

Messa di Natale per il mondo del lavoro sabato 19 dicembre alla Latteria Soresina

In foto da sinistra: Gloria Vairani (organizzatrice dell'evento), don Irvano Maglia (delegato episcopale per la Pastorale), Tiziano Fusar Poli (presidente Latteria Soresina), Sante Mussetola (responsabile Ufficio per la Pastorale sociale e del lavoro) e Aldo Cavagnoli (direttore generale Latteria Soresina)

Sarà presso lo stabilimento di uno dei marchi più legati al territorio, ma conosciuto in tutto il mondo, con oltre un secolo di storia, più di 200 soci e circa 700 addetti, che quest'anno si svolgerà la tradizionale Messa di Natale per il mondo del lavoro. L'appuntamento è per sabato 19 dicembre a Soresina, dove alle 10 l'amministratore apostolico, mons. Dante Lafranconi, presiederà l'Eucaristia presso la Latteria Soresina.

La celebrazione, promossa dall'Ufficio diocesano per la Pastorale sociale e del lavoro, si terrà nella nuova sala assemblee dell'azienda. Saranno presenti il presidente Tiziano Fusar Poli, il suo vice Leonardo Locatelli e il direttore generale Aldo Cavagnoli, insieme ai soci e alle maestranze. L'invito è stato esteso, come sempre, anche ai rappresentanti del mondo economico, sociale e amministrativo della diocesi.

«Attraverso questa celebrazione – spiega Sante Mussetola, responsabile dell'Ufficio diocesano per la Pastorale sociale e del lavoro – la Chiesa cremonese intende manifestare la vicinanza e la stima verso il mondo del lavoro, ribadendo nello stesso tempo la centralità dell'uomo nel processo produttivo. In un tempo nel quale sono ancora tangibili gli effetti della crisi il pensiero e la preghiera andrà a quei lavoratori ancora senza impiego, quanti hanno perso la vita

sul proprio posto di lavoro, senza dimenticare naturalmente i tanti imprenditori che investono risorse, impegno e innovazione proprio per aiutare a superare questa difficile situazione».

«Tutte le persone sono per noi il valore fondamentale dalla nostra azienda siano essi dipendenti, soci, fornitori, clienti o in qualunque posizione si trovino – afferma il presidente di Latteria Soresina, Tiziano Fusar Poli. Su questo principio cui da sempre ci ispiriamo, crediamo fermamente che si possano fondare le risorse per continuare a fare impresa dando al tempo stesso la possibilità a tutti di esprimere le proprie capacità ed ottenere sicurezza per i propri cari».

Insieme a mons. Lafranconi concelebreranno il delegato episcopale per la Pastorale, don Irvano Maglia, e i sacerdoti della zona, tra i quali il parroco di Soresina, don Angelo Piccinelli.

La liturgia sarà animata dal coro parrocchiale Psallentes diretto dal maestro Alessandro Manara.

Fisionomia di Latteria Soresina

Nata nel lontano 1900, Latteria Soresina è una società cooperativa che ha per oggetto sociale la raccolta e la lavorazione del latte conferito dai suoi soci conferenti e la conseguente commercializzazione dei prodotti derivati. I soci proprietari o affittuari delle stalle produttrici di latte si trovano tutti in zone limitrofe agli stabilimenti di produzione siti in Soresina (via dei Mille n 13/17), in quello di Stagno Lombardo (Località Forcello), Piadena, Cà de Corti e Peschiera Borromeo. Tutti gli stabilimenti si trovano nella provincia di Cremona. I soci complessivamente conferiscono mediamente circa 1.100 tonnellate di latte al giorno. Con queste quantità Latteria Soresina si colloca tra le prime tre aziende di raccolta latte italiano e tra le prime aziende

lattiero casearie in Italia.

Il latte conferito (433mila tonnellate circa l'anno) viene quasi interamente lavorato alle produzioni di Grana Padano (di cui Latteria Soresina è il primo produttore in assoluto), Provolone (di cui Latteria Soresina è il secondo produttore in assoluto), Latte uht, e Latte fresco e Burro (di cui Latteria Soresina è leader di qualità in Italia).

Di seguito i valori di Latteria Soresina del 2014 sono i seguenti:

LATTE PRODOTTO E CONFERITO DAI SOCI IN KG	433.000.000
FATTURATO LORDO IN €	330.000.000 +1%
DIPENDENTI DIRETTI	540
COLLABORATORI	150
SOCI DI LATTERIA SORESINA PRODUTTORI DI LATTE	217
FORME DI GRANA PADANO PRODOTTE	430.000
FORME DI PARMIGIANO REGGIANO ALLA VENDITA	60.000
KG DI PROVOLONE	4.900.000
KG DI BURRO	3.800.000
LITRI DI LATTE UHT E LATTE FRESCO	81.000.000

La missione dell'impresa è quella di ottenere la soddisfazione dei clienti per raggiungere la leadership nei mercati lattiero caseari di alto pregio tenendo conto della necessità di remunerare il latte conferito dai propri soci pagando un "giusto" prezzo nel "tempo". Il fatturato lordo del 2014 è stato di circa 330 milioni di euro, in incremento del 1% rispetto all'anno precedente. Parte è realizzato con vendite all'estero (17% circa del fatturato) o con vendite dei sottoprodotti derivati (panne, siero, ecc.) all'industria.

Tappe del percorso aziendale

Nell'anno del centenario (2000) è stato cambiato il nome, che da Latteria Soresinese è stato trasformato in "Latteria Soresina".



A settembre 2001 si è completata la fusione con la Cooperativa Forcello. Si è trattato di un evento significativo per la storia del mondo lattiero caseario in quanto per la prima volta due cooperative “sane” di questo settore si sono unite per dar vita ad un’unica identità.

Nel 2002 l’azienda, per prima sui prodotti Grana Padano, Provolone, Burro e Latte UHT, ottiene la certificazione di controllo e rintracciabilità di filiera.

Nel 2003 Latteria Soresina perfeziona la seconda fusione della sua storia incorporando la LARC (Latterie Agricole Riunite Cremona) di Sospiro consolidando ulteriormente la propria leadership di produzione sul Grana Padano.

A partire da gennaio 2004 l’azienda intraprende una forte campagna di comunicazione che ha interessato le principali reti nazionali (Rai, Mediaset e La7) segnale di una forte volontà di andare verso una politica di marca volta a valorizzare le sue produzioni più importanti.

Nel Dicembre 2005 Latteria Soresina rileva il 100% del pacchetto azionario di Alimentari Val D'Enza S.P.A. Successivamente Alimentari Val d'Enza sarà incorporata in Latteria Soresina. Con questa operazione l'azienda entra in modo deciso anche nel mercato del Parmigiano Reggiano.

Febbraio 2008: Latteria Soresina si lancia nel mercato del Latte Fresco differenziando così le proprie strategie di mercato e di produzione.

Maggio 2008: Latteria Soresina incorpora con fusione Latteria di Piadena e Latteria Cà de Corti consolidando la leadership di Latteria Soresina nel mercato del Grana Padano e del Provolone.

Maggio 2012: Latteria Soresina prende in gestione il Consorzio produttori Latte Lombardia tramite affitto di ramo di azienda che prevede la gestione dei marchi Latte Milano, Latte Bergamo, Pavilat e Latte Clab, dello stabilimento di Peschiera Borromeo e della struttura commerciale. A maggio 2013 il ramo di azienda del Consorzio Produttori Latte Lombardia con i relativi marchi, viene definitivamente acquisito.

Prodotti ed mercati

- Grana Padano (il formaggio DOP Italiano più venduto nel mondo): attualmente con circa di 430.000 forme prodotte, Latteria Soresina è il primo produttore di questo formaggio con una quota di produzione di circa il 10%.
- Parmigiano Reggiano: Latteria Soresina è un importante player anche in questo mercato
- Provolone: sono circa 4.900 le tonnellate prodotte da Latteria Soresina nei suoi diversi formati (Piccante, Dolce e Piccoli formati) che con questa quota si conferma il secondo produttore in assoluto.
- Burro: Latteria Soresina è particolarmente conosciuta ed apprezzata per l'eccellenza della qualità di questo

prodotto soprattutto nel nord-ovest dove vanta quote di mercato da leader. Famosa è la sua Scatola gialla.

I marchi sono: Latteria Soresina, Gran Soresina, Latte Milano, Latte Bergamo, Latte Clab, Pavilat.



*Il presidente di
Latteria Soresina Tiziano Fusar Poli*