

17 luglio 2019 - [Economia & Lavoro](#)

Centrale del Latte di Cesena festeggia il 60° anniversario dalla Fondazione



60 anni di valori genuini per una storia ricca di bontà: fondata il 31 luglio 1959, Centrale del Latte di Cesena festeggia un nuovo traguardo senza fermarsi. Infatti oggi è stato inaugurato, nello storico stabilimento di Martorano di Cesena, un nuovo reparto interamente dedicato alla produzione di formaggi freschi e stagionati e celle di stagionatura per un totale di 550 metri quadrati.

Già nel 2018 era iniziato un percorso di rinnovo strutturale e tecnologico per l'azienda cesenate con la realizzazione di un nuovo stabilimento di mille metri quadrati, dedicati interamente alla produzione del famoso gelato tanto amato in tutta la Romagna, utilizzando il latte fresco di Alta Qualità dei propri soci, panna fresca e zucchero italiano. Un 2018 che si era poi chiuso con un aumento dei quantitativi di latte conferito dai propri soci ubicati nel territorio romagnolo che hanno superato i 7.600.000 litri, impiegati per oltre il 50% nella sempre più importante produzione casearia: un aumento che conferma il percorso di produzione di formaggi di qualità.

Sono tante infatti le linee di prodotto fresco e stagionato che ogni giorno migliaia di consumatori scelgono per genuinità e sapore che nel 2019 hanno permesso di mettere in commercio due nuovi formaggi, mentre uno viene presentato oggi in anteprima. Dopo l'arrivo del "Pecorino Romagnolo" e di una caciotta di pura

capra denominata "Delizia di Capra Romagnola", oggi viene presentato un nuovo formaggio misto pecora a pasta bianca friabile dal nome "Sole di Romagna", simbolo radioso e solare della celebrazione dei 60 anni di attività. Anche queste novità tra i formaggi, seguono l'attenzione che la Centrale del Latte di Cesena ha con il territorio, infatti sono tutti ottenuti utilizzando il Sale dolce delle Saline di Cervia e ovviamente latte rigorosamente romagnolo.

“L'ampliamento dell'area produttiva e di stagionatura dei prodotti caseari è l'ennesima conferma della grande attenzione che la Cooperativa ha verso il territorio – afferma il Presidente Renzo Bagnolini - mantenendo saldo il principio di utilizzo di latte a km Zero con provenienza romagnola e con l'intento di un'espansione graduale nel mercato”.

“Con questi nuovi 800 metri quadrati complessivi - afferma il Direttore Daniele Bazzocchi- è stato possibile ampliare gli spazi di lavorazione dei formaggi aumentando anche la capacità produttiva, installare nuove celle di stagionatura che creano il microclima naturale necessario alla loro maturazione, ampliare sia la sala di produzione delle ricotte, tutte prodotte con acqua termale di Fratta Terme e Sale dolce di Cervia che il reparto di confezionamento dei formaggi freschi al fine di poterli commercializzare entro fine anno anche a peso calibrato. Oggi sono circa 25 i formaggi a marchio Cesena prodotti nel nostro stabilimento, e ne stiamo già studiando altri, che verranno presentati entro fine anno con l'intento di ampliare ulteriormente la nostra gamma”.

"Nel 2019 vogliamo raccontare una storia bellissima cercando di farlo in tanti modi - continuano il Presidente Renzo Bagnolini e il Direttore Daniele Bazzocchi - dal 1959 ad oggi la Centrale del Latte di Cesena si è sempre impegnata per portare avanti con valori sani una linea di prodotti genuini e di qualità. Questo impegno è stato possibile grazie anche al territorio che ci ospita, ai tanti collaboratori che hanno contribuito alla nostra storia e soprattutto grazie a tutti i consumatori che ogni giorno ci premiano con fiducia".

Le celebrazioni per i festeggiamenti dei 60 anni della Cooperativa continueranno in occasione della consueta Festa del Latte, che si terrà domenica 13 Ottobre 2019 presso i padiglioni di Cesena Fiera: quest'anno vedrà un programma ricchissimo di novità che culmineranno anche con la presentazione di un libro celebrativo che ripercorre la storia dell'azienda fino ai giorni nostri.

La Cooperativa, che è rimasta l'unica realtà autonoma del settore lattiero caseario del territorio, da sempre opera per valorizzare il latte proveniente dai suoi Soci produttori e garantire ai Consumatori la più autentica qualità e l'assoluta freschezza dei propri prodotti, assicurandone una tracciabilità giornaliera fino alla stalla d'origine. Il rapporto diretto fra Azienda e Soci e l'utilizzo di latte esclusivamente locale, sono il vero punto di forza della Cooperativa che, promuovendo la logica del Km Zero, accorcia le distanze tra Produttore e Consumatore, perché la vicinanza è un valore che fa bene al territorio, riducendo l'impatto ambientale e le emissioni inquinanti.

Tag: [centrale del latte di cesena](#)

Ti potrebbe interessare anche

[La Centrale del Latte di Cesena inaugura il 60esimo anno con numeri molto positivi](#)

L'Assemblea dei Soci apre l'anno celebrativo

[Centrale del Latte di Cesena: donazione di 4mila euro alla Croce Verde](#)

È il risultato dell'iniziativa solidale svoltasi in occasione della fiera di San Giovanni

Collegamento sorgente: <http://www.ravenna24ore.it/news/economia-lavoro/0087020-centrale-del-latte-cesena-festeggia-60deganniversario-dalla-fondazione>