a base di latte. È la chiave di volta del futuro sviluppo aziendale. La proprietà Clamj TreValli considera l’azienda come una ricchezza per il territorio. Preferisce vendere il suo patrimonio ad una cooperativa locale ben radicata nella società, piuttosto che ipotecarne il futuro all’interno di un gruppo multinazionale. Viene raggiunto, dunque, un accordo con Cooperlat e si pongono le basi per l’ulteriore rilancio del marchio e delle strutture produttive. Il rapporto tra Cooperlat e le cooperative socie, presenti nel Consiglio di Amministrazione attraverso i propri rappresentanti, diviene partecipativo e sinergico. Queste ultime intuiscono che un soggetto cooperativo come Coooperlat, producendo latte e panna, non entra in diretta concorrenza con il loro settore, quello caseario, e che, da questo nuovo equilibrio potrebbero trarne positivi risultati. La nuova gestione operativa inizia a cavallo tra il 1984 e il 1985, dopo un’operazione molto impegnativa sul piano economico finanziario per il reperimento delle risorse necessarie all’acquisizione dell’azienda. L’iniziativa imprenditoriale viene resa possibile dall’autofinanziamento dei soci, dall’intervento delle banche e da un importante finanziamento del Ministero dell’Agricoltura, a quel tempo particolarmente attento alla razionalizzazione delle produzioni agricole, sotto la regia lungimirante del Ministro Giovanni Marcora, grande esperto, difensore delle prerogative agricole e industriali italiane in Europa. La normativa ha un ruolo fondamentale nel processo di aggregazione attraverso la Legge N°984/77 meglio nota come “Legge Quadrifoglio”. Una legge quadro che prevede diversi tipi di intervento a favore del settore primario, volti, tra l’altro, al sostegno e allo sviluppo del sistema cooperativo del settore agroalimentare nazionale, attraverso la programmazione proposta dalle Centrali Cooperative. Il testo, rinnovato negli anni ottanta, ha consentito la formazione di importanti gruppi cooperativi, attraverso acquisizioni e concentrazioni, e la promozione della gestione imprenditoriale di tipo cooperativo, a più livelli. La capitalizzazione della Cooperlat viene realizzata attraverso una politica di accantonamento degli utili e di partecipazione dei soci agli aumenti di capitale in denaro, ciascuno in proporzione ai volumi di latte conferiti. In altri casi, i soci hanno conferito le aziende esistenti ricevendo, in cambio, partecipazioni in Cooperlat.

L’impianto industriale di Jesi nel 1985, anno del passaggio di proprietà da Clamj S.p.A. a Cooperlat S.C.A..

Cooperlat si presenta al pubblico

L'acquisto della «Tre Valli» segna una svolta nell'agro-industria

Carlino MARCHE

Le coop bianche acquistano 3 valli

Il 12 febbraio del 1985, a Jesi, con una conferenza stampa, viene reso pubblico l'accordo di acquisizione della Clamj S.p.A. e la conseguente fusione della TreValli S.p.A. nella neonata Cooperlat, costituita nella forma giuridica di Società Cooperativa a responsabilità limitata. A darne l'annuncio è l'Unione Marchigiana Confcooperative e all'incontro con la stampa presenziano il Presidente Luigi Micci e Giovanni Cucchi, allora Segretario Generale della stessa organizzazione, insieme al Presidente della vecchia proprietà, Giuseppe Trionfi Honorati e al Presidente della nuova cooperativa, Alvaro Casagrande. Ai numerosi giornalisti vengono spiegate le ragioni dell'operazione: razionalizzare il comparto caseario regionale, rappresentato dai caseifici cooperativi e dalla Centrale del Latte di Ascoli Piceno, concentrandone le potenzialità attraverso lo strumento dell'azienda TreValli, già all'avanguardia per capacità tecnologica e di marketing. Una motivazione che si aggiunge alla volontà di assicurare ai produttori soci l'adeguata remunerazione del latte prodotto, attraverso la partecipazione diretta alla gestione cooperativa. Le Marche, finora marginali per la produzione di latte rispetto ad altre regioni, si arricchiscono, dunque, di una realtà produttiva che soltanto venti anni dopo si porrà tra i protagonisti del settore in Italia. Il progetto è, infatti, in armonia con le indicazioni del Programma Agricolo di quegli anni, che prevede un piano per l'organica ristrutturazione del settore lattiero caseario. Anche a livello nazionale ed europeo si cerca di garantire la più equa remunerazione dei prodotti agroalimentari, attraverso la concentrazione degli impianti produttivi e il trasferimento delle aziende di trasformazione e di commercializzazione alle cooperative.

12 febbraio 1985: con una conferenza stampa si annuncia l'ingresso di Cooperlat.
Da sinistra: il Direttore di Confcooperative Marche, Giovanni Cucchi, il Presidente di Cooperlat, Alvaro Casagrande, il marchese Dott. Giuseppe Trionfi Honorati e il Presidente di Confcooperative Marche, Luigi Micci.

Gli uomini e i numeri

“La scelta cadde su Alvaro Casagrande, allora Presidente dell’Associazione Italiana Allevatori, nonché Sindaco del Comune di Castelleone di Suasa (An) ed esperto nel campo della cooperazione agricola e della formazione professionale.“

Nel 1985 TreValli Cooperlat può contare su numeri importanti. Il fatturato, in quell’anno, raggiunge 60 miliardi di lire, in netto aumento rispetto ai 53 miliardi del 1984. L’export fattura 11 miliardi nei mercati in crescita: Germania, Belgio, Olanda, Grecia e Isole Canarie. I dipendenti sono 118. I concessionari di vendita sono 600 e nei piani dell’anno corrente, oltre alle previsioni di ingresso in nuovi mercati tra cui Francia e Arabia Saudita, vengono messi in cantiere nuovi prodotti che esulano dal mondo del latte, tra cui vino in brik, crema vegetale e passata di pomodoro, sfruttando la tecnologia all’avanguardia acquisita nel sistema di confezionamento. Le cooperative di base che aderiscono a Cooperlat, complessivamente, arrivano ad associare circa 2.000 produttori agricoli, che permettono a TreValli di lavorare circa 400.000 quintali di latte già nel primo anno. Il capitale sociale è di 3 miliardi e 50 milioni di lire. Nel Consiglio di Amministrazione, presieduto da Alvaro Casagrande, vengono eletti Corrado Bartolucci, Rocco Caramanico, Pacifico De Santis, Ermenegildo Filippini, Luciano Montefiori, Pietro Mochi, Sanzio Piccari e Nazzareno Zampetti. Il Collegio dei Sindaci è composto da Luigi Bucciarelli, Presidente, Giovanni Cucchi e Francesca Colonnelli quali membri effettivi, oltre ad Aldo Tesei ed Erino Giancamilli come membri supplenti. La continuità e lo sviluppo tecnico della nuova cooperativa viene poi assicurato da un Comitato tecnico di gestione composto dalla dirigenza aziendale, ma anche, in qualità di esperti esterni, dal Dott. Giovanni Battista Lucangeli e dal Dott. Giuseppe Trionfi Honorati. Per il successo dell’avvio di Cooperlat, determinante è stata la scelta del primo Presidente. Tale carica doveva essere ricoperta da una personalità senza dubbio di elevata esperienza, serietà e carisma. La scelta cadde su Alvaro Casagrande, allora Presidente dell’*Associazione Italiana Allevatori*, nonché Sindaco del Comune di Castelleone di Suasa (An) ed esperto nel campo della cooperazione agricola e della formazione professionale. Casagrande rimarrà alla guida di Cooperlat per dieci anni, fino alla sua prematura scomparsa. Nel 1995, quasi contemporaneamente a questo triste evento, il direttore tecnico della produzione, Dino Luzietti, che aveva condiviso le responsabilità della conduzione aziendale dalla nascita di TreValli, venne colpito da una grave malattia e conseguente invalidità. Il Consiglio di Amministrazione affrontò allora la delicata situazione, procedendo alla nomina del successore nella persona di Giovanni Cucchi, attuale Presidente del Gruppo TreValli Cooperlat. Essendo stato ideatore del progetto da quando era direttore di Confcooperative Marche, Cucchi aveva seguito da consigliere, insieme ad Alvaro Casagrande, i progetti in corso e le problematiche evolutive dell’azienda. La prima proposta del nuovo Presidente al Consiglio di Amministrazione fu la revisione dell’organigramma aziendale e la nomina del Rag. Mario Perini, che ricopriva già il ruolo di responsabile amministrativo e finanziario, a direttore generale.

A sinistra: Alvaro Casagrande, il primo Presidente di Cooperlat.
A destra: Dino Luzietti, colonna portante del settore tecnico produttivo, riceve, insieme alla moglie Leonella, la medaglia d’oro dal Presidente Giovanni Cucchi (ds.) e dal Direttore Generale Mario Petrini (sn.)

Una lunga serie di acquisizioni

La strada dello sviluppo di TreValli Cooperlat è una "piacevole anomalia" nel panorama italiano. Cresce sui mercati, ma anche attraverso accordi con altre realtà cooperative, condividendo strade che porteranno alla formazione di un più grande soggetto imprenditoriale, con alla base, ben saldi, i valori della cooperazione. La sua mission è, fin dall'inizio, l'aggregazione di realtà locali che dovranno confluire in un unico soggetto in grado di competere sui mercati per garantire un futuro alla filiera lattiero casearia. In quest'ottica, la storia di Cooperlat è costellata di differenti forme di aggregazione. Negli anni, infatti, sono state acquisite aziende costituite da cooperative di allevatori con annessi impianti di trasformazione (è il caso delle cooperative marchigiane Sibilla, Petrano e CO.A.LA.C., di Cigno e Frentana in Abruzzo, della veneta Deltalat, della Colavev in Valtellina e di Abit in Piemonte), aziende di trasformazione industriale non cooperative, come la Latte Reggiano S.p.A. di Reggio Emilia, la San Giorgio di Milano e la Clap di Aprilia (LT), e ancora, cooperative di raccolta latte per assicurare la materia prima per gli impianti di trasformazione. Tra queste, la Piemonte Latte di Cuneo, la Santangiolina di Milano, la Montefeltro Latte di Novafeltria (PU) ed il Centro Latte Verona. Nel corso degli anni '90, TreValli Cooperlat procede ad una fase di riorganizzazione interna per razionalizzare e implementare le capacità tecniche, commerciali ed amministrative. Sempre in questo periodo, il Gruppo avvia, inoltre, una politica di espansione internazionale. In Grecia viene realizzata una joint-venture denominata Torre Cooperlat, per la produzione e commercializzazione dei prodotti del Gruppo nel mercato ellenico e nei paesi balcanici. Nelle pagine che seguono daremo un'ampia panoramica delle realtà cooperative che hanno fatto parte, o che sono tutt'ora parti integranti, del Gruppo TreValli Cooperlat. Ognuna con la sua storia, il proprio percorso societario, frutto del lavoro di migliaia di uomini e donne che hanno creduto e credono, ancora oggi, nelle opportunità offerte dall'aggregazione.

TRE VALLI RILEVA IL «LATTE CIGNO»
si rafforza la presenza della cooperazione lattiero-casearia nel mercato

Da lunedì 11 aprile la cooperativa Cooperlat/Tre Valli di Jesi (An), insieme ad altre sette cooperative abruzzesi di produttori latte, ha rilevato dal Cipla, il Consorzio Interprovinciale Produttori Latte d'Abruzzo, già commissariato sin dall'aprile 1986, la gestione della Centrale del Latte di Pescara ed il marchio «Latte Cigno».

L'operazione condotta attraverso la costituzione di una nuova società, cioè la «Centrale del Latte Cigno s.r.l.», è stata illustrata nei giorni scorsi alla stampa nella sede dello stabilimento, a Villa Raspa di Spoltore, dal Commissario incaricato nario Zuccarini, dal Presidente della Cooperlat/Tre Valli di Jesi, Alvaro Casagrande, e da Giovanni Cucchi, presidente della Clanit S.p.a., finanziaria del gruppo, presenti l'assessore all'Agricoltura della Regione Abruzzo, Paolo Giammaichella, il sindaco di Spoltore, Flavio Monti, ed i Presidenti delle cooperative abruzzesi costituenti la nuova società, oltre ai rappresentanti delle organizzazioni professionali e sindacali, e al presidente della nuova società Vincenzo dei Colle.

I termini dell'impegno che la nuova società si è assunta includono la garanzia ai produttori del ritiro in conferimento del latte facendo riferimento al prezzo regionale, la salvaguardia dell'occupazione e l'eventuale incremento compatibilmente allo sviluppo aziendale: il potenziamento della rete distributiva, con valorizzazione dei marchio «Latte Cigno», sino alla saturazione delle capacità di lavorazione oggi pari ad una produzione giornaliera di 400-500 q.li di latte principalmente fresco.

Obiettivi primari della nuova società «Centrale del Latte Cigno» sono riassumibili nell'attuazione di una politica mirata alla qualità del prodotto, controllando in tal senso i processi di approvvigionamento delle materie prime ed attuando un controllo selettivo sui prodotti finiti e nel potenziamento delle strutture organizzative e commerciali, per fornire i servizi alla clientela e per assicurare ai produttori sempre più valide prospettive di collocamento e valorizzazione delle produzioni.

Prende quindi avvio il progetto di recupero di una struttura agro industriale in una zona strategicamente importante del Centro Sud, con una operazione realizzata dal Movimento Cooperativo d'intesa con le forze politiche e sindacali di categoria e la Regione Abruzzo: progetto che mira a rafforzare la presenza della cooperazione lattiero casearia sul mercato, a valorizzare le produzioni di oltre 400 allevatori, a razionalizzare i processi produttivi e di distribuzione con integrazioni sul piano produttivo e commerciale nell'ambito delle aziende del gruppo «Tre Valli».

Questa iniziativa si colloca nell'ambito della politica di sviluppo e potenziamento del comparto lattiero caseario posta in essere dalla Confcooperative e della Federlatte, che punta sui processi di aggregazione e di alleanze per realizzare una strategia di gruppo capace di fronteggiare con più competitività il mercato sul piano nazionale ed estero.

Con la «Centrale del Latte Cigno» sale a quattro il numero delle aziende controllate dalla Cooperlat, che già negli anni scorsi aveva acquisito la «Tre Valli» di Jesi, la «Latte Reggiano» di Gualtieri e la «Legnano Latte», con una produzione lavorata di latte e prodotti speciali derivati, per un fatturato annuo di circa 125 miliardi.

All'attività del gruppo «Cooperlat/Tre valli» partecipano oggi 22 cooperative di produzione e raccolta latte operanti in Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige, Emilia Romagna, Marche ed Abruzzi, che hanno trovato un valido riferimento per la collocazione del latte e la migliore remunerazione dei produttori associati, tant'è che il Consiglio di Amministrazione proporrà all'Assemblea una liquidazione superiore di circa 20 lire al prezzo regionale.

Da sinistra Giovanni Cucchi, il presidente della Cooperlat Alvaro Casagrande e l'assessore all'Agricoltura Giammaichella

L'acquisizione dell'azienda abruzzese Latte Cigno, raccontata dal settimanale Italia Cooperativa.

I Consorzi Regionali e le Cooperative socie

Nel modello societario del Gruppo TreValli Cooperlat assumono una funzione fondamentale i tre consorzi regionali. Rappresentano il momento di congiunzione tra l'azienda e le cooperative presenti sul territorio, assicurando la partecipazione delle cooperative agricole e dei produttori, loro associati, al processo di lavorazione del latte e di produzione dei formaggi tipici, secondo i dettami della tradizione. Di seguito, la descrizione dei tre consorzi regionali e nelle pagine a seguire, le cooperative socie e la loro storia.

Abit Piemonte

Il Consorzio è stato costituito nel 2004 da Cooperlat Tre Valli e dalla cooperativa agricola Abit, a conclusione della trattativa per l'acquisizione dell'azienda lattiero casearia torinese, già conosciuta ed affermata attraverso lo storico marchio Abit.
Ha sede a Grugliasco, alle porte di Torino, dove gestisce uno stabilimento per la produzione di latte fresco, latte Alta Qualità, mozzarelle e formaggi freschi. Tomini e altri formaggi tipici vengono prodotti, inoltre, nel caseificio di Alba. Il Consorzio Abit Piemonte provvede anche alla commercializzazione dei prodotti contrassegnati dal marchio Abit, che trovano sbocco commerciale prevalentemente nel mercato regionale. L'interscambio di prodotti con TreValli Cooperlat e le migliorie apportate allo stabilimento di produzione, hanno ridato efficienza alla gestione aziendale, che, nel 2009, ha conseguito un fatturato di 40 milioni di euro.

Colavev Valtellina

Il Consorzio è stato costituito nel 1994 da Cooperlat e dalla Cooperativa Agricola Valtellina. A Postalesio (SO), il consorzio gestisce il locale stabilimento per la produzione dei formaggi tipici della Valtellina (Casera e Bitto DOP), del latte fresco e del latte Alta Qualità. Il valore della produzione è di circa 14 milioni di euro e i prodotti vengono commercializzati da TreValli Cooperlat.

Fattorie Marchigiane

Il Consorzio, con sede a Montemaggiore al Metauro (PU), è stato costituito nel 1992 da Cooperlat, insieme alla Cooperativa Agricola del Petrano e alla Cooperativa Agricola Sibilla. Attualmente gestisce due stabilimenti: il caseificio Valmetauro, dove vengono prodotti i formaggi pecorini e misti, tra cui la Casciotta d'Urbino DOP e il Pecorino di Fossa, e quello di Amandola, dove si produce la mozzarella Sibilla. Tutta la produzione, del valore di circa 25 milioni di euro, viene commercializzata dalla capogruppo TreValli Cooperlat.

Cooperativa Agricola del Petrano

Società Cooperativa Agricola - Cagli (PU)

Per oltre venti anni, la Cooperativa del Petrano ha prodotto formaggi tipici, lavorando il latte ovino e bovino conferito dagli allevatori associati nel proprio caseificio, costruito nel 1962 nel territorio del Comune di Cagli (PU), alle falde del Monte Petrano, a cui deve il nome.

L'assistenza del Consorzio di Bonifica dell'Appennino Pesarese e dell'E.S.A.M. (l'Ente di Sviluppo Agricolo delle Marche), fu determinante nella fase di avvio dell'azienda, promossa per difendere il reddito degli allevatori. Molti di essi erano pastori emigrati dalla Sardegna per impiantare allevamenti ovini in queste aree interne e svantaggiate. Con la cooperativa, questi, contribuirono a rilanciare la zootecnia e la difesa del territorio.

La cooperativa zootecnica del Petrano partecipò alla costituzione della Cooperlat, intuendo che le crescenti difficoltà economiche e i cambiamenti del mercato imponevano raggruppamenti più ampi e competitivi.

Dopo alcuni anni, conferì l'azienda alla Cooperlat che cessò la produzione dei formaggi a Cagli per concentrarla nel Caseificio Valmetauro, recentemente acquisito. La cooperativa proseguì l'attività di raccolta, conferimento latte e servizio ai soci, e, nel 1992, partecipò, insieme a Cooperlat e ad altre cooperative, alla costituzione del Consorzio Fattorie Marchigiane.

La Cooperativa agricola del Petrano ha avuto un ruolo fondamentale nell'attribuzione della DOP alla Casciotta d'Urbino ed è stata la prima a produrre questo formaggio, fornendo importanti testimonianze storiche sulla sua origine, risalente ai tempi di Michelangelo, il più celebre estimatore, nonché affezionato consumatore della Casciotta.

La posa della prima pietra del caseificio di Cagli nel 1962.

Montefeltro Latte

Società Cooperativa Agricola - Novafeltria (PU)

La Montefeltro Latte deriva dalla trasformazione della Cooperativa Agricola Zootecnica Produttori Latte di Sant'Agata Feltria (PU), tra i soci costitutori di Cooperlat. La cooperativa ha proseguito l'attività di raccolta latte bovino ed ovino dopo la chiusura del piccolo caseificio locale, assicurando ai produttori del Montefeltro il conferimento del latte al Consorzio Fattorie Marchigiane presso il caseificio Valmetauro di Montemaggiore al Metauro (PU), che continua, ancora oggi, la tradizionale produzione di formaggi tipici e DOP locali.

Tra i soci della cooperativa, assume particolare importanza la cooperativa agricola Altavalmarecchia, che, a Perticara di Novafeltria, conduce un'azienda di 250 ettari con una moderna stalla di vacche da latte, rilevata a seguito della chiusura della miniera di estrazione dello zolfo dalla Montedison, attraverso un intervento dell'Ente di Sviluppo delle Marche.

Inoltre, Montefeltro Latte gestisce alcune fosse di stagionatura della zona classica del "Pecorino di Fossa", contribuendo attivamente alla difesa del territorio e della qualità delle produzioni di eccellenza all'interno della filiera cooperativa.

Pascolo nell'area sovrastante l'ex miniera di zolfo Montedison a Perticara di Novafeltria.

Sibilla

Cooperativa Agricola Lattiero Casearia - Amandola (AP)

Sibilla è stata costituita nel 1969 da un gruppo di produttori di latte bovino della zona montana dei Monti Sibillini, guidati dall'Ing. Giuseppe Galloppa, un agricoltore che aveva acquisito particolare conoscenza del settore lattiero caseario e che progettò la realizzazione di un centro di lavorazione del latte e produzione di formaggi e mozzarelle per valorizzare il latte dei soci.

L'iniziativa generò particolare interesse negli allevatori locali e poté contare sull'appoggio finanziario e sull'assistenza tecnico amministrativa da parte degli enti pubblici preposti, tra cui l'Ente di Sviluppo Agricolo delle Marche.

Nei primi anni ottanta, i cambiamenti degli scenari di mercato portarono la cooperativa a partecipare alla costituzione della Cooperlat. Successivamente, l'azienda venne conferita al Gruppo TreValli Cooperlat e la cooperativa Sibilla partecipò alla costituzione del Consorzio Fattorie Marchigiane. Nel Caseificio di Amandola è stata concentrata la produzione della mozzarella per tutto il Gruppo. La cooperativa Sibilla, oggi, conferisce al caseificio il latte locale raccolto presso gli allevamenti dei propri soci e gestisce un punto di vendita, dove sono presenti i prodotti lattiero caseari del Gruppo TreValli Cooperlat.

Il caseificio di Amandola, dove si producono le mozzarelle Sibilla.

Piemonte Latte

Società Cooperativa Agricola - Savigliano (CN)

La Piemonte Latte è stata costituita nei primi anni ottanta da un nutrito gruppo di produttori agricoli della provincia di Cuneo, per tutelare al meglio il valore del latte nei confronti della grande industria di trasformazione, la quale disponeva di un ampio potere contrattuale nella determinazione del prezzo della materia prima.

L'incontro con Cooperlat avvenne attraverso Confcooperative, e, dopo aver preso conoscenza del progetto di integrazione industriale del settore lattiero caseario in corso, la Piemonte Latte deliberò l'adesione a socio nel 1985. Il rapporto iniziò con la fornitura di una cisterna di latte al giorno mediante conferimento in acconto e saldo, impegnando una quota significativa della raccolta allora effettuata.

Questa partecipazione consentì una più ampia conoscenza del settore lattiero caseario nazionale, fondamentale per la crescita della cooperativa che ha realizzato un centro di raccolta e stoccaggio del latte dei soci. La sua politica, incentrata sulla difesa dei produttori e diretta a favorire il processo di aggregazione cooperativa del settore, ha creato le condizioni per un ampliamento dell'attività della Cooperlat in Piemonte, che, nel 2004, ha effettuato l'acquisizione della Abit di Grugliasco (TO).

La sede sociale e il centro di raccolta latte.

Colavev

Società Cooperativa Agricola - Postalesio (SO)

Colavev è entrata a far parte della compagine sociale di Cooperlat nel 1992, a seguito della cessazione dell'attività del Consorzio Latte Valtellina e Valchiavenna, precedentemente socio.
Da allora, la base sociale è cresciuta in modo costante e, attualmente, è costituita da oltre 100 produttori di latte valtellinesi. La cooperativa provvede a ritirare il latte dei soci e a conferirlo allo stabilimento di Postalesio. L'impianto, gestito dal consorzio "Colavev Valtellina", è stato costituito con l'intervento finanziario e il supporto determinante di TreValli Cooperlat nel 1994.

Mantenendo la tradizione dell'alpeggio estivo, alcuni soci di Colavev producono il Bitto DOP che viene, poi, stagionato da Colavev Valtellina.
Il suo obiettivo principale è la valorizzazione dei prodotti tipici e DOP della Valtellina, i quali vengono commercializzati da TreValli Cooperlat con positive ricadute economiche per gli operatori del territorio.
Colavev gestisce anche uno spaccio aziendale di prodotti lattiero caseari ed eccellenze locali, con annesso un punto di ristorazione nei locali adiacenti al caseificio sociale.

Il caratteristico "crotto" di Chiavenna, grotta naturale per la stagionatura del formaggio.

Santangiolina Latte Fattorie Lombarde

Società Cooperativa Agricola - San Colombano al Lambro (LO)

La Cooperativa Santangiolina è stata costituita nel 1961 da 17 soci presenti nel Comune di Sant'Angelo Lodigiano, per la raccolta e la fornitura del latte alla Centrale di Milano.
Negli anni settanta, la Santangiolina ha incorporato un'altra cooperativa con un piccolo centro di lavorazione del latte nel vicino Comune di San Colombano al Lambro, dove è stata poi trasferita la sede sociale.
Nel 1983 la base sociale cambia e Santangiolina riorganizza la propria attività, puntando sul miglioramento qualitativo del latte dei soci e la ricerca di nuove soluzioni per la sua valorizzazione.
Il rapporto con Cooperlat nasce nel 1988 da una fornitura di latte e si consolida nel corso dello stesso anno con l'ingresso nella compagine sociale di Cooperlat, finalizzata all'acquisizione della storica "Latteria San Giorgio" di Locate Triulzi (MI), che viene integrata nell'attività industriale del Gruppo Cooperlat.
La Cooperativa Santangiolina incrementa in modo significativo la base sociale con l'ingresso degli allevatori già fornitori della Latteria San Giorgio. Da qui inizia un percorso di crescita graduale che la pone, oggi, tra le principali aziende di centralizzazione del latte bovino della Lombardia. Un anello importante della filiera lattiero casearia cooperativa.

La sede e il centro raccolta latte.

Latte Marche

Società Cooperativa Agricola - Ancona

Latte Marche nasce dall'unione di due associazioni di produttori: AREPROL e AMALAT. Nel 1998 la nuova cooperativa diventa socia di Cooperlat per il conferimento del latte dei produttori locali, a seguito della privatizzazione della Centrale del Latte di Ancona e della conseguente chiusura dello stabilimento del capoluogo dorico. Inoltre, con l'incorporazione della C.A.T.A., Cooperativa Agricola tra Allevatori di Ancona, e la chiusura della CAM di Falconara, entrambe tra i soci fondatori di Cooperlat, ha ampliato la base sociale e i servizi di raccolta e conferimento del latte allo stabilimento TreValli di Jesi.

Latte Marche ha il riconoscimento di O.P. (Organizzazione dei Produttori) concesso dalla Regione Marche. La filiera composta da Latte Marche e TreValli Cooperlat ha in concessione dalla Regione Marche il marchio QM - Qualità Marche, regolato da un disciplinare di produzione per la certificazione di provenienza e di qualità del latte fresco "Alta Qualità", sotto il controllo dell'ASSAM.

Un gruppo di soci allevatori.

Stalla San Fortunato

Società Cooperativa Agricola - Serra de' Conti (AN)

La cooperativa agricola San Fortunato ha realizzato una stalla di bovini da latte che vengono alimentati con mangimi e foraggi prodotti nei terreni di proprietà dei soci. L'azienda zootecnica è cresciuta attraverso l'incorporazione di un'altra stalla sociale e vanta un'esperienza innovativa nel sistema di alimentazione dei bovini. Con l'assistenza tecnica della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche, questa ha sperimentato con successo l'utilizzo del favino e del pisello proteico, varietà locali prodotte nelle aziende dei soci, in sostituzione della soia. La Stalla San Fortunato si è associata a Cooperlat nel 1999 per il conferimento del latte, in seguito alla privatizzazione della Centrale del Latte di Ancona e della sua cessione ad un grande gruppo nazionale che, dopo pochi anni, ha cessato la produzione nel capoluogo.

Il sevizio di raccolta e conferimento del latte viene organizzato e gestito attraverso Latte Marche, nel ruolo di primo acquirente.

La moderna sala di mungitura.

Cooperativa Frentana

Società a Responsabilità Limitata - Lanciano (CH)

La cooperativa Frentana è stata costituita nel 1970 da produttori di latte abruzzesi. A seguito della chiusura della piccola centralina di confezionamento di Lanciano, nel 1991 ha ceduto l'azienda a Cooperlat con cui ha iniziato un rapporto di conferimento del latte.
Divenuta socia di Cooperlat, ha ampliato la propria base sociale arrivando ad associare i produttori della provincia di Pescara. L'operazione è stata concordata con l'Associazione Produttori e le piccole cooperative locali, già fornitori della Centrale del Latte Cigno, acquistata dalla Cooperlat nel 1988.
Da allora, la Cooperativa Frentana ha portato avanti un'azione di aggregazione e razionalizzazione dell'attività di raccolta latte in Abruzzo, resa difficile dall'eccessiva frammentazione degli allevamenti.
Attualmente, il latte raccolto da Frentana viene conferito allo stabilimento di Ascoli Piceno e destinato alla produzione del latte Cigno per il mercato abruzzese, distribuito da Cooperlat TreValli attraverso un servizio consegna capillare in tutto il territorio regionale.

La sede storica di Spoltore, vicino Pescara.

Padana Latte

Società Cooperativa Agricola - Adria (RO)

La Padana Latte deriva dalla Veneto Latte, costituita da un gruppo di ex soci della cooperativa Adriatica di Adria (RO), la quale, dopo aver ceduto a Cooperlat il ramo d'azienda produttivo e commerciale Deltalat di Badia Polesine, ha cessato definitivamente ogni attività nel settore lattiero caseario.
La Veneto Latte, divenuta socia di Cooperlat nel febbraio 1999, aveva attivato, in principio, un rapporto di raccolta latte tra i propri soci, con conferimento presso lo stabilimento di Badia Polesine. Questo rapporto è durato fino al maggio 2008, anno in cui la cooperativa, per causa di forza maggiore, ha cessato l'attività. Oggi, tale attività è stata ripresa da Padana Latte S.C.A., divenuta socia di Cooperlat con un nuovo programma di conferimento di latte bovino.

Lo stabilimento di produzione di latte e yogurt a Badia Polesine.

CO.A.LA.C.

Società Cooperativa Agricola - Ascoli Piceno

La cooperativa CO.A.LA.C. è stata costituita agli inizi degli anni ottanta da un gruppo di allevatori locali, stimolati dalle organizzazioni agricole e cooperative assistite dall'Ente Regionale di Sviluppo Agricolo. L'obiettivo della sua costituzione era quello di assumere la gestione della Centrale del Latte di Ascoli Piceno ed acquisirne la proprietà dal Consorzio intercomunale.

A metà degli anni ottanta, dopo il ripristino degli impianti, la cooperativa subentrò al COMALAC nell'attività industriale, che proseguì con continuità fino al 2003, quando venne raggiunto un accordo tra Cooperlat e CO.A.LA.C. per la costituzione di un consorzio denominato "Agrilatte". A questo, venne affidata la gestione temporanea della Centrale, con il successivo passaggio di proprietà dello stabilimento e dei marchi commerciali attraverso l'incorporazione di Agrilatte da parte di Cooperlat. Dal 2007, CO.A.LA.C. è socia di Cooperlat e gestisce i servizi di raccolta e conferimento latte, necessari alla produzione di latte fresco e di Alta Qualità nello stabilimento di Ascoli Piceno.

La Cooperativa ha conservato la gestione del punto di vendita diretta dei prodotti lattiero caseari del Gruppo e di altri prodotti tipici locali, accanto allo stabilimento produttivo.

Lo stabilimento per il confezionamento del latte fresco "Alta Qualità" a Marino del Tronto.

Gli altri soci

Oltre alle cooperative agricole attualmente presenti nella compagine sociale di TreValli Cooperlat, ne vanno ricordate altre che, in momenti diversi, hanno avuto ruoli di primo piano nell'assetto societario e che hanno contribuito al successo dell'azienda.

Tra queste, la COAL di Camerino (MC), la CAM di Falconara (AN), la CATA di Ancona, l'Alta Valle del Metauro di Urbania (PU), la COMALAC e l'Abruzzo Intercooper. Tutte queste realtà hanno partecipato alla costituzione e all'avvio di Cooperlat, ma, negli anni successivi, alcune hanno cessato l'attività o sono confluite in altre cooperative.

All'interno del processo di espansione del Gruppo TreValli Cooperlat, hanno avuto un ruolo in qualità di soci conferenti: la Coop. Agr. Centro Latte Verona, con consegne nello stabilimento di Jesi dal 1985 al 2000 e la Agricola Giglio di Campogalliano (MO), che ha effettuato consegne nello stabilimento di Badia Polesine dal 1990 al 2007. Un ruolo importante, infine, spetta alla cooperativa Latteria di Vipiteno. Entrata nella compagine sociale nel 1985, oggi è ancora socia di TreValli Cooperlat. Negli anni, la Latteria di Vipiteno si è affermata tra le aziende primarie del settore lattiero caseario dell'Alto Adige. Alla base di questo duraturo rapporto, come negli altri casi, la convinzione che occorre essere uniti per dare ancora più forza al sistema cooperativo.

Allevamento di vacche da latte di razza Frisona.

L'innovazione fa il giro del mondo

Nel decennio che va dal 1964 al 1974, in Italia l'incidenza delle esportazioni sul prodotto interno lordo passa dal 12% al 20%. Le imprese, come riporta la storiografia contemporanea, devono fronteggiare il rallentamento della domanda interna per il colpo d'arresto della dinamica salariale. In questo periodo, le aziende italiane sono competitive sul mercato internazionale per via del costo del lavoro più contenuto, ma alla base di questa crescita delle esportazioni c'è la grande spinta verso la specializzazione delle piccole e medie imprese che sfruttano una congiuntura mondiale favorevole. Specializzarsi significa essere innovatori. I manager viaggiano e colgono opportunità mai tentate prima. In questo contesto, TreValli pone le basi per l'allargamento degli orizzonti di mercato. È durante una visita negli USA da parte di una delegazione della proprietà, che l'attenzione cade su una categoria di prodotti non ancora presente nel vecchio continente: le creme vegetali. Facili da montare e di gusto molto simile alla panna animale, i dirigenti di TreValli ne percepiscono le potenzialità, specie per quanto riguarda il canale professionale, le pasticcerie e le gelaterie che, ancora oggi, rappresentano i maggiori utilizzatori di questo prodotto. Specializzarsi in una nicchia significa acquisire il know how necessario all'evoluzione dei processi industriali. TreValli registra per le creme vegetali il marchio Hoplà, diventando presto leader nel segmento. Hoplà è una crema a base di grassi vegetali, UHT, a lunga conservazione, quindi facilmente esportabile anche a lungo raggio. Alle panne animali si accosta, dunque, una nuova offerta e i clienti, specie quelli stranieri, sono attratti da aziende in grado di offrire una gamma completa. Hoplà, quindi, è la chiave d'accesso per i mercati esteri, dove presto si affermano anche gli altri prodotti lattiero caseari, presenti nel portafoglio TreValli.

"Specializzarsi in una nicchia significa acquisire il know how necessario all'evoluzione dei processi industriali"

In questa pagina.
A sinistra: un mezzo di consegna in Egitto.
A destra: dimostrazione fieristica in Arabia Saudita.

In Grecia nasce Torre Cooperlat

Negli anni ’80 TreValli è anche specializzata nella produzione di bombolette spray. Una tecnologia non alla portata di tutti, per la quale l’azienda di Jesi è leader. Mentre le creme vegetali Hoplà assicurano un ruolo da protagonista nei mercati di Spagna e Grecia, il know how acquisito nella produzione di bombolette spray rende TreValli un partner appetibile anche per le aziende multinazionali del Nord Europa, che iniziano a commissionare produzioni in Italia. La partecipazione del management alle più importanti fiere internazionali come il “Salon International de l’Agroalimentaire”, (Sial), di Parigi, o l’”Allgemeine Nahrungs-und Genussmittel-Ausstellung”, (Anuga), di Colonia, fa il resto. L’export cresce costantemente, di pari passo con l’aumento del fatturato TreValli. C’è un paese, però, che più di altri riveste un ruolo strategico. È la Grecia. La sua posizione geografica è al centro di un bacino di utenza dalle grandi potenzialità, che comprende Cipro e i paesi dell’area balcanica. Negli anni novanta, il rapporto con il locale importatore si fa più strategico. Si chiama Elias Glatzounis, crede molto nella qualità dei prodotti TreValli e nelle capacità imprenditoriali del Gruppo italiano e si consolida un rapporto di reciproca amicizia e stima. A Salonicco, dove la sua famiglia possiede già la società Torre, che produce e distribuisce gelati e prodotti TreValli, si creano per Cooperlat i presupposti per un nuovo investimento, finalizzato a creare un’importante industria alimentare rivolta ai mercati dell’area dei Balcani. Nel 1999 nasce la joint venture *Torre Cooperlat*. Grazie alle accresciute risorse finanziarie apportate dagli azionisti e ad un finanziamento dell’Unione Europea, lo stabilimento di Salonicco viene ampliato e ammodernato. La tecnologia del nuovo impianto è all’avanguardia e totalmente italiana. Con i gelati la produzione è stagionale, quindi per ottimizzare l’attività, accanto a questa linea, ne viene affiancata un’altra per la produzione di legumi e verdure surgelate confezionate. Vengono anche ampliati i magazzini di stoccaggio dei prodotti commercializzati provenienti dall’Italia ed acquistata una piattaforma distributiva ad Atene.

Nella pagina a fianco: sede e stabilimento Torre Cooperlat di Salonicco.
Sopra: a sinistra, Elias Glatzounis e Giovanni Cucchi inaugurano il nuovo stabilimento nel 2006. A destra: Tir per il trasporto dei prodotti TreValli da Jesi a Salonicco.

L'immaginario del latte

Ognuno di noi ha un proprio ricordo, una personale memoria, legata al latte. È l'alimento per eccellenza, il primo nutrimento dell'essere umano, fonte di energia, indispensabile nell'accrescimento, essenziale nell'età matura e nell'alimentazione degli anziani. Fin da piccoli, siamo stati abituati ad una tazza di latte caldo a colazione. In tutte le case è una presenza costante e, spesso, uno dei primi ricordi dell'infanzia. L'immagine del latte cambia a seconda della generazione a cui si appartiene, così, qualcuno avrà ben saldo nella memoria il ricordo di un bidone di latte versato nella bottiglia di vetro, altri ricorderanno una piramide di carta speciale dalla cui sommità sgorga il prezioso liquido bianco. Mentre i più giovani sapranno riconoscere l'ormai consueta bottiglia di latte fresco a base quadrata o i diffusissimi contenitori in cartone della Tetra Pak. Già, Tetra Pak. L'inventore della confezione che ha assicurato a intere generazioni di consumatori la freschezza e la sicurezza dell'involucro. Una storia, quella dell'azienda svedese, che si intreccia con quella di tutte le aziende produttrici di latte. TreValli è stata protagonista e testimone dell'evoluzione del packaging del latte. Non a caso, il primo prodotto di Tetra Pak è stato un contenitore di cartoncino usato per conservare e trasportare proprio il latte. Fu chiamato Tetra Classic. Ruben Rausing, il fondatore di Tetra Pak, aveva lavorato sul progetto fin dal 1943 e nel 1950 aveva perfezionato la tecnica per rendere la confezione assolutamente impenetrabile all'aria, utilizzando un sistema di rivestimento plastico della carta. Questi primi contenitori avevano la forma di tetraedri (solidi a quattro facce) e da essi è nato il nome dell'azienda. Il tetraedro ebbe vita molto lunga. Lanciato nel 1952, più tardi, nel 1963 l'azienda introdusse il Tetra Brik, un contenitore di forma rettangolare. Oggi, questo materiale è riciclabile. TreValli ha aderito, infatti, alla campagna di promozione della raccolta di queste confezioni, lanciata da Tetra Pak e dalle amministrazioni locali. Una buona prassi e un valido aiuto all'ambiente per un alimento che proprio da un ambiente salubre trae le proprie virtù.

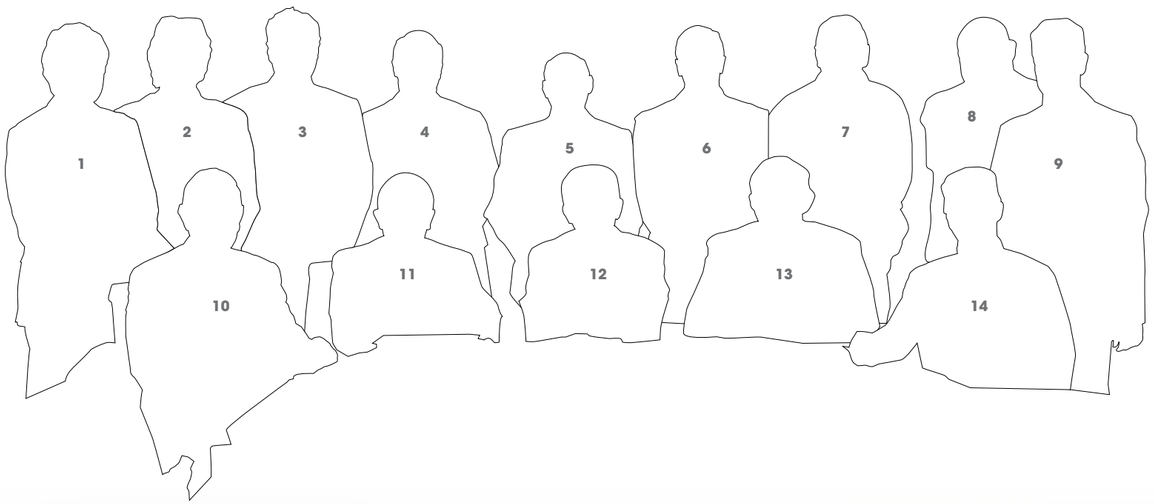
In questa pagina.
In alto a sinistra: il contenitore Tetra Brik, evoluzione della confezione in carta Zupack, che TreValli produsse in maniera pionieristica già dal 1963.

Capitolo 2

TreValli Cooperlat Oggi

Il Consiglio di Amministrazione

1. Aldo Sabbatini 2. Mirco Bonifazi 3. Sandrino Grossi 4. Walter Paolo Panizzoli 5. Ferdinando Franguelli 6. Pietro Cotellessa 7. Gianni Manzotti 8. Giuliano De Santis 9. Gianluigi Draghi 10. Giacomo Gai 11. Piero Petrocchi 12. Giovanni Cucchi 13. Antonio Baietta 14. Giancarlo Bongiolatti.



“Noi” di TreValli

“Nel 2009, TreValli Cooperlat ha proposto ai consumatori una nuova immagine. Oltre al restyling del logo, viene creato un apposito brand per il mercato: *Noi di TreValli*, accostato al pay-off *Insieme per la Qualità*.“

A cinquanta anni dalla sua nascita, TreValli incarna i valori della tradizione e della genuinità, inseriti in un contesto aziendale capace di raggiungere i più lontani angoli dei cinque continenti. Dal 1985, anno d’inizio della gestione cooperativa, la crescita dell’azienda e del fatturato è costante, raggiungendo il picco del valore nel 2008, con un fatturato consolidato di 255 milioni di euro. Nel panorama italiano, TreValli Cooperlat è una realtà di primo piano. Nel 2009 il fatturato consolidato del Gruppo risente della crisi economica in atto nel Paese e nel mondo e si assesta a 242 milioni di euro, di cui 23,5 milioni derivanti dall’export con 55 paesi di destinazione. Annualmente, nei 9 stabilimenti del gruppo vengono lavorati 200 milioni di litri di latte e panna, mentre la struttura organizzativa dispone di 6 piattaforme distributive, 15 depositi di tentata vendita, 2 centri di ricerca e sviluppo, per un totale di 890 addetti. All’interno della struttura sociale sono presenti 12 cooperative e 3 consorzi che rappresentano una base associativa formata da oltre 1.000 imprenditori agricoli di base. Sui mercati, l’azienda è presente con nove marchi radicati nei rispettivi territori di origine e fortemente legati alla tradizione locale. Alcuni di questi, pur essendo diffusi in aree ben delimitate, negli anni hanno assunto una valenza e una riconoscibilità nazionale ed internazionale. È il caso di TreValli, marchio sotto il quale sono compresi prodotti freschi e freschissimi, come il latte, ma anche derivati a lunga conservazione e prodotti definiti “speciali”, come dessert, besciamelle e panne spray. Gli altri marchi, storicamente circoscritti alle realtà regionali sono: Latte Cigno in Abruzzo, Colavev Valtellina in Lombardia, Deltalat in Veneto, Fresco Marche, Valmetauro e Sibilla nelle Marche, Abit in Piemonte, e Latte Primavera nel Lazio. A livello internazionale, oltre al marchio TreValli, l’azienda è conosciuta per la linea Hoplà, leader nelle creme vegetali. Nel 2009, TreValli Cooperlat ha proposto ai consumatori una nuova immagine. Oltre al restyling del logo, viene creato un apposito brand per il mercato: *Noi di TreValli*, accostato al pay-off *Insieme per la Qualità*. Si tratta di un marchio di garanzia, sotto il quale vengono ricompresi tutti quelli presenti nel portafoglio TreValli Cooperlat. L’idea del management, nasce da un lavoro di ricerca durato diversi mesi. Vengono coinvolti dei “panel”, gruppi di lavoro composti da campioni numericamente significativi di consumatori e il risultato delle ricerche ribadisce la strada già intrapresa da TreValli: coniugare la tradizione con l’innovazione, ponendo l’attenzione sulla qualità. Nasce, dunque, la nuova immagine del Gruppo e viene ampliata la gamma con prodotti innovativi, in linea con gli attuali trend del mercato. I marchi locali, come risulta dal lavoro di ricerca, vengono percepiti unanimemente per la genuinità; dunque il nuovo marchio deve garantire anche valori come la qualità, la capacità di ricerca, di innovazione, di servizio e di sicurezza del prodotto, tipicamente riconosciuti come elementi propri dei grandi gruppi industriali di cui TreValli Cooperlat è degna rappresentante.

Alcune recenti campagne pubblicitarie.

La politica della qualità

> “Il consumatore, nel caso del latte Alta Qualità QM TreValli, può tracciare l’intero percorso della bottiglia presente nello scaffale del negozio, dalla cui etichetta si è in grado di risalire a tutti i passaggi fondamentali: il socio produttore, il trasportatore e l’azienda trasformatrice.“

La mission di TreValli Cooperlat è la valorizzazione del latte conferito dai soci e lo strumento attraverso il quale attuarla è l’organizzazione manageriale. L’azienda, nel rispetto del suo ruolo e dei principi della cooperazione, garantisce il proprio impegno verso la piena soddisfazione dei consumatori, facendosi carico anche di assumere comportamenti socialmente responsabili. Coerentemente con la propria mission, TreValli Cooperlat si è dotata di un complesso sistema di autoregolamentazione dei processi basato sulle certificazioni della qualità. Il rispetto di queste regole viene affidato ad appositi enti certificatori indipendenti, che periodicamente ne attestano la conformità agli standard prestabiliti. Il concetto di autoregolamentazione va al di là di quanto previsto dalla Legge. Il codice della qualità è un mix di valori etici e rigore professionale, che, in alcuni casi, è indispensabile per lavorare con le più grandi realtà della distribuzione. TreValli Cooperlat, nel triennio 2006/08, ha investito complessivamente 21,6 milioni di euro in ampliamenti e ammodernamenti degli impianti per migliorare i processi produttivi e gli standard qualitativi. Oltre alla certificazione UNI EN ISO 9001/2000, valida per tutti gli stabilimenti del Gruppo, a Jesi, sede della cooperativa, ha ottenuto la certificazione British Retail Consortium, (BRC), per tre linee produttive all’avanguardia: besciamella, panna spray e creme dessert in brik. La certificazione BRC è uno standard tecnico indispensabile per crescere nella Grande Distribuzione, nei Paesi di origine anglosassone. Il Gruppo ha anche appoggiato l’adesione alle norme di certificazione International Food Standard (IFS) per il caseificio Colavev Valtellina, pratica anche questa, volta a garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari nella Grande Distribuzione. Ma le buone regole di condotta aziendale devono valere tanto nei confronti della clientela, quanto verso l’intera comunità. Un esempio in questo senso viene dalla certificazione ambientale UNI EN ISO 14001:2004, della quale è stato dotato lo stabilimento Colavev Valtellina di Postalesio (SO), per minimizzare l’impatto ambientale dei processi aziendali, dei prodotti e dei servizi. Un ulteriore passo nella direzione della qualità totale viene dall’esperienza del latte fresco “Alta Qualità” TreValli. Nel 2007, infatti, l’azienda ha aderito al marchio della Regione Marche *“QM”, Qualità Marche*, un sigillo di garanzia sulla provenienza del latte e sul rispetto di una serie di parametri di qualità, di freschezza, di tracciabilità, di tutela del benessere animale, oltre che di garanzia rispetto all’assenza di Organismi Geneticamente Modificati, nella catena alimentare dei bovini. Si tratta di un caso particolarmente rilevante nel panorama nazionale, con una certificazione che va ben oltre il rispetto delle normative vigenti in tema di trasparenza e tracciabilità di filiera. Il consumatore, nel caso del latte *Alta Qualità QM TreValli*, può tracciare l’intero percorso della bottiglia presente nello scaffale del negozio, dalla cui etichetta si è in grado di risalire a tutti i passaggi fondamentali: il socio produttore, il trasportatore e l’azienda trasformatrice. Il sigillo, infine, certifica anche che, dal momento della mungitura fino alla consegna al punto di vendita, passano al massimo ventiquattro ore. Il rispetto del disciplinare di produzione QM è sottoposto, in questo caso, al potere di controllo dell’Assam, l’Azienda per i Servizi nel Settore Agroalimentare della Regione Marche.

Linea di produzione del latte fresco “Alta Qualità” a Jesi.

L'impegno nella società

> "Una cooperativa al momento della sua nascita possiede già il gene della solidarietà. TreValli ha sempre partecipato alla vita delle comunità di riferimento, dando vita a iniziative di condivisione e di promozione sociale. "

Una cooperativa al momento della sua nascita possiede già il gene della solidarietà. TreValli ha sempre partecipato alla vita delle comunità di riferimento, dando vita a iniziative di condivisione e di promozione sociale. Interlocutori privilegiati sono stati da sempre i bambini, ma il latte, alimento fondamentale per una crescita equilibrata, è anche, e soprattutto, cultura e tutela ambientale. Da sempre i bambini delle scuole sono stati gli ospiti più graditi delle centrali del latte. TreValli, nel corso della sua storia, ha accompagnato migliaia di studenti nell'affascinante percorso della produzione del latte, tanto da decidere di dare un contributo alle attività didattiche in collaborazione con gli insegnanti. E grazie alla collaborazione del corpo docente, nel 2000, TreValli ha ideato la campagna di educazione alimentare "Amico Latte", divenuta, in seguito, "Adotta una mucca". Gruppi di lavoro portati avanti dai giovani studenti, sotto la supervisione degli insegnanti. L'interesse verso questa iniziativa si è subito esteso a livello nazionale, con ricerche, articoli e disegni sul tema del latte, che hanno ripreso e focalizzato tradizioni, educazione alimentare e ambientale. I lavori degli studenti, in alcuni casi, sono stati premiati con preziosi materiali didattici, messi a disposizione delle scuole: computer, video proiettori, intere aule didattiche, a sostegno dell'attività quotidiana degli istituti scolastici. Un altro ambito di interesse per TreValli è sempre stato l'associazionismo. È per questo che dal 1999 è nato il sodalizio con la Lega del Filo d'Oro, il celebre istituto nato nel 1964 per assistere, riabilitare e reinserire le persone sordocieche e pluriminorate psicosensoriali. Il logo della nobile organizzazione di Osimo (AN), è stato veicolato per anni sulle 30 milioni di bottiglie di latte fresco, prodotte annualmente, coinvolgendo migliaia di consumatori nel sostegno della Lega del Filo d'Oro. Altro soggetto con il quale TreValli ha avuto uno stretto legame è l'Associazione Carlo Urbani (AICU), Onlus nata nel luglio del 2003 con lo scopo di continuare la straordinaria opera umanitaria di Carlo Urbani, Medico Senza Frontiere, scomparso a causa della SARS, la malattia che lui stesso aveva per primo individuato nel sud est asiatico. Il merito di questa attenzione al mondo dell'Associazionismo viene anche dai dipendenti TreValli. In occasione delle festività natalizie nel 2007, 2008 e 2009, i lavoratori del Gruppo hanno rinunciato al consueto regalo per devolvere il corrispettivo a tre Onlus: l'Unicef, il Fondo delle Nazioni Unite, che tutela i diritti e le condizioni di vita dell'infanzia e dell'adolescenza; l'Associazione "Solidarietà per l'Infanzia" che dal 1991 si occupa di progetti di ospitalità di bambini bielorussi, colpiti dalla catastrofe nucleare di Chernobyl; l'Oikos di Jesi, associazione attiva nella prevenzione e nella cura delle tossicodipendenze, come nell'accoglienza di mamme e bambini in difficoltà. Solidarietà e sport viaggiano su binari paralleli. Entrambi si basano sulla compartecipazione e su valori nobili e necessari per l'uomo. Il rapporto di TreValli con lo sport è passato per il calcio, la pallavolo e il basket, nel segno della socialità e del vivere sani. Il logo TreValli è stato presente per anni sulle maglie dei calciatori delle squadre di Jesi in serie C1 ed ha accompagnato i colori dell'Ancona Calcio fino in serie A, la massima categoria, nella quale ha militato la storica squadra dorica. Sempre con il logo TreValli hanno giocato i pallavolisti della Libertas Jesi arrivando alla serie A2, mentre nel basket, TreValli ha sostenuto il club Aurora Jesi, anch'esso attivo nelle massime serie della pallacanestro.

La squadra dell'Ancona Calcio, artefice, nel 1991, della promozione in serie A.

Anno 1983/84. La squadra di pallavolo TreValli Jesi è in serie A2. L'allenatore è Julio Velasco, allora esordiente nel campionato italiano.

TreValli viene insignita del Premio Vallesina 2008: "... per l'impegno nell'alimentazione sana e di qualità, nel rispetto dell'ambiente e delle singole autonomie delle aziende..."

Da sinistra: il Direttore Generale Walter Paolo Panizzoli, il Presidente TreValli Giovanni Cucchi e il Presidente di Fattorie Marchigiane Piero Petrocchi.

Il presidio del territorio

“TreValli Cooperlat, aderendo ai principi cooperativi, ha contribuito a dare nuova vita a prodotti e metodi di produzione antichi, nel tempo dimenticati.“

Uno dei meriti di TreValli Cooperlat è quello di contribuire alle produzioni locali promuovendo le tipicità e la sussistenza degli allevatori presenti nelle aree svantaggiate. Aree rurali, di montagna, dove il servizio di raccolta latte è costoso e difficile. I soci di TreValli, infatti, spesso vivono e lavorano in zone a bassa densità di popolazione, in territori splendidi che meritano di essere tutelati e presidiati. L’agricoltore è stato, da sempre, il custode della terra, della natura, e questo ruolo è fondamentale per evitare fenomeni ambientali tristemente noti per le grandi potenzialità distruttive. La pulizia dei piccoli torrenti, i rimboschimenti, la rotazione delle colture foraggiere e, più in generale, tutte le buone pratiche dell’agricoltura, sono state e sono fondamentali per mantenere inalterati gli ecosistemi. Accanto a questa funzione di tutela ambientale, gli agricoltori hanno anche l’onere e l’orgoglio di mantenere vive le tradizioni. TreValli Cooperlat, aderendo ai principi cooperativi, ha contribuito a dare nuova vita a prodotti e metodi di produzione antichi, nel tempo dimenticati. Ne sono testimonianza il Formaggio di Fossa DOP, la Casciotta D’Urbino DOP, i formaggi d’alpeggio come il Bitto, o quelli delle valli alpine come il Casera DOP o il Crotto Ombra, o ancora, i formaggi prodotti con il caglio vegetale o la mozzarella Sibilla, realizzata con lattoinnesto autoctono dell’area del Parco Nazionale dei Monti Sibillini. In tutti questi casi, il rispetto della tradizione è stata la leva che ha permesso a TreValli di valorizzare sul mercato produzioni e metodi di lavoro che sono patrimonio di tutti, permettendo al consumatore di poter scegliere i prodotti della propria terra, nati nel rispetto dei valori più importanti per l’uomo.

Nella pagina a fianco: l’allora Ministro dell’Agricoltura Gianni Alemanno in visita alla sede TreValli Cooperlat, l’8 gennaio 2002.
Sopra: la sfiossatura del formaggio tipico di fossa “Santa Caterina” a Talamello (PU).

In prospettiva

Il futuro di TreValli Cooperlat si proietta in un mercato con una crescente volatilità, dovuta all'internazionalizzazione delle dinamiche competitive. I segnali eloquenti di questo nuovo scenario si sono già mostrati negli anni più recenti, dapprima, con la repentina ascesa dei prezzi mondiali del latte, causata nel 2007 dalla riduzione della produzione lattiera in Nuova Zelanda e Australia, poi, dopo pochi mesi, con la drammatica caduta dei prezzi, per effetto della crisi del sistema bancario americano. Da qui, la conseguente recessione dell'economia mondiale con la diminuzione del potere d'acquisto e il relativo calo dei consumi. Anche il mercato europeo, e, in particolare, il settore lattiero caseario italiano, sono stati fortemente condizionati da tali dinamiche. Da alcuni anni, l'Unione Europea ha ridisegnato la politica agricola, sulla spinta delle nuove esigenze espresse dalla società, oltre che da emergenze sanitarie ed ambientali, spostandola progressivamente dalla funzione di sostegno al reddito degli agricoltori, verso obiettivi legati ad una maggiore sicurezza alimentare e alla promozione dei presidi territoriali. Lo stesso regime delle quote latte, che a partire dal 1983 ha assicurato un reddito equo ai produttori e una diffusione bilanciata della produzione nell'UE, dalle aree pianeggianti fino a quelle più "difficili" e marginali, verrà definitivamente superato a partire dal 1° aprile del 2015. La filiera europea, dunque, presto verrà posta in competizione aperta, sia sul mercato interno, sia nelle piazze mondiali. L'Italia si trova ad affrontare il nuovo scenario con alcune debolezze strutturali. Tra queste, pesa la frammentazione del sistema produttivo e imprenditoriale, la conseguente fragilità negoziale nei confronti della distribuzione organizzata, ma anche le diffuse inefficienze dell'apparato amministrativo pubblico. Accanto a questi fattori negativi, però, l'Italia può contare su alcuni grandi "talenti": l'elevata qualità delle sue produzioni e il forte legame delle stesse con il territorio. Pertanto, la sfida non potrà essere accettata sul piano della concorrenzialità dei prezzi e delle produzioni cosiddette "commodities", o standardizzate, bensì, impegnandosi a superare i punti di debolezza del sistema e offrendo prodotti di alta qualità e dalla forte vocazione territoriale. TreValli Cooperlat è pronta a cogliere le nuove sfide del mercato. Lo farà, con la consapevolezza di possedere quei "talenti" citati sopra, nel rispetto dei valori cooperativi, forte della professionalità dei suoi lavoratori e dei propri soci.

Cronistoria degli eventi Cooperlat

30 ottobre 1982
Atto costitutivo su iniziativa di cooperative marchigiane e abruzzesi organizzate da Confcooperative Marche.

21 gennaio 1985
Inizio dell'attività tramite l'acquisizione delle azioni della CLAMJ S.p.A. che deteneva il controllo della TreValli S.p.A. e fusione per incorporazione di TreValli S.p.A. nella Cooperlat.

1985-1997
Ingresso di nuovi soci con conferimento di latte crudo per la produzione di latte fresco pastorizzato.

1985
Acquisizione del pacchetto azionario della Latte Reggiano S.p.A. da Carantion/Nestlé:
1989 Integrazione aziendale nella Cooperlat;
1993 Fusione per incorporazione in Cooperlat;
2005 Cessione complesso immobiliare di Gualtieri.

1988
Costituzione della Centrale del Latte Cigno S.r.l. per la gestione della Centrale del Latte di Pescara:
1990 Acquisizione del complesso aziendale in liquidazione ex CIPLA
1991 Accordo di collaborazione con la Cooperativa Frentana.

1989
Acquisizione del pacchetto azionario di San Giorgio Latteria S.p.A. di Locate Triulzi in collaborazione con la Cooperativa Santangiolina:
1994 Fusione per incorporazione in Cooperlat
2005 Cessione complesso immobiliare di Locate Triulzi.

1991
Acquisizione del 100% delle quote sociali di Valmetauro S.r.l.:
1992 Accordo di collaborazione con la Cooperativa del Petrano.

1992
Accordo di collaborazione con la cooperativa Colavev per la gestione dello stabilimento di Postalesio (SO).

1992
Cambiamento di attività della CLAMJ, da finanziaria a commissionaria per la commercializzazione dei prodotti alla GDO, con la nuova denominazione sociale di Gruppo Fattorie Italia.

1992-1994
Riorganizzazione del Gruppo in seguito alle acquisizioni effettuate con la costituzione dei consorzi cooperativi:
1992 Consorzio Fattorie Marchigiane;
1993 Consorzio Centrale del Latte Cigno;
1994 Consorzio Colavev Valtellina.

1994-1995
Conferimento del ramo d'azienda commerciale e produttivo della cooperativa Colavev di Postalesio nel consorzio Colavev Valtellina.

1995
Progetto "Polo Cooperativo" tra Gruppo Cooperlat e Gruppo CERPL.
Cessione rami d'azienda (commerciale e produttivo della San Giorgio e produttivo della Latte Reggiano).
Acquisizione pacchetto azionario in Granarolo S.p.A..

1996
Conferimento del ramo d'azienda produttivo e commerciale della cooperativa agricola lattiero casearia Sibilla di Amandola.

1997
Acquisizione del ramo d'azienda produttivo e commerciale Deltalat dalla cooperativa "L'Adriatica" di Adria.

1999
Acquisizione della partecipazione del 20% nella società greca TORRE Cooperlat S.A..

2002-2003
Accordo con la cooperativa COALAC di Ascoli Piceno e costituzione della società Agrilatte (in seguito consorzio) per la gestione della centrale del latte di Ascoli Piceno:
2007 Incorporazione del consorzio nella Cooperlat.

2003-2004
Accordo con la cooperativa Abit di Grugliasco e costituzione del consorzio Abit Piemonte per la gestione dello stabilimento di Grugliasco, della società controllata Centro Latte Cappello e del consorzio Coretsi.

2007
Acquisizione del controllo (55%) della società Centro Latte Alimentare Pontino CLAP S.r.l.:
2009 Acquisizione del 100% della società e incorporazione della stessa nella Cooperlat.

Elenco dei consiglieri e dei dirigenti Cooperlat per anno di nomina

TRE VALLI COOPERLAT
Componenti del Consiglio di Amministrazione

Alvaro Casagrande 1985
Pacifico De Santis 1985
Pietro Mochi 1985
Ermenegildo Filippini 1985
Corrado Bartolucci 1985
Sanzio Piccari 1985
Giovanni Cucchi 1985
Franco Paradisi 1985
Gianfilippo Carboni 1985
Alberto Pienzi 1985
Tommaso Mario Abrate 1985
Nazzareno Zampetti 1985
Gianluigi Schena 1987
Giuseppe Miliani 1987
Renato Piombini 1988
Antonio Baietta 1991
Piero Petrocchi 1991
Luigi Dallari 1991
Marco Davide Cangini 1991
Enrica Bianchi 1991
Gianluigi Draghi 1991
Corrado Benedetti 1994
Giancarlo Bongiolatti 1994
Pietro Cotellessa 1997
Carlo Mazzetto 1997
Giacomo Gai 1998
Giuseppe Cavioni 2001
Giuliano De Santis 2006
Giovanni Manzotti 2006

TRE VALLI COOPERLAT
Presidenti e Vice Presidenti

Alvaro Casagrande 1982 - Presidente
Giovanni Cucchi 1995 - Presidente
Pacifico De Santis 1982 - Vice Presidente
Ermenegildo Filippini 1985 - Vice Presidente
Alberto Pienzi 1987 - Vice Presidente
Antonio Baietta 1991 - Vice Presidente
Gianluigi Draghi 1997 - Vice Presidente
Piero Petrocchi 2000 - Vice Presidente
Giuliano De Santis 2009 - Vice Presidente

TRE VALLI COOPERLAT
Componenti Collegio Sindacale

Luigi Bucciarelli 1985
Francesca Colonnelli 1985
Amedeo Breccia 1985
Gianfilippo Carboni 1988
Luigi Dallari 1997
Bruno Nestori 2000
Ferdinando Franguelli 2003
Sandrino Grossi 2003
Mirco Bonifazi 2006

TRE VALLI COOPERLAT
Elenco dirigenti nel venticinquennio 1985 - 2010

Direttori Generali
Mario Perini
Carlo Filippa
Walter Paolo Panizzoli

Produzione
Dino Luzietti Dir. Produzione e Stabilimento
Settimio Coacci Dir. Stabilimento
Olivio Montesi Dir. Produzione
Frediano Luconi Dir. Produzione
Stefano Grassi Dir. Produzione Spoltore
Luigi Monaco Dir. Produzione Abit
Adriano Pizi Dir. Produzione Ascoli Piceno
Giovanni Pini Dir. Engineering
Paolo Pretelli Dir. Produzione Montemaggiore

Vendite e Marketing
Alberto Conti Dir. Commerciale
Santopaolo Rossi Dir. Commerciale
Claudio Gavioli Dir. Commerciale
Francesco Mazzali Dir. Vendite
Giorgio Valandro Dir. Vendite
Roberto Tosi Dir. Vendite e Logistica
Sandro Bartolacci Dir. Export
Federico Camiciottoli Dir. Marketing
Luca Squartini Dir. Vendite

Acquisti
Giorgio Bocca Dir. Acquisti latte
Alessandro Appignanesi Dir. Acquisti generali

Amministrazione e Finanza
Mario Perini
Aldo Sabbatini

Risorse Umane
Enrico Scarlato Dir. Gestione del personale
Marco Baldoni Resp. del personale

Bibliografia essenziale

Pubblicazioni

European Award Gold Mercury, Oscar del Commercio Europeo,
Milano, 1972

Ermanno Comegna, Economia Marche,
Bologna, Società Editrice il Mulino per la Fondazione Aristide Merloni, Anno VIII N. 3 1989.

Lucio Cimarelli e Sandro Cittadini, Cooperatori di Marca, "storie di donne, uomini e cooperative
della regione Marche", Ancona, Affinità Elettive, 2008

Articoli

Il Resto del Carlino, Ed. Marche, 18 giugno 1966
N. Di Francesco, Jesi e la sua Valle, N° 3, Pag. 19, Marzo 1967
S. Sbarbati, Corriere Adriatico, cronaca di Ancona, Pag. 6, 31 dicembre 1972
Il Tempo, Ed. delle Marche 13 luglio 1973
F. Gualdoni, Il Messaggero Ed. Marche 13 febbraio 1985
Italia Cooperativa, Pag. 3, del 15-22 aprile 1988

Progetto editoriale: **PressCom S.r.l.**
Testi e coordinamento editoriale: **Roberto Ceccarelli - PressCom S.r.l.**
Consulenza editoriale: **Roberta Maccagnani - PressCom S.r.l.**
Immagini: **Archivio storico TreValli Cooperlat, Lucia Giacani, Luca Giustozzi, Adriano Maffei, Franco Tomassetti.**
Si ringraziano: **Mario Tommaso Abrate, Alessandro Appignanesi, Federico Camiciottoli, Marino Cesaroni, Angelo De Meo, Giovanni Battista Lucangeli, Luigi Marino, Italo Molinari, Aldo Sabbatini, Giuseppe Trionfi Honorati.**
Progetto grafico e stampa **Kitiri - Luciano Manservigi.**
Un ringraziamento particolare a: **Tetra Pak Italia.**

Per maggiori informazioni sulle attività di Tetra Pak verso un futuro sostenibile e l'impegno per la promozione della raccolta differenziata dei contenitori Tetra Pak, collegati al sito www.tiriciclo.it

Finito di stampare nel mese di Maggio 2010