

RASSEGNA STAMPA



OTTOBRE 2025

INDICE

•	ASKA NEWS 30.10.2025	Pag. 3-4
•	LA VOCE DEL LAZIO 30.10.2025	Pag. 5-6
•	LA CITTA' DI ROMA 30.10.2025	Pag. 7-8
•	AGEN FOOD 30.10.2025	Pag. 9-10
•	FUN WEEK 30.10.2025	Pag. 11-12
•	CRONACHE DI MILANO 30.10.2025	Pag. 13-14
•	NOTIZIE DI' 30.10.2025	Pag. 15-16
•	MAGAZINE 30.10.2025	Pag. 17-18
•	FOOD 30.10.2025	Pag. 19-20
•	IL LATTE 30.07.2025	Pag. 21-22
•	EROI DEL GUSTO 30.10.2025	Pag. 23-24
•	EFA NEWS 31.10.2025	Pag. 25
•	EFFETTO FOOD 31.10.2025	Pag. 26-27
•	LUCIANO PIGNATARO 31.10.2025	Pag. 28-29-30
•	ALIMENTANDO 3.11.2025	Pag. 31
•	MARK UP 4.11.2025	Pag. 32-33
•	FOODAY 4.11.2025	Pag. 34-35
•	HORECA NEWS 4.11.2025	Pag. 36-37
•	FOODYBEV 4.11.2025	Pag. 38-39
•	MY WHERE 5.11.2025	Pag. 40-41-42
•	AVVENIRE 11.11.2025	Pag. 43-44

INFO E IMPRESE

Agroalimentare, Fattoria Latte Sano: il Made in Lazio nasce a Rieti

Processo in house, da raccolta a trasformazione fino a distribuzione latte e latticini

OTT 30, 2025  Agroalimentare



Roma, 30 ott. (askanews) – Fiordilatte, bocconcini e ricotta, ma anche caciotte, paste filate stagionate e mozzarelle per pizzeria. È a Rieti, nell'Alto Lazio, lungo le sponde del fiume Velino, che nascono tutti i prodotti caseari di Fattoria Latte Sano, terzo player del latte fresco in Italia e primo in assoluto nel Lazio. In uno stabilimento, la Centrale del Latte di Rieti (C.La.R), dagli anni '70 entrato a far parte del gruppo, dove dalla raccolta (30 conferitori locali) alla trasformazione, fino al confezionamento e alla distribuzione, tutto il processo – si legge in un comunicato – avviene in house, all'interno cioè del caseificio di uno stesso gruppo aziendale, caso unico nell'intera regione. Dando così vita a fiordilatte e prodotti caseari al 100% made in Lazio, tracciati e certificati lungo tutta la filiera. Non a caso il fiordilatte e la caciotta Latte Sano sono dal 2005 prodotti agricoli tradizionali laziali (PAT), tra i primissimi ad aderire al disciplinare previsto. Con 10.500.000 litri di latte lavorati nel 2024, di cui il 70% destinati a prodotti caseari, la produzione dello stabilimento – prosegue la nota – si è attestata sulle 250 tn di ricotta e le 80 tn di formaggi. Punta di diamante, il fiordilatte con 1000 tn prodotte l'anno, pari a circa 80.000 confezioni per il consumer e 20.000 per il mondo horeca. La produzione si suddivide nelle varie tipologie destinate ad alimentari, ristoranti, mense e GDO, nonché quella destinata alle pizzerie con la versione julienne ed i filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita.

“La produzione in house ci permette la customizzazione di alcuni prodotti”, spiega Simone Aiuti, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano, “e cioè di creare formaggi ad hoc, per tipologie e pezzature, adattandole alle richieste di pizzaioli e addetti ai lavori. Il tutto perseguendo sempre metodi di lavorazione tradizionali, utilizzando solo latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. E nei quali il fattore umano svolge ancora un ruolo fondamentale: visto che a monitorare il dosaggio degli ingredienti e i tempi giusti di caseificazione rimane sempre il casaro. L'attenzione di Latte Sano per le materie prime è un must fondamentale. Quello dei latticini è un mercato del quale il consumatore sa molto poco: così come è poco noto, ad esempio, che spesso le mozzarelle usate nel mondo delle pizzerie sono prodotte con materia prima di origine non italiana”.

“Con l’ingresso nel gruppo della Centrale del Latte di Rieti già negli anni ‘70, abbiamo voluto completare la nostra offerta, integrandola con una gamma di prodotti caseari che il mercato richiedeva”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. “L’azienda reatina può essere considerata oggi un autentico simbolo della nostra filosofia “produttività a km di prossimità” e rappresenta, per la provincia, un modello di economia circolare virtuosa: acquisendo la materia prima da produttori locali, trasformandola nel proprio stabilimento, offrendo quindi lavoro a personale del posto e commercializzando le proprie produzioni in ambito regionale, il denaro generato da tale attività, permane all’interno del territorio che lo genera”.

Fiordilatte, bocconcini e ricotta: il vero Made in Lazio nasce a Rieti

REDAZIONE | IMPRESA E GUSTO | 30 OTTOBRE 2025



Nel cuore dell'Alto Lazio, tra le verdi sponde del fiume Velino, si trova una delle eccellenze lattiero-casearie italiane. È qui, a Rieti, che nascono fiordilatte, bocconcini, ricotta e caciotte firmati **Fattoria Latte Sano**, terzo player nazionale del latte fresco e leader assoluto nel Lazio.

La produzione avviene nello stabilimento **Centrale del Latte di Rieti (C.La.R.)**, parte del gruppo dagli anni '70. Un impianto dove l'intero processo — dalla raccolta del latte, fornito da 30 allevatori locali, fino al confezionamento e alla distribuzione — si svolge interamente "in casa". Un modello di **filiera corta e integrata** unico nel panorama regionale, che garantisce tracciabilità, qualità e un autentico **Made in Lazio al 100%**.

Non è un caso che il fiordilatte e la caciotta Latte Sano siano, fin dal 2005, riconosciuti come **Prodotti Agricoli Tradizionali (PAT)** del Lazio, tra i primi a ottenere tale riconoscimento.

Numeri e specialità della produzione

Nel 2024 lo stabilimento ha lavorato **10,5 milioni di litri di latte**, destinando circa il 70% alla produzione di formaggi e latticini. Da questa materia prima nascono **250 tonnellate di ricotta**, **80 tonnellate di formaggi** e, soprattutto, **1.000 tonnellate di fiordilatte** l'anno — pari a 100.000 confezioni tra linea consumer e canale horeca.

Il fiordilatte, vero fiore all'occhiello della produzione, viene declinato in diverse tipologie: dal prodotto fresco da banco alle versioni **julienne e a filone** pensate per le pizzerie.



La forza della produzione in house

"La produzione interna ci permette di personalizzare alcuni prodotti," spiega **Simone Aiuti**, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano.

"Possiamo creare formaggi su misura per pizzaioli e professionisti, adattando pezzature e caratteristiche alle loro esigenze. Tutto avviene secondo metodi tradizionali, con solo latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. E a fare la differenza resta sempre il fattore umano: il casaro, che controlla dosaggi e tempi di caseificazione."

Aiuti sottolinea anche l'importanza della trasparenza nel settore: "Molti consumatori non sanno che spesso le mozzarelle utilizzate nel mondo delle pizzerie provengono da latte non italiano. Noi, invece, puntiamo tutto sulla filiera corta e sulle materie prime locali."

Un modello di economia circolare reatina

Oggi C.La.R. impiega circa **50 addetti** e fattura **15 milioni di euro**, una crescita significativa rispetto ai soli 16 dipendenti e 3 miliardi di lire di ricavi del 1991. "Con l'acquisizione della Centrale del Latte di Rieti abbiamo completato la nostra offerta, integrandola con una gamma di prodotti caseari richiesti dal mercato," spiega **Marco Lorenzoni**, presidente di Fattoria Latte Sano.

"Questa realtà rappresenta perfettamente la nostra filosofia di **produttività a km di prossimità**. È un modello di economia circolare virtuosa: acquistiamo il latte da produttori locali, lo trasformiamo sul territorio, impieghiamo personale del posto e vendiamo principalmente in ambito regionale. Così il valore economico resta dove nasce."



Fiordilatte, un piacere per tutte le stagioni

Non solo estivo: il fiordilatte è un alimento "**quattro stagioni**", prodotto tutto l'anno e ricco di proteine, calcio e vitamine. Un ingrediente versatile, protagonista di antipasti e aperitivi, ma anche colonna portante della cucina italiana e, soprattutto, **delle pizzerie**, dove rappresenta da sempre il cuore filante della tradizione.



Agroalimentare, Fattoria Latte Sano: il Made in Lazio nasce a Rieti

Agroalimentare, Fattoria Latte Sano: il Made in Lazio nasce a Rieti

Attualità > Agroalimentare, Fattoria Latte Sano: il Made in Lazio nasce a Rieti

Roma, 30 ott. (askanews) – Fiordilatte, bocconcini e ricotta, ma anche caciotte, paste filate stagionate e mozzarelle per pizzeria. È a Rieti, nell'Alto Lazio, lungo le sponde del fiume Velino, che nascono tutti i prodotti caseari di Fattoria Latte Sano, terzo player del latte fresco in Italia e primo in assoluto nel Lazio. In uno stabilimento, la Centrale del Latte di Rieti (C.La.R), dagli anni '70 entrato a far parte del gruppo, dove dalla raccolta (30 conferitori locali) alla trasformazione, fino al confezionamento e alla distribuzione, tutto il processo – si legge in un comunicato – avviene in house, all'interno cioè del caseificio di uno stesso gruppo aziendale, caso unico nell'intera regione. Dando così vita a fiordilatte e prodotti caseari al 100% made in Lazio, tracciati e certificati lungo tutta la filiera. Non a caso il fiordilatte e la caciotta Latte Sano sono dal 2005 prodotti agricoli tradizionali laziali (PAT), tra i primissimi ad aderire al disciplinare previsto.

Con 10.500.000 litri di latte lavorati nel 2024, di cui il 70% destinati a prodotti caseari, la produzione dello stabilimento – prosegue la nota – si è attestata sulle 250 tn di ricotta e le 80 tn di formaggi. Punta di diamante, il fiordilatte con 1000 tn prodotte l'anno, pari a circa 80.000 confezioni per il consumer e 20.000 per il mondo horeca. La produzione si suddivide nelle varie tipologie destinate ad alimentari, ristoranti, mense e GDO, nonché quella destinata alle pizzerie con la versione julienne ed i filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita.

“La produzione in house ci permette la customizzazione di alcuni prodotti”, spiega Simone Aiuti, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano, “e cioè di creare formaggi ad hoc, per tipologie e pezzature, adattandole alle richieste di pizzaioli e addetti ai lavori. Il tutto perseguendo sempre metodi di lavorazione tradizionali, utilizzando solo latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. E nei quali il fattore umano svolge ancora un ruolo fondamentale: visto che a monitorare il dosaggio degli ingredienti e i tempi giusti di caseificazione rimane sempre il casaro. L'attenzione di Latte Sano per le materie prime è un must fondamentale. Quello dei latticini è un mercato del quale il consumatore sa molto poco: così come è poco noto, ad esempio, che spesso le mozzarelle usate nel mondo delle pizzerie sono prodotte con materia prima di origine non italiana”.

“Con l'ingresso nel gruppo della Centrale del Latte di Rieti già negli anni '70, abbiamo voluto completare la nostra offerta, integrandola con una gamma di prodotti caseari che il mercato richiedeva”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. “L'azienda reatina può essere considerata oggi un autentico simbolo della nostra filosofia “produttività a km di prossimità” e rappresenta, per la provincia, un modello di economia circolare virtuosa: acquisendo la materia prima da produttori locali, trasformandola nel proprio stabilimento, offrendo quindi lavoro a personale del posto e commercializzando le proprie produzioni in ambito regionale, il denaro generato da tale attività, permane all'interno del territorio che lo genera”.



Il vero fiordilatte del Lazio nasce a Rieti

30/10/2025 16:00 | Redazione Agenfood | DISTRIBUZIONE, NL, NS

(Agen Food) – Rieti, 30 ott. – Fiordilatte, bocconcini e ricotta, ma anche caciotte, paste filate stagionate e mozzarelle per pizzeria. È a Rieti, nell'Alto Lazio, lungo le sponde del fiume Velino, che nascono tutti i prodotti caseari di **Fattoria Latte Sano**, terzo player del latte fresco in Italia e primo in assoluto nel Lazio. In uno stabilimento, la Centrale del Latte di Rieti (C.La.R.), dagli anni '70 entrato a far parte del gruppo, **dove dalla raccolta (30 conferitori locali) alla trasformazione, fino al confezionamento e alla distribuzione, tutto il processo avviene in house, all'interno cioè del caseificio di uno stesso gruppo aziendale, caso unico nell'intera regione.**

Dando così vita a fiordilatte e prodotti caseari al 100% made in Lazio,

tracciati e certificati lungo tutta la filiera. Non a caso il fiordilatte e la caciotta

Latte Sano sono dal 2005 prodotti agricoli tradizionali laziali (PAT),

tra i primissimi ad aderire al disciplinare previsto.

Con 10.500.000 litri di latte lavorati nel 2024, di cui il 70% destinati a prodotti caseari, la produzione dello stabilimento si è attestata sulle 250 tn di ricotta e le 80 tn di formaggi. Punta di diamante, il fiordilatte con 1000 tn prodotte l'anno, pari a circa 80.000 confezioni per il consumer e 20.000 per il mondo horeca. La produzione si suddivide nelle varie tipologie destinate ad alimentari, ristoranti, mense e GDO, nonché quella destinata alle pizzerie con la versione julienne ed i filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita.

“La produzione in house ci permette la customizzazione di alcuni prodotti”, spiega **Simone Aiuti, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano**,

“e cioè di creare formaggi ad hoc, per tipologie e pezzature, adattandole alle richieste di pizzaioli e addetti ai lavori. Il tutto perseguendo sempre metodi di lavorazione tradizionali, utilizzando solo latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. E nei quali il fattore umano svolge ancora un ruolo fondamentale: visto che a monitorare il dosaggio degli ingredienti e i tempi giusti di caseificazione rimane sempre il casaro.

L'attenzione di Latte Sano per le materie prime è un must fondamentale.

Quello dei latticini è un mercato del quale il consumatore sa molto poco: così come è poco noto, ad esempio, che spesso le mozzarelle usate nel mondo delle pizzerie sono prodotte con materia prima di origine non italiana”.

Ottimo anche le performance economiche del caseificio: visto che C.La.R., **sedici dipendenti nel 1991 e un fatturato di 3 miliardi di lire, oggi fattura circa 15 milioni di euro con cinquanta addetti**: crescita che ha coinvolto nel proprio sviluppo economico tutto il territorio.



“Con l'ingresso nel gruppo della Centrale del Latte di Rieti già negli anni '70, abbiamo voluto completare la nostra offerta, integrandola con una gamma di prodotti caseari che il mercato richiedeva”, spiega **Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano**. “L'azienda reatina può essere considerata oggi un autentico simbolo della nostra filosofia “produttività a km di prossimità” e rappresenta, per la provincia, un modello di economia circolare virtuosa: acquisendo la materia prima da produttori locali, trasformandola nel proprio stabilimento, offrendo quindi lavoro a personale del posto e commercializzando le proprie produzioni in ambito regionale, il denaro generato da tale attività, permane all'interno del territorio che lo genera”.

Il fiordilatte è un prodotto “quattro stagioni”: si mangia anche d'inverno perché è un alimento fresco prodotto tutto l'anno, ricco di proteine, calcio e vitamine che supportano la salute di ossa, denti e sistema nervoso, offrendo un valido apporto nutritivo anche con temperature più fredde. Viene utilizzato per numerose ricette, protagonista eccellente di antipasti, aperitivi e ingrediente principe di molti piatti simbolodellacucinaitaliana. Come detto più volte, assoluto protagonista delle

pizzerie.

Tra i fan dei fiordilatte dell'azienda romana, **Luca Pezzetta**, chef pizzaiolo

e lievitaista tra i più famosi in Italia, che di Latte Sano è anche testimonial.

"La mozzarella prodotta nel caseificio di Rieti rappresenta il cuore del territorio laziale ed è per questo che da Clementina, la nostra pizzeria di Fiumicino, la scegliamo con orgoglio. La qualità del latte, proveniente da pascoli di zona, si sente tutta: è infatti una mozzarella profumata, che racconta la cura profusa in ogni fase della produzione. Ogni assaggio insomma è un viaggio nella genuinità che da Clementina amiamo sempre celebrare ogni giorno".

ROMA

Il vero made in Lazio nasce a Rieti: ecco dove si produce il fiordilatte scelto dai pizzaioli romani



30/10/2025

di ANNARITA CANALELLA



C'è un angolo del Lazio, lungo le sponde del fiume Velino, dove il latte diventa fiordilatte, bocconcini e ricotta con un sapore che racconta la genuinità della regione. Siamo a **Rieti**, cuore produttivo di **Fattoria Latte Sano**, azienda storica romana e oggi primo produttore di latte fresco nel Lazio. È qui che nasce il **fiordilatte scelto da molti pizzaioli romani**, realizzato nello stabilimento della **Centrale del Latte di Rieti (C.La.R.)**, dove tutta la lavorazione avviene “in casa”: dalla raccolta del latte alla trasformazione, fino al confezionamento.

Lo stabilimento reatino rappresenta un caso unico in regione: la **filiera è interamente laziale**. Circa trenta allevatori del territorio conferiscono ogni giorno il latte, che viene trasformato nello stesso stabilimento in formaggi e latticini tracciati e certificati. Una scelta che valorizza il lavoro locale e garantisce la qualità della materia prima.

“Lavorare tutto in house ci consente di personalizzare i prodotti e di mantenerci fedeli ai metodi tradizionali”, spiega **Simone Aiuti**, vice direttore generale di Latte Sano. “Utilizziamo solo latte fresco del Lazio, fermenti, caglio e sale. È un processo in cui l'esperienza del casaro resta centrale, perché il fattore umano è ancora ciò che fa la differenza.”

Dalla Valle del Velino alle pizzerie di Roma

Con oltre **10 milioni di litri di latte lavorati nel 2024**, di cui il 70% destinato ai prodotti caseari, la produzione di Rieti ha numeri importanti: **1000 tonnellate di fiordilatte** l'anno, tra confezioni per la grande distribuzione e formati specifici per il mondo horeca. Una parte consistente arriva ogni giorno nelle **pizzerie di Roma**, dove viene apprezzata per la sua resa in cottura e per il gusto equilibrato, segno distintivo del latte laziale.

“La mozzarella del nostro caseificio racconta il territorio”, conferma **Luca Pezzetta**, pizzaiolo e lievitaista romano tra i più noti in Italia. “Alla pizzeria *Clementina* di Fiumicino la scegliamo proprio per questo: profuma di latte vero, di pascoli locali e di lavorazione artigianale.”

Un modello di economia locale

Per **Marco Lorenzoni**, presidente di Fattoria Latte Sano, il caseificio di Rieti è l'esempio concreto di una **economia circolare di prossimità**:

“Acquistiamo il latte da produttori locali, lo trasformiamo in stabilimento e lo commercializziamo principalmente nel Lazio. Così il valore economico rimane nel territorio, sostenendo le comunità che lo generano.”

Un percorso che negli anni ha portato anche crescita occupazionale: dai 16 dipendenti del 1991 ai 50 attuali, con un fatturato che ha raggiunto i 15 milioni di euro.

Non solo simbolo dell'estate: il **fiordilatte è un alimento “quattro stagioni”**, ricco di proteine, calcio e vitamine, perfetto per antipasti, piatti unici o per la pizza. È un prodotto che parla del Lazio in ogni boccone, e che unisce due territori — Rieti e Roma — sotto il segno del gusto autentico e della tradizione.



Agroalimentare, Fattoria Latte Sano: il Made in Lazio nasce a Rieti

Agroalimentare, Fattoria Latte Sano: il Made in Lazio nasce a Rieti

Attualità > Agroalimentare, Fattoria Latte Sano: il Made in Lazio nasce a Rieti

Roma, 30 ott. (askanews) – Fiordilatte, bocconcini e ricotta, ma anche caciotte, paste filate stagionate e mozzarelle per pizzeria. È a Rieti, nell'Alto Lazio, lungo le sponde del fiume Velino, che nascono tutti i prodotti caseari di Fattoria Latte Sano, terzo player del latte fresco in Italia e primo in assoluto nel Lazio. In uno stabilimento, la Centrale del Latte di Rieti (C.La.R), dagli anni '70 entrato a far parte del gruppo, dove dalla raccolta (30 conferitori locali) alla trasformazione, fino al confezionamento e alla distribuzione, tutto il processo – si legge in un comunicato – avviene in house, all'interno cioè del caseificio di uno stesso gruppo aziendale, caso unico nell'intera regione. Dando così vita a fiordilatte e prodotti caseari al 100% made in Lazio, tracciati e certificati lungo tutta la filiera. Non a caso il fiordilatte e la caciotta Latte Sano sono dal 2005 prodotti agricoli tradizionali laziali (PAT), tra i primissimi ad aderire al disciplinare previsto.

Con 10.500.000 litri di latte lavorati nel 2024, di cui il 70% destinati a prodotti caseari, la produzione dello stabilimento – prosegue la nota – si è attestata sulle 250 tn di ricotta e le 80 tn di formaggi. Punta di diamante, il fiordilatte con 1000 tn prodotte l'anno, pari a circa 80.000 confezioni per il consumer e 20.000 per il mondo horeca. La produzione si suddivide nelle varie tipologie destinate ad alimentari, ristoranti, mense e GDO, nonché quella destinata alle pizzerie con la versione julienne ed i filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita.

“La produzione in house ci permette la customizzazione di alcuni prodotti”, spiega Simone Aiuti, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano, “e cioè di creare formaggi ad hoc, per tipologie e pezzature, adattandole alle richieste di pizzaioli e addetti ai lavori. Il tutto perseguendo sempre metodi di lavorazione tradizionali, utilizzando solo latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. E nei quali il fattore umano svolge ancora un ruolo fondamentale: visto che a monitorare il dosaggio degli ingredienti e i tempi giusti di caseificazione rimane sempre il casaro. L’attenzione di Latte Sano per le materie prime è un must fondamentale. Quello dei latticini è un mercato del quale il consumatore sa molto poco: così come è poco noto, ad esempio, che spesso le mozzarelle usate nel mondo delle pizzerie sono prodotte con materia prima di origine non italiana”.

“Con l’ingresso nel gruppo della Centrale del Latte di Rieti già negli anni ’70, abbiamo voluto completare la nostra offerta, integrandola con una gamma di prodotti caseari che il mercato richiedeva”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. “L’azienda reatina può essere considerata oggi un autentico simbolo della nostra filosofia “produttività a km di prossimità” e rappresenta, per la provincia, un modello di economia circolare virtuosa: acquisendo la materia prima da produttori locali, trasformandola nel proprio stabilimento, offrendo quindi lavoro a personale del posto e commercializzando le proprie produzioni in ambito regionale, il denaro generato da tale attività, permane all’interno del territorio che lo genera”.



Agroalimentare, Fattoria Latte Sano: il Made in Lazio nasce a Rieti

Agroalimentare, Fattoria Latte Sano: il Made in Lazio nasce a Rieti

Attualità > Agroalimentare, Fattoria Latte Sano: il Made in Lazio nasce a Rieti

Roma, 30 ott. (askanews) – Fiordilatte, bocconcini e ricotta, ma anche caciotte, paste filate stagionate e mozzarelle per pizzeria. È a Rieti, nell'Alto Lazio, lungo le sponde del fiume Velino, che nascono tutti i prodotti caseari di Fattoria Latte Sano, terzo player del latte fresco in Italia e primo in assoluto nel Lazio. In uno stabilimento, la Centrale del Latte di Rieti (C.La.R), dagli anni '70 entrato a far parte del gruppo, dove dalla raccolta (30 conferitori locali) alla trasformazione, fino al confezionamento e alla distribuzione, tutto il processo – si legge in un comunicato – avviene in house, all'interno cioè del caseificio di uno stesso gruppo aziendale, caso unico nell'intera regione. Dando così vita a fiordilatte e prodotti caseari al 100% made in Lazio, tracciati e certificati lungo tutta la filiera. Non a caso il fiordilatte e la caciotta Latte Sano sono dal 2005 prodotti agricoli tradizionali laziali (PAT), tra i primissimi ad aderire al disciplinare previsto.

Con 10.500.000 litri di latte lavorati nel 2024, di cui il 70% destinati a prodotti caseari, la produzione dello stabilimento – prosegue la nota – si è attestata sulle 250 tn di ricotta e le 80 tn di formaggi. Punta di diamante, il fiordilatte con 1000 tn prodotte l'anno, pari a circa 80.000 confezioni per il consumer e 20.000 per il mondo horeca. La produzione si suddivide nelle varie tipologie destinate ad alimentari, ristoranti, mense e GDO, nonché quella destinata alle pizzerie con la versione julienne ed i filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita.

“La produzione in house ci permette la customizzazione di alcuni prodotti”, spiega Simone Aiuti, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano, “e cioè di creare formaggi ad hoc, per tipologie e pezzature, adattandole alle richieste di pizzaioli e addetti ai lavori. Il tutto perseguendo sempre metodi di lavorazione tradizionali, utilizzando solo latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. E nei quali il fattore umano svolge ancora un ruolo fondamentale: visto che a monitorare il dosaggio degli ingredienti e i tempi giusti di caseificazione rimane sempre il casaro. L’attenzione di Latte Sano per le materie prime è un must fondamentale. Quello dei latticini è un mercato del quale il consumatore sa molto poco: così come è poco noto, ad esempio, che spesso le mozzarelle usate nel mondo delle pizzerie sono prodotte con materia prima di origine non italiana”.

“Con l’ingresso nel gruppo della Centrale del Latte di Rieti già negli anni ’70, abbiamo voluto completare la nostra offerta, integrandola con una gamma di prodotti caseari che il mercato richiedeva”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. “L’azienda reatina può essere considerata oggi un autentico simbolo della nostra filosofia “produttività a km di prossimità” e rappresenta, per la provincia, un modello di economia circolare virtuosa: acquisendo la materia prima da produttori locali, trasformandola nel proprio stabilimento, offrendo quindi lavoro a personale del posto e commercializzando le proprie produzioni in ambito regionale, il denaro generato da tale attività, permane all’interno del territorio che lo genera”.



Agroalimentare, Fattoria Latte Sano: il Made in Lazio nasce a Rieti

Agroalimentare, Fattoria Latte Sano: il Made in Lazio nasce a Rieti

Attualità > Agroalimentare, Fattoria Latte Sano: il Made in Lazio nasce a Rieti

Roma, 30 ott. (askanews) – Fiordilatte, bocconcini e ricotta, ma anche caciotte, paste filate stagionate e mozzarelle per pizzeria. È a Rieti, nell'Alto Lazio, lungo le sponde del fiume Velino, che nascono tutti i prodotti caseari di Fattoria Latte Sano, terzo player del latte fresco in Italia e primo in assoluto nel Lazio. In uno stabilimento, la Centrale del Latte di Rieti (C.La.R), dagli anni '70 entrato a far parte del gruppo, dove dalla raccolta (30 conferitori locali) alla trasformazione, fino al confezionamento e alla distribuzione, tutto il processo – si legge in un comunicato – avviene in house, all'interno cioè del caseificio di uno stesso gruppo aziendale, caso unico nell'intera regione. Dando così vita a fiordilatte e prodotti caseari al 100% made in Lazio, tracciati e certificati lungo tutta la filiera. Non a caso il fiordilatte e la caciotta Latte Sano sono dal 2005 prodotti agricoli tradizionali laziali (PAT), tra i primissimi ad aderire al disciplinare previsto.

Con 10.500.000 litri di latte lavorati nel 2024, di cui il 70% destinati a prodotti caseari, la produzione dello stabilimento – prosegue la nota – si è attestata sulle 250 tn di ricotta e le 80 tn di formaggi. Punta di diamante, il fiordilatte con 1000 tn prodotte l'anno, pari a circa 80.000 confezioni per il consumer e 20.000 per il mondo horeca. La produzione si suddivide nelle varie tipologie destinate ad alimentari, ristoranti, mense e GDO, nonché quella destinata alle pizzerie con la versione julienne ed i filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita.

“La produzione in house ci permette la customizzazione di alcuni prodotti”, spiega Simone Aiuti, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano, “e cioè di creare formaggi ad hoc, per tipologie e pezzature, adattandole alle richieste di pizzaioli e addetti ai lavori. Il tutto perseguendo sempre metodi di lavorazione tradizionali, utilizzando solo latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. E nei quali il fattore umano svolge ancora un ruolo fondamentale: visto che a monitorare il dosaggio degli ingredienti e i tempi giusti di caseificazione rimane sempre il casaro. L'attenzione di Latte Sano per le materie prime è un must fondamentale. Quello dei latticini è un mercato del quale il consumatore sa molto poco: così come è poco noto, ad esempio, che spesso le mozzarelle usate nel mondo delle pizzerie sono prodotte con materia prima di origine non italiana”.

“Con l'ingresso nel gruppo della Centrale del Latte di Rieti già negli anni '70, abbiamo voluto completare la nostra offerta, integrandola con una gamma di prodotti caseari che il mercato richiedeva”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. “L'azienda reatina può essere considerata oggi un autentico simbolo della nostra filosofia “produttività a km di prossimità” e rappresenta, per la provincia, un modello di economia circolare virtuosa: acquisendo la materia prima da produttori locali, trasformandola nel proprio stabilimento, offrendo quindi lavoro a personale del posto e commercializzando le proprie produzioni in ambito regionale, il denaro generato da tale attività, permane all'interno del territorio che lo genera”.

LATTE SANO: IL VERO “MADE IN LAZIO”

Nel gruppo Fattoria Latte Sano il processo avviene interamente in house, dalla raccolta alla trasformazione, fino al confezionamento e distribuzione del latte e dei latticini. Un caso unico nella regione



Fiordilatte, bocconcini e ricotta, ma anche caciotte e paste filate stagionate e mozzarelle per pizzeria: a Rieti, nell'Alto Lazio, lungo le sponde del fiume Velino, nascono tutti i prodotti caseari di **Fattoria Latte Sano**, terzo player del latte fresco in Italia e primo assoluto nel Lazio. Nello stabilimento della Centrale del Latte di Rieti (C.La.R), dagli anni '70 entrato a far parte del gruppo, **dalla raccolta effettuata grazie a 30 conferitori locali alla distribuzione, tutto il processo avviene in house**. Qui nascono fiordilatte e prodotti caseari al 100% made in Lazio, tracciati e certificati lungo tutta la filiera. Non a caso, **il fiordilatte e la caciotta Latte Sano dal 2005 sono prodotti agricoli tradizionali laziali (Pat)**, tra i primi ad aver aderito al relativo disciplinare.



<https://www.foodweb.it/2025/10/latte-sano-il-vero-made-in-lazio/>

IL FIORDILATTE È LA PUNTA DI DIAMANTE

Con 10,5 milioni di litri di latte lavorati nel 2025, di cui il 70% destinati a prodotti caseari, la produzione dello stabilimento si è attestata sulle 250 tonnellate di ricotta e 80 tonnellate di formaggi. Punta di diamante è **il fiordilatte con 1000 tonnellate prodotte l'anno, pari a circa 80 mila confezioni per il canale consumer e 20 mila per il mondo Horeca**. L'assortimento Latte Sano si suddivide in diverse tipologie destinate a normal trade, ristoranti, mense e Gdo. La versione julienne e i filoni sono invece commercializzati nel canale delle pizzerie.

Ottime anche le performance economiche del caseificio. Se nel 1991 il giro d'affari di si attestava sui tre miliardi di lire con 16 dipendenti, **oggi C.La.R. fattura circa 50 milioni di euro e dà lavoro a 50 addetti**.

INVESTIMENTI PER SETTE MILIONI DI EURO INVESTIMENTI PER SETTE MILIONI DI EURO

“La produzione interna ci permette di customizzare alcuni prodotti, ovvero di creare formaggi ad hoc, per tipologie e pezzature, adattandole alle richieste della clientela. Il tutto perseguendo sempre metodi di lavorazione tradizionali e utilizzando solo latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale”, spiega Simone Aiuti, Vicedirettore generale Fattoria Latte Sano.

*“Con l’ingresso nel gruppo di C.La.R. abbiamo voluto completare la nostra offerta, integrandola con una gamma di prodotti caseari che il mercato richiedeva – spiega **Marco Lorenzoni, Presidente Fattoria Latte Sano** –. L’azienda reatina può essere considerata oggi un autentico simbolo della nostra filosofia ‘produttività a km di prossimità’ e rappresenta per la provincia un modello di economia circolare virtuosa”.*

L’azienda per il **biennio 2025/26 ha stanziato sette milioni di euro finalizzati ad accrescere la capacità di stoccaggio** (nell’ultimo triennio la raccolta di latte è cresciuta del 40%) e a installare una nuova linea di confezionamento per il latte bio, che avrà un pack 100% riciclato anche nella parte in plastica.

Le mozzarelle di Fattoria Latte Sano nascono a Rieti

redazione 30 ottobre 2025



Le mozzarelle di Fattoria Latte Sano, terzo player del latte fresco in Italia e primo in assoluto nel Lazio, nascono nello stabilimento della Centrale del Latte di Rieti

Fiordilatte, bocconcini e ricotta, ma anche caciotte, paste filate stagionate e mozzarelle per pizzeria. È a Rieti che nascono tutti i prodotti caseari di Fattoria Latte Sano, terzo player del latte fresco in Italia e primo in assoluto nel Lazio. La lavorazione – dalla raccolta del latte dei 30 conferenti alla filatura della cagliata fino al confezionamento e alla distribuzione – avviene nello stabilimento della Centrale del Latte di Rieti, entrato a far parte del gruppo dagli anni '70.

Così fiordilatte e prodotti caseari al 100% made in Lazio, sono tracciati e certificati lungo tutta la filiera. Non a caso il fiordilatte e la caciotta Latte Sano sono dal 2005 prodotti agricoli tradizionali laziali (PAT), tra i primissimi ad aderire al disciplinare.



I numeri della produzione delle mozzarelle e degli altri formaggi di Latte Sano

Nel 2024 lo stabilimento ha lavorato 10.500.000 litri di latte, di cui il 70% destinati a prodotti caseari. La produzione si è attestata a circa 250 t di ricotta e 80 t di formaggio. Punta di diamante, il fiordilatte, con 1000 t prodotte all'anno, pari a circa 80.000 confezioni per il consumer e 20.000 per il mondo horeca. Le referenze comprendono sia quelle destinate ad alimentari, ristoranti, mense e GDO, sia quelle destinate alle pizzerie come julienne e filoni.

“La produzione in house delle mozzarelle di Fattoria Latte Sano ci permette la customizzazione di alcuni prodotti”, spiega Simone Aiuti, vicedirettore generale di Fattoria Latte Sano. “E cioè di creare formaggi ad hoc, per tipologie e pezzature, adattandole alle richieste di pizzaioli e addetti ai lavori. Il tutto adottando sempre metodi di lavorazione tradizionali, utilizzando solo latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. E nei quali il fattore umano svolge ancora un ruolo fondamentale: visto che a monitorare il dosaggio degli ingredienti e i tempi giusti di caseificazione rimane sempre il casaro. L’attenzione di Latte Sano per le materie prime è un must fondamentale.

Quello dei latticini è un mercato del quale il consumatore sa molto poco: così come è poco noto, ad esempio, che spesso le mozzarelle usate nel mondo delle pizzerie sono prodotte con materia prima di origine non italiana”.

L’evoluzione della Centrale del Latte di Rieti

Dai sedici dipendenti e un fatturato di 3 miliardi di lire del 1991, oggi la Centrale del Latte di Rieti fattura circa 15 milioni di euro e impiega cinquanta addetti. Uno sviluppo economico che ha coinvolto tutto il territorio circostante.

“Con l’ingresso nel gruppo della Centrale del Latte di Rieti già negli anni ’70, abbiamo voluto completare la nostra offerta, integrandola con una gamma di prodotti caseari che il mercato richiedeva”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. “L’azienda reatina può essere considerata oggi un autentico simbolo della nostra filosofia “produttività a km di prossimità”. Rappresenta, per la provincia, un modello di economia circolare virtuosa: acquisendo la materia prima da produttori locali, trasformandola nel proprio stabilimento, offrendo quindi lavoro a personale del posto e commercializzando le proprie produzioni in ambito regionale, il denaro generato da tale attività, permane all’interno del territorio che lo genera”.

Fattoria Latte Sano: Il vero Made in Lazio nasce a Rieti

Di Redazione - 30 Ottobre 2025

0



Fiordilatte, bocconcini e ricotta, ma anche caciotte, paste filate stagionate e mozzarelle per pizzeria

È a Rieti, nell'Alto Lazio, lungo le sponde del fiume Velino, che nascono tutti i prodotti caseari di Fattoria Latte Sano, terzo player del latte fresco in Italia e primo in assoluto nel Lazio. In uno stabilimento, la Centrale del Latte di Rieti (C.La.R), dagli anni '70 entrato a far parte del gruppo, dove dalla raccolta (30 conferitori locali) alla trasformazione, fino al confezionamento e alla distribuzione, tutto il processo avviene in house, all'interno cioè del caseificio di uno stesso gruppo aziendale, caso unico nell'intera regione.

Dando così vita a fiordilatte e prodotti caseari al 100% made in Lazio,

tracciati e certificati lungo tutta la filiera. Non a caso il fiordilatte e la caciotta

Latte Sano sono dal 2005 prodotti agricoli tradizionali laziali (PAT),

tra i primissimi ad aderire al disciplinare previsto.

Con 10.500.000 litri di latte lavorati nel 2024, di cui il 70% destinati a prodotti caseari, la produzione dello stabilimento si è attestata sulle 250 tn di ricotta e le 80 tn di formaggi. Punta di diamante, il fiordilatte con 1000 tn prodotte l'anno, pari a circa 80.000 confezioni per il consumer e 20.000 per il mondo horeca. La produzione si suddivide nelle varie tipologie destinate ad alimentari, ristoranti, mense e GDO, nonché quella destinata alle pizzerie con la versione julienne ed i filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita.

"La produzione in house ci permette la customizzazione di alcuni prodotti", spiega Simone Aiuti, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano,

"e cioè di creare formaggi ad hoc, per tipologie e pezzature, adattandole alle richieste di pizzaioli e addetti ai lavori. Il tutto perseguendo sempre metodi di lavorazione tradizionali, utilizzando solo latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. E nei quali il fattore umano svolge ancora un ruolo fondamentale: visto che a monitorare il dosaggio degli ingredienti e i tempi giusti di caseificazione rimane sempre il casaro.

L'attenzione di Latte Sano per le materie prime è un must fondamentale.

Quello dei latticini è un mercato del quale il consumatore sa molto poco: così come è poco noto, ad esempio, che spesso le mozzarelle usate nel mondo delle pizzerie sono prodotte con materia prima di origine non italiana".

Ottime anche le performance economiche del caseificio: visto che C.La.R., sedici dipendenti nel 1991 e un fatturato di 3 miliardi di lire, oggi fattura circa 15 milioni di euro con cinquanta addetti: crescita che ha coinvolto nel proprio sviluppo economico tutto il territorio.

“Con l'ingresso nel gruppo della Centrale del Latte di Rieti già negli anni '70, abbiamo voluto completare la nostra offerta, integrandola con una gamma di prodotti caseari che il mercato richiedeva”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. “L'azienda reatina può essere considerata oggi un autentico simbolo della nostra filosofia “produttività a km di prossimità” e rappresenta, per la provincia, un modello di economia circolare virtuosa: acquisendo la materia prima da produttori locali, trasformandola nel proprio stabilimento, offrendo quindi lavoro a personale del posto e commercializzando le proprie produzioni in ambito regionale, il denaro generato da tale attività, permane all'interno del territorio che lo genera”.

Il fiordilatte è un prodotto “quattro stagioni”: si mangia anche d'inverno perché è un alimento fresco prodotto tutto l'anno, ricco di proteine, calcio e vitamine che supportano la salute di ossa, denti e sistema nervoso, offrendo un valido apporto nutritivo anche con temperature più fredde. Viene utilizzato per numerose ricette, protagonista eccellente di antipasti, aperitivi e ingrediente principe di molti piatti simbolo della cucina italiana. Come detto più volte, assoluto protagonista delle pizzerie.

Tra i fan dei fiordilatte dell'azienda romana, Luca Pezzetta, chef pizzaiolo

e lievitaista tra i più famosi in Italia, che di Latte Sano è anche testimonial.

“La mozzarella prodotta nel caseificio di Rieti rappresenta il cuore del territorio laziale ed è per questo che da Clementina, la nostra pizzeria di Fiumicino, la scegliamo con orgoglio. La qualità del latte, proveniente da pascoli di zona, si sente tutta: è infatti una mozzarella profumata, che racconta la cura profusa in ogni fase della produzione. Ogni assaggio insomma è un viaggio nella genuinità che da Clementina amiamo sempre celebrare ogni giorno”.

Fattoria Latte Sano: alla scoperta dello stabilimento di Rieti

Intervista con **Simone Aiuti**, vice direttore generale dello storico gruppo romano



La Fattoria Latte Sano è un'azienda romana con 75 anni di storia. Da 50 anni ha anche un presidio importante a Rieti, con uno stabilimento che, oltre ad essere un caso di eccellenza italiana, è anche un esempio virtuoso e unico dell'intera regione, con una produzione completamente "in house", dalla raccolta del latte, che proviene interamente dalle piccole aziende del territorio dell'Alto Lazio, alla trasformazione, al confezionamento e alla distribuzione del latte e dei latticini, ricotte caciotte, mozzarelle fiordilatte, bocconcini, paste filate e mozzarelle destinate alla ristorazione fuori casa, in

particolare le pizzerie.

Ed è proprio qui, nello stabilimento della centrale del latte di Rieti (C.La.R.) dagli anni settanta entrato a far parte del gruppo, che si producono tutti i prodotti caseari di Fattoria Latte Sano, terzo player del latte fresco in Italia e primo in assoluto nel Lazio.

Tra i prodotti, dal 2005 Latte Sano - una delle prime aziende in assoluto - ha aderito anche al disciplinare dei Prodotti Agricoli Tradizionali laziali (PAT).

"Con l'ingresso nel gruppo della Centrale del Latte di Rieti una cinquantina di anni fa, abbiamo voluto completare la nostra offerta, integrandola con una gamma di prodotti caseari che il mercato richiedeva", spiega **Marco Lorenzoni**, presidente di Fattoria Latte Sano. "L'azienda reatina può essere considerata oggi un autentico simbolo della nostra filosofia "produttività a km di prossimità" e rappresenta, per la provincia, un modello di economia circolare virtuosa: acquisendo la materia prima da produttori locali, trasformandola nel proprio stabilimento, offrendo quindi lavoro a personale del posto e commercializzando le proprie produzioni in ambito regionale, il valore generato da tale attività, permane all'interno del territorio che lo genera".

"La struttura produttiva ci permette la customizzazione di alcuni prodotti", come spiega **Simone Aiuti**, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano. "Cioè creare formaggi ad hoc per tipologie e pezzature per le varie esigenze di pizzaioli e addetti ai lavori, tutto ciò sempre mantenendo gli stessi metodi di lavorazione tradizionali utilizzando solo latte fresco del territorio pastorizzato, fermenti, caglio e sale. L'attenzione di Fattoria Latte Sano per le materie prime è un must fondamentale", conclude Aiuti.

Guarda il video:



<https://www.youtube.com/watch?v=0z41-ll0Tec>



Fattoria LATTE SANO – Ricotta, Fiordilatte, Mozzarella: l'Eccellenza casearia di Rieti con filiera 100% in house

Il segreto del Fiordilatte 100% Made in Lazio: la Centrale del Latte di Rieti, tra tradizione, economia circolare e la qualità PAT

di **Roberta Mancini** - 81 ottobre 2025 in **Diapensa Gourmet** 



Centrale del Latte di Rieti: dal Fiordilatte alla Ricotta, l'eccellenza casearia a km zero

Fiordilatte, bocconcini, ricotta, e non solo. L'eccellenza casearia del Lazio trova la sua espressione più autentica a Rieti, lungo le sponde del fiume Velino, dove nascono tutti i prodotti lattiero-caseari di **Fattoria Latte Sano**, player di spicco nel panorama del latte fresco italiano e leader indiscusso nella regione. In un contesto aziendale unico, la Centrale del Latte di Rieti (**C.La.R.**), parte del gruppo dagli anni '70, gestisce *interamente in house* l'intero processo: dalla raccolta (con 30 conferitori locali) alla trasformazione, fino al confezionamento e alla distribuzione. Questa filiera, completamente tracciata e certificata, garantisce ai consumatori un prodotto **100% made in Lazio**. Non a caso, il fiordilatte e la caciotta Latte Sano sono stati tra i primissimi ad aderire al disciplinare dei Prodotti Agricoli Tradizionali Laziali (PAT) già dal 2005.



La filiera controllata e l'innovazione nel processo di produzione dei latticini

Nel 2024 lo stabilimento della Centrale del Latte di Rieti ha lavorato ben 10.500.000 litri di latte, con una notevole quota, il 70%, destinata alla produzione di **prodotti caseari del Lazio**. Tra questi, il **fiordilatte** si conferma la *punta di diamante*, con circa 1000 tonnellate prodotte annualmente, divise tra il mercato *consumer* e il canale *Horeca*, inclusa la versione *julienne* per pizzerie. Il processo di caseificazione rimane fedele ai metodi tradizionali; il Vice Direttore Generale di Fattoria Latte Sano, **Simone Aiuti**, sottolinea come "La produzione in house ci permette la customizzazione di alcuni prodotti", creando, per esempio, formaggi ad hoc per tipologie e pezzature, come richiesto da pizzaioli e ristoratori. L'impiego esclusivo di **latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale**, unitamente al **ruolo insostituibile del casaro nel monitoraggio**, assicura la qualità e la genuinità delle materie prime, contrastando un mercato dei latticini spesso poco trasparente sull'origine della materia prima, come nel caso di molte mozzarelle



Un modello di economia circolare virtuosa per la provincia di Rieti

L'impatto economico e territoriale di C.La.R. è notevole: l'azienda, passata dai 3 miliardi di lire di fatturato e sedici dipendenti del 1991 agli attuali 15 milioni di euro e cinquanta addetti, è un vero e proprio motore di sviluppo locale. **Marco Lorenzoni**, presidente di Fattoria Latte Sano, descrive l'azienda reatina come un "autentico simbolo della nostra filosofia 'produttività a km di prossimità'". Questo modello di **economia circolare virtuosa** vede l'acquisizione di materia prima da produttori locali, la sua trasformazione in loco e la commercializzazione prevalentemente regionale; in sintesi, il denaro generato permane all'interno del territorio. Questa visione non è passata inosservata a professionisti del settore come **Luca Pezzetta**, chef pizzaiolo e testimonial Latte Sano, che sceglie con orgoglio la mozzarella prodotta a Rieti per la sua **pizzeria Clementina a Fiumicino**, celebrandone la qualità e il legame con la zona. Il fiordilatte, inoltre, non è solo un ingrediente estivo, bensì un "prodotto quattro stagioni" ricco di proteine, calcio e vitamine, ideale per molteplici ricette, dagli antipasti ai piatti più strutturati.

Queste le tipologie di prodotti realizzati nello stabilimento reatino:

- **Fiordilatte:** In diversi formati (250 gr, 125 gr, Velo sfoglia di mozzarella) e specifiche per il canale Horeca (Filone 2kg, Sfilarella per pizzeria).
- **Ricotta:** Fresca e disponibile in diversi pesi (2kg, 350 gr).
- **Formaggi a Pasta Filata:** Scamorza e Silano stagionati.
- **Caciotte:** Tipologie come Caciotta (tenero molle), Caciottella (primo sale) e Caciottone (duro, anche speziato).
- **Latte Fresco e a Lunga Conservazione:** Alta Qualità, Parzialmente scremato, ESL e UHT.



Cosa rende unico il Fiordilatte di Fattoria Latte Sano?

Il Fiordilatte prodotto dalla Centrale del Latte di Rieti si distingue per diversi aspetti chiave, ottimizzati per la ricerca online:

Filiera 100% Made in Lazio: Il processo è interamente in house, dalla raccolta alla distribuzione, garantendo la totale tracciabilità.

Materie Prime Locali: Utilizzo esclusivo di latte fresco proveniente da 30 conferitori dell'Alto Lazio.

Le stanze del gusto / Lazio

A Rieti Fattorie Latte Sano, le buone (e virtuose) forme del latte



Marco Lorenzoni, presidente di **Gruppo Latte Sano**, azienda casearia che dal 1949 opera con l'obiettivo di valorizzare il latte fresco e i suoi derivati, ha sempre tenuto fede ad un principio cardine su cui si fonda la filosofia dell'azienda fondata dal padre Enrico assieme ad un socio: **produttività a km di prossimità** che, tradotto, significa mantenere ben saldo un forte legame con il territorio e con le sue potenzialità, sia naturali che umane.



Oggi il Gruppo Latte Sano è attivo nella produzione diretta (latte, latticini, formaggi a breve stagionatura) e nella commercializzazione di linee a marchio proprio e per conto terzi. Inoltre, nel mercato del latte fresco pastorizzato, l'azienda ricopre una posizione di grande rilievo nel panorama economico nazionale essendo terzo player del latte fresco in Italia e primo nel Lazio.

Uno dei pilastri operativi è lo stabilimento di Rieti che dagli anni '70 è entrato a far parte del gruppo con l'acquisizione della storica **Centrale del Latte** – nota con l'acronimo C.La.R. – nata nel 1955 sulla scia delle nuove abitudini alimentari importate dagli Alleati dopo la Seconda guerra mondiale quando inizia la diffusione industriale del latte. Gli ampi pascoli del reatino e una tradizione consolidata legata all'allevamento furono i fattori che spinsero gli allevatori della provincia ad individuare nella nuova **Azienda Latte Rieti** il principale punto di conferimento. La scelta del sito aziendale sul fiume Velino non è un caso, in quanto all'epoca della nascita dello stabilimento i recipienti del latte venivano refrigerati nelle acque del fiume. Ma non solo: lo stabilimento si trovava, e si trova, tra il borgo cittadino e la campagna e la scelta si è rivelata strategica nel corso del tempo proprio perché favorisce uno scambio continuo tra allevatori e trasformatori, una sorta di simbiosi in essere ancora oggi.



Una delle caratteristiche distintive è che lo stabilimento di Rieti gestisce tutta la filiera internamente: raccoglie il latte da conferenti locali, effettua la trasformazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti lattiero-caseari, caso unico dell'intera regione.

Nel 1991, anno dell'acquisizione da parte del gruppo, la Centrale del Latte di Rieti era una struttura con 16 dipendenti e un fatturato di circa 3 miliardi di lire. Nel 1995 la prima grande ristrutturazione che ha raddoppiato la potenzialità produttiva. Una data importante che segna l'inizio dell'ascesa dell'azienda che ha permesso a Centrale del Latte Rieti a divenire indiscusso marchio leader del settore. Oggi impiega circa 50 addetti e fattura circa 15 milioni di euro, una crescita che ha coinvolto lo sviluppo economico dell'intero territorio.

I conferenti restano piccoli allevatori del territorio dell'Alto Lazio, e questo permette all'azienda di mantenere un forte legame con il contesto locale, minimizzare i chilometri della materia prima e trattenere valore nel territorio.

<<Con l'ingresso nel gruppo della Centrale del Latte di Rieti già negli anni '70, abbiamo voluto completare la nostra offerta che all'epoca era costituita da latte, burro e panna, integrandola con una gamma di prodotti caseari richiesti dal mercato – spiega **Marco Lorenzoni** -. L'azienda reatina è un vero e proprio simbolo della nostra filosofia e rappresenta, per la provincia, un modello di economia circolare virtuosa. Acquisiamo materia prima da produttori locali e la trasformiamo esclusivamente in questo stabilimento. Offrendo lavoro a personale del posto e commercializzando le produzioni in ambito regionale, il denaro permane all'interno del territorio che lo genera>>

Fiordilatte, bocconcini, ricotta, ma anche caciotte, paste filate a media stagionatura e, da quest'anno, filoni e stracciata di fiordilatte, pensate per venire incontro alle esigenze del mondo pizza, sono i prodotti realizzati nello stabilimento di Rieti, tutti made in Lazio, tracciati e certificati lungo l'intera filiera. [📄 Ricette pizza lievitate](#)



Inoltre, il fiordilatte e la caciotta [📄 Latte Sano](#) sono riconosciuti come **Prodotti Agricoli Tradizionali** del Lazio dal 2005, un'ulteriore testimonianza dell'attenzione alla tradizione e al legame con il territorio.



Nel 2025, lo stabilimento ha lavorato circa 10,5 milioni di litri di [📄 latte](#), con il 70% destinato ai prodotti caseari. La produzione ha raggiunto circa 250 tonnellate di ricotta e 80 tonnellate di formaggi. La punta di diamante è il fiordilatte, con una produzione attorno a 1.000 tonnellate/anno.



Un altro importante punto di forza dello stabilimento reatino è la capacità di creare prodotti su misura per esigenze specifiche.

<<La produzione 'in house' ci permette la customizzazione dei prodotti – dice **Simone Aiuti**, **vice direttore generale di Fattorie Latte Sano** –, cioè di creare formaggi e latticini per soddisfare le richieste di pizzaioli, ristoratori, chef, pasticciere, mantenendo sempre metodi di lavoro tradizionali, utilizzando latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. Il fattore umano, qui, svolge ancora un ruolo fondamentale, dato che il dosaggio degli ingredienti e i tempi di caseificazione è monitorato sempre dal casaro. L'attenzione di Latte Sano per le materie prime è fondamentale. Quello dei latticini è un mercato del quale il consumatore sa molto poco, così come è poco noto, ad esempio, che spesso il fiordilatte usato nel mondo pizza è prodotto con materia prima di origine non italiana>>.

Tra i fan dei fiordilatte dell'azienda romana, **Luca Pezzetta**, pizzaiolo, lievitaista e titolare della pizzeria **Clementina** a Fiumicino [al 34° posto secondo la prestigiosa guida 50 Top Pizza World](#), nonché testimonial di Latte Sano.



<<La mozzarella prodotta nel caseificio di Rieti rappresenta il cuore del territorio laziale ed è per questo che da Clementina la scegliamo con orgoglio – afferma **Luca Pezzetta** –, la qualità del latte si sente tutta. È un prodotto che profuma di fresco, di pascoli incontaminati e, soprattutto, racconta la cura profusa in ogni fase della produzione. Ogni assaggio è un viaggio nella genuinità, la stessa che da Clementina amiamo celebrare ogni giorno>>.

Grazie agli investimenti pianificati, Latte Sano si propone sia di rafforzare la sua offerta "bio", migliorando anche la sostenibilità del packaging che rafforzare il brand "Made in Lazio" nei mercati esterni. Quest'ultimo passaggio può essere una mossa strategica di grande impatto per posizionarsi come alternativa autentica rispetto ai grandi marchi oltre che un'importante azione di tutela del Made in Italy.

C.L.A.R. Centrale del latte Rieti
Lungovelino Don Giovanni Olivieri 7/9
Rieti
Tel. 0746 2000249
www.centraledellatterieteti.com



Fattoria Latte Sano presenta le referenze prodotte dalla Centrale del Latte di Rieti

3 Novembre 2025 - 12:29 | Categorie: Formaggi

Rieti – Fiordilatte, bocconcini e ricotta, ma anche caciotte, paste filate stagionate e mozzarelle per pizzeria. **Fattoria Latte Sano**, terzo player del latte fresco in Italia e primo nel Lazio, presenta le proposte lattiero casearie realizzate nello stabilimento di Rieti. La **Centrale del Latte di Rieti**, infatti, fa parte del gruppo già dagli anni '70 e, nel 2024, è arrivata a lavorare **10.500.000 litri di latte**, di cui il **70% destinati a prodotti caseari**, mentre la produzione dello stabilimento si è attestata sulle 250 tn di **ricotta** e 80 tn di formaggi. Il **fiordilatte**, con **1.000 tn prodotte l'anno**, pari a circa 80mila confezioni per il consumer e 20mila per il mondo Horeca, è la principale referenza trasformata nello stabilimento. Il latte lavorato viene raccolto localmente da 30 diversi conferitori.

“La produzione in house ci permette la customizzazione di alcuni prodotti”, spiega **Simone Aiuti**, vicedirettore generale di Fattoria Latte Sano, “e cioè di creare formaggi ad hoc, per tipologie e pezzature, adattandole alle richieste di pizzaioli e addetti ai lavori. Il tutto perseguendo sempre metodi di lavorazione tradizionali, utilizzando solo latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. E nei quali il fattore umano svolge ancora un ruolo fondamentale: visto che a monitorare il dosaggio degli ingredienti e i tempi giusti di caseificazione rimane sempre il casaro”.

Fattoria Latte Sano, una filiera 100% made in Lazio

Massimo Gianvito - 4 Novembre 2025



In Fattoria Latte Sano la produzione avviene interamente in-house: dalla raccolta alla trasformazione fino al confezionamento

La società **Ariete Fattoria Latte Sano** nasce nel 1949 come azienda a carattere prevalentemente agricolo, trasformata successivamente da **Enrico Lorenzoni** in uno stabilimento industriale per la lavorazione e la vendita del latte. Nel 1960, l'impresa propose per prima i contenitori di latte in confezioni a perdere, raggiungendo notevoli livelli di produzione per la velocità di confezionamento e la maggiore agevolezza nella distribuzione. Attualmente Ariete **Fattoria Latte Sano** è la holding del **Gruppo Latte Sano** che opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura, che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi. Il Gruppo è presente sul mercato con i suoi marchi (**Fattoria Latte Sano**, **Centrale Latte Rieti**, **Alta Sabina**, **Centrale del Latte di Latina**, **Centrale del Latte di Frosinone**, **Antica Latteria**) ed è il terzo operatore nazionale nel mercato del latte fresco pastorizzato e il primo nella regione Lazio. Considerando i prodotti a marchio proprio e le lavorazioni conto terzi, oggi Fattoria Latte Sano raggiunge circa **18 regioni in Italia**, con una particolare diffusione in Campania, Toscana, Abruzzo, Marche e Veneto. Il punto di forza aziendale risiede, sul fronte commerciale, nella capillare capacità distributiva, mentre sul versante produttivo, nel legame con i fornitori locali e nel **radicamento nel territorio**. Lo stabilimento principale è collocato vicino a Roma a circa 10 km dal centro città in un'area circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari. Complessivamente, con lo stabilimento di **Rieti**, l'azienda trasforma circa **75.000.000 di litri annui**, per servire circa 11.000 clienti attivi su territorio. A **Rieti**, nell'Alto Lazio, lungo le sponde del fiume Velino, nascono tutti i **prodotti caseari di Fattoria Latte Sano**.

Fattoria Latte Sano: produzione 100% in-house

In uno stabilimento, la Centrale del Latte di Rieti (C.La.R), dove tutto il processo avviene in house: dalla raccolta (30 conferitori locali) alla trasformazione, fino al confezionamento e alla distribuzione, all'interno cioè del caseificio di uno stesso gruppo aziendale. Dando così vita a prodotti **caseari al 100% made in Lazio**, tracciati e certificati lungo tutta la filiera. Con 10.500.000 litri di latte lavorati nel 2024, di cui il 70% destinati a prodotti caseari, la produzione dello stabilimento si è attestata su 250 tonnellate di ricotta e 80 tonnellate di formaggi. Punta di diamante, il fiordilatte con 1.000 tonnellate prodotte all'anno, pari a circa 80.000 confezioni per il consumer e 20.000 per il mondo horeca. La produzione si suddivide nelle varie tipologie destinate ai retail alimentari, ristoranti, mense e Gdo, nonché quella destinata alle pizzerie con la versione julienne ed i



Simone Aiuti, vicedirettore generale di Fattoria Latte Sano

filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita. **"La produzione in-house -afferma Simone Aiuti, vicedirettore generale di Fattoria Latte Sano-, ci permette la customizzazione di alcuni prodotti e cioè di creare formaggi ad hoc,** per tipologie e pezzature, adattandole alle richieste di pizzaioli e addetti ai lavori. Il tutto perseguendo sempre metodi di lavorazione tradizionali, utilizzando solo latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. E nei quali il fattore umano svolge ancora un ruolo fondamentale: visto che a monitorare il dosaggio degli ingredienti e i tempi giusti di caseificazione rimane sempre il casaro. **L'attenzione di Latte Sano per le materie prime è un must fondamentale.** Quello dei latticini è un mercato del quale il consumatore sa molto poco: così come è poco noto, ad esempio, che spesso le mozzarelle usate nel mondo delle pizzerie sono prodotte con materia prima di origine non italiana". La Centrale del Latte di Rieti (che ingloba lo stabilimento di Fattoria Latte

Sano) fattura 15 milioni di euro con cinquanta addetti. "Con l'ingresso nel gruppo della Centrale del Latte di Rieti -spiega **Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano-, abbiamo voluto completare la nostra offerta, integrandola con una gamma di prodotti caseari** che il mercato richiedeva. L'azienda reatina può essere considerata oggi un autentico simbolo della **nostra filosofia 'produttività a km di prossimità'** e rappresenta, per la provincia, un **modello di economia circolare virtuosa: acquisendo la materia prima da produttori locali, trasformandola nel suo stabilimento, offrendo quindi lavoro a personale del posto e commercializzando le proprie produzioni in ambito regionale,** il denaro generato da tale attività, permane all'interno del territorio che lo genera".



Fattoria Latte Sano è marchio storico di interesse nazionale

Il marchio Fattoria Latte Sano è stato iscritto **dall'Ufficio italiano brevetti e marchi** nel registro dei **marchi storici di interesse nazionale** a seguito della valutazione della documentazione presentata e constatato l'utilizzo del marchio da più di 50 anni. Il riconoscimento arriva anche dopo che l'azienda romana nel 2024 ha festeggiato i suoi **75 anni di attività**, un traguardo che testimonia la sua lunga e consolidata presenza nel settore lattiero-caseario italiano, partendo da un piccolo allevamento fino a diventare una delle principali industrie di trasformazione del latte del Paese: l'azienda è nata, infatti, nel 1949 dall'intuizione da **Goffredo Cozzi ed Enrico Lorenzoni** e fin da allora si è distinta

per la qualità del suo latte fresco, proveniente esclusivamente dalle campagne romane e del Lazio. L'iscrizione al registro dei **Marchi storici di interesse nazionale sarà celebrata con una produzione di una confezione di latte commemorativa** con una facciata in bianco e nero che riprende il tetraedro, la prima confezione di latte in Tetrapack del Lazio lanciata sul mercato nel 1966. "Per la nostra azienda -commenta **Marco Lorenzoni, presidente di Latte Sano-, è un onore aver ottenuto questo riconoscimento, che ci annovera tra le aziende che hanno fatto 'la storia' nell'imprenditoria nazionale.** Questo ci ripaga per aver raccontato i prodotti, l'azienda ma soprattutto i nostri valori da oltre 50 anni, valori che sono collegati alla **valorizzazione del territorio e alla commercializzazione di prodotti di eccellenza della filiera**".



Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano

Fiordilatte, bocconcini, ricotta, il vero made in Lazio nasce a Rieti

Nel gruppo Fattoria Latte Sano tutto il processo avviene interamente in house: dalla raccolta alla trasformazione fino al confezionamento e alla distribuzione del latte e dei latticini. Caratteristica che lo rende un caso unico nell'intera regione.

04/11/2025 Categoria: Formaggi e latticini



Fiordilatte, bocconcini e ricotta, ma anche caciotte, paste filate stagionate e mozzarelle per pizzeria. È a Rieti, nell'Alto Lazio, lungo le sponde del fiume Velino, che nascono tutti i prodotti caseari di Fattoria Latte Sano, terzo player del latte fresco in Italia e primo in assoluto nel Lazio. In uno stabilimento, la Centrale del Latte di Rieti (C.La.R.), dagli anni '70 entrato a far parte del gruppo, dove dalla raccolta (30 conferitori locali) alla trasformazione, fino al confezionamento e alla distribuzione, tutto il processo avviene in house, all'interno cioè del caseificio di uno stesso gruppo aziendale, caso unico nell'intera regione.

Dando così vita a fiordilatte e prodotti caseari al 100% made in Lazio, tracciati e certificati lungo tutta la filiera. Non a caso il fiordilatte e la caciotta

Latte Sano sono dal 2005 prodotti agricoli tradizionali laziali (PAT), tra i primissimi ad aderire al disciplinare previsto.

Con 10.500.000 litri di latte lavorati nel 2024, di cui il 70% destinati a prodotti caseari, la produzione dello stabilimento si è attestata sulle 250 tn di ricotta e le 80 tn di formaggi. Punta di diamante, il fiordilatte con 1000 tn prodotte l'anno, pari a circa 80.000 confezioni per il consumer e 20.000 per il mondo horeca. La produzione si suddivide nelle varie tipologie destinate ad alimentari, ristoranti, mense e GDO, nonché quella destinata alle pizzerie con la versione julienne ed i filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita.

*"La produzione in house ci permette la customizzazione di alcuni prodotti – spiega **Simone Aiuti, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano** – e cioè di creare formaggi ad hoc, per tipologie e pezzature, adattandole alle richieste di pizzaioli e addetti ai lavori. Il tutto perseguendo sempre metodi di lavorazione tradizionali, utilizzando solo latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. E nei quali il fattore umano svolge ancora un ruolo fondamentale: visto che a monitorare il dosaggio degli ingredienti e i tempi giusti di caseificazione rimane sempre il casaro.*



L'attenzione di Latte Sano per le materie prime è un must fondamentale.

Quello dei latticini è un mercato del quale il consumatore sa molto poco: così come è poco noto, ad esempio, che spesso le mozzarelle usate nel mondo delle pizzerie sono prodotte con materia prima di origine non italiana".

Ottimo anche le performance economiche del caseificio: visto che C.La.R., sedici dipendenti nel 1991 e un fatturato di 3 miliardi di lire, oggi fattura circa 15 milioni di euro con cinquanta addetti: crescita che ha coinvolto nel proprio sviluppo economico tutto il territorio.

*“Con l’ingresso nel gruppo della Centrale del Latte di Rieti già negli anni ‘70, abbiamo voluto completare la nostra offerta, integrandola con una gamma di prodotti caseari che il mercato richiedeva – spiega **Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano** – L’azienda reatina può essere considerata oggi un autentico simbolo della nostra filosofia “produttività a km di prossimità” e rappresenta, per la provincia, un modello di economia circolare virtuosa: acquisendo la materia prima da produttori locali, trasformandola nel proprio stabilimento, offrendo quindi lavoro a personale del posto e commercializzando le proprie produzioni in ambito regionale, il denaro generato da tale attività, permane all’interno del territorio che lo genera”.*

Il fiordilatte è un prodotto “quattro stagioni”: si mangia anche d’inverno perché è un alimento fresco prodotto tutto l’anno, ricco di proteine, calcio e vitamine che supportano la salute di ossa, denti e sistema nervoso, offrendo un valido apporto nutritivo anche con temperature più fredde. Viene utilizzato per numerose ricette, protagonista eccellente di antipasti, aperitivi e ingrediente principe di molti piatti simbolo della cucina italiana. Come detto più volte, assoluto protagonista delle pizzerie.

Tra i fan dei fiordilatte dell’azienda romana, **Luca Pezzetta, chef pizzaiolo e lievitaista tra i più famosi in Italia**, che di Latte Sano è anche testimonial.

“La mozzarella prodotta nel caseificio di Rieti rappresenta il cuore del territorio laziale ed è per questo che da Clementina, la nostra pizzeria di Fiumicino, la scegliamo con orgoglio. La qualità del latte, proveniente da pascoli di zona, si sente tutta: è infatti una mozzarella profumata, che racconta la cura profusa in ogni fase della produzione. Ogni assaggio insomma è un viaggio nella genuinità che da Clementina amiamo sempre celebrare ogni giorno”.

CENTRALE DEL LATTE DI RIETI, LA STORIA

Lo stabilimento di Rieti nasce nel 1955 negli anni dell’oro bianco, quando, sulla scia delle abitudini importate dagli USA dopo la II guerra mondiale e il successivo boom economico, il latte inizia a essere prodotto e diffuso a livello industriale. Grazie agli ampi areali di pascolo nelle zone collinari e alla possibilità di alte produzioni foragere, sorgono i primi allevamenti razionali di bovini da latte, che individuano nella nuova Azienda Latte Rieti (A.L.A.R.) il principale punto di conferimento. Su iniziativa di alcuni fra i più grandi produttori di latte della provincia, l’azienda diventa nel tempo il punto di riferimento per il mondo zootecnico reatino e per i consumatori che, finalmente, possono acquistare un prodotto in grado di offrire le migliori garanzie di qualità e freschezza. La scelta del sito aziendale, sull’ansa del fiume Velino, in località Giorlandina, probabilmente non è casuale. Nei primi anni ‘50 infatti, per mantenere bassa la temperatura, i recipienti del latte venivano immersi nelle acque gelide del fiume. L’area della centrale di raccolta (oltre 3000 mq) nel tempo si rivela ideale, in quanto punto di contatto tra il borgo cittadino e la campagna circostante, all’insegna della produzione e trasformazione dei prodotti dell’agricoltura. Una simbiosi altamente costruttiva, che trasforma i prodotti del latte reatino un’eccellenza nazionale. I progressi tecnologici e le sempre crescenti esigenze della clientela rendono indispensabili negli anni progressivi rinnovi e interventi nello stabilimento, unitamente a un continuo ampliamento della gamma dei prodotti.

Nel 1995 la prima grande ristrutturazione che raddoppia la potenzialità produttiva: in occasione della quale l’A.La.R. cambia nome e diventa C.La.R., Centrale del latte

Nel 1995 la prima grande ristrutturazione che raddoppia la potenzialità produttiva: in occasione della quale l’A.La.R. cambia nome e diventa C.La.R., Centrale del latte

di Rieti. Questa data segna l’inizio dell’ascesa sul mercato locale, ascesa che negli anni ha permesso all’azienda di divenire l’indiscusso marchio leader nel settore.

Dal 1996 la C.La.R. è una srl controllata dal gruppo Ariete Fattoria Latte Sano e produce, insieme al latte destinato all’area reatina, tutti i prodotti caseari del gruppo.

Tipologie di prodotti realizzati nello stabilimento di Rieti:

Fior di latte (250 gr, 125 gr, 100 gr, 16, gr, 60 gr, 400 gr – Velo sfoglia di mozzarella)

Mozzarella pizzeria: Filone 2kg, sfilarella (mozzarella tagliata a julienne)

Caciotta (tenero molle) 1, 3kg, 300 gr – Caciottella (primo sale)

Caciottone (duro) normale e speziato (peperoncino, tricolore)

Ricotta (2kg, 350 gr)

Paste filate stagionate: scamorza, silano

Latte fresco: Alta Qualità, Parzialmente scremato, Alta Qualità BAR

Latte ESL e Latte UHT

Fattoria Latte Sano: a Rieti la filiera integrata per i latticini del Lazio

È a Rieti, nell'Alto Lazio, che nascono tutti i prodotti caseari di Fattoria Latte Sano: dalla raccolta alla distribuzione, tutto il processo avviene in house.



FORMAGGI, LATTE, LATTICINI E CASEARI -

Nel cuore dell'Alto Lazio, dove il fiume Velino scorre attraverso la provincia di Rieti, sorge uno stabilimento caseario che rappresenta un'eccezione nel panorama produttivo regionale. Si tratta della Centrale del Latte di Rieti (C.La.R.), parte del gruppo Fattoria Latte Sano sin dagli anni Settanta, dove l'intera catena di produzione – dal conferimento della materia prima alla commercializzazione finale – si sviluppa **all'interno di un'unica realtà** aziendale.

Questo modello verticalmente integrato, unico caso nel Lazio, dà origine all'intera linea di specialità fresche del gruppo: dalle mozzarelle tradizionali ai bocconcini, dalla ricotta fresca alle caciotte stagionate, fino alle varianti tecniche destinate al settore professionale della pizza. Fattoria Latte Sano, che si posiziona come terzo protagonista del mercato italiano del latte fresco e detiene la leadership indiscussa nel territorio laziale, concentra qui la propria eccellenza casearia.

FORMAGGI, LATTE, LATTICINI E CASEARI -

Nel cuore dell'Alto Lazio, dove il fiume Velino scorre attraverso la provincia di Rieti, sorge uno stabilimento caseario che rappresenta un'eccezione nel panorama produttivo regionale. Si tratta della Centrale del Latte di Rieti (C.La.R.), parte del gruppo Fattoria Latte Sano sin dagli anni Settanta, dove l'intera catena di produzione – dal conferimento della materia prima alla commercializzazione finale – si sviluppa **all'interno di un'unica realtà** aziendale.

Questo modello verticalmente integrato, unico caso nel Lazio, dà origine all'intera linea di specialità fresche del gruppo: dalle mozzarelle tradizionali ai bocconcini, dalla ricotta fresca alle caciotte stagionate, fino alle varianti tecniche destinate al settore professionale della pizza. Fattoria Latte Sano, che si posiziona come terzo protagonista del mercato italiano del latte fresco e detiene la leadership indiscussa nel territorio laziale, concentra qui la propria eccellenza casearia.



Ne derivano fiordilatte e referenze casearie certificate e tracciabili dal principio alla fine della filiera, con origine laziale garantita al cento per cento. La qualità di questi prodotti ha ricevuto un riconoscimento ufficiale: già nel 2005, il fiordilatte e la caciotta firmati Latte Sano sono stati inseriti tra i **prodotti agricoli tradizionali** del Lazio (PAT), distinguendosi tra i primi a rispettare il disciplinare di riferimento.

I dati del 2024 parlano di 10.500.000 litri di latte processati, con il 70% destinato alla trasformazione casearia. Le cifre produttive registrano 250 tonnellate di ricotta e 80 tonnellate di formaggi. **Il prodotto di punta resta il fiordilatte: 1000 tonnellate l'anno**, traducibili in circa 80.000 confezioni per il mercato retail e 20.000 per il settore horeca. La gamma si ramifica in molteplici varianti pensate per supermercati, ristoranti, mense e grande distribuzione, affiancate da formati julienne e filoni progettati specificamente per il canale pizzerie.



"La produzione in house ci permette la customizzazione di alcuni prodotti", spiega **Simone Aiuti**, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano, "e cioè di creare formaggi ad hoc, per tipologie e pezzature, adattandole alle richieste di pizzaioli e addetti ai lavori. Il tutto perseguendo sempre metodi di lavorazione tradizionali, utilizzando solo latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. E nei quali il fattore umano svolge ancora un ruolo fondamentale: visto che a monitorare il dosaggio degli ingredienti e i tempi giusti di caseificazione rimane sempre il casaro. L'attenzione di Latte Sano per le materie prime è un must fondamentale. Quello dei latticini è un mercato del quale il consumatore sa molto poco: così come è poco noto, ad esempio, che spesso le mozzarelle usate nel mondo delle pizzerie sono prodotte con materia prima di origine non italiana".

Dal punto di vista economico, il caseificio reatino registra performance significative: nel 1991 C.La.R impiegava sedici persone e dichiarava ricavi per 3 miliardi di lire; oggi la struttura occupa cinquanta addetti e raggiunge **un giro d'affari di circa 15 milioni di euro**, generando ricadute economiche positive sull'intero bacino territoriale.



"Con l'ingresso nel gruppo della Centrale del Latte di Rieti già negli anni '70, abbiamo voluto completare la nostra offerta, integrandola con una gamma di prodotti caseari che il mercato richiedeva", spiega **Marco Lorenzoni**, presidente di Fattoria Latte Sano. "L'azienda reatina può essere considerata oggi un autentico simbolo della nostra filosofia 'produttività a km di prossimità' e rappresenta, per la provincia, un modello di economia circolare virtuosa: acquisendo la materia prima da produttori locali, trasformandola nel proprio stabilimento, offrendo quindi lavoro a personale del posto e commercializzando le proprie produzioni in ambito regionale, il denaro generato da tale attività, permane all'interno del territorio che lo genera".

Il fiordilatte non conosce stagionalità: rappresenta un **alimento fresco disponibile dodici mesi l'anno**, consumabile anche nei periodi freddi grazie al suo profilo nutrizionale ricco di proteine, calcio e vitamine utili per ossa, denti e sistema nervoso. Si adatta a innumerevoli preparazioni, dall'antipasto all'aperitivo, fino a diventare ingrediente cardine di piatti iconici della tradizione culinaria italiana. E, come più volte sottolineato, domina le pizzerie.



Tra chi apprezza il fiordilatte dello stabilimento reatino spicca Luca Pezzetta, chef pizzaiolo e lievitaista di grande fama nazionale, nonché testimonial del marchio Latte Sano.

"La mozzarella prodotta nel caseificio di Rieti rappresenta il cuore del territorio laziale ed è per questo che da Clementina, la nostra pizzeria di Fiumicino, la scegliamo con orgoglio. La qualità del latte, proveniente da pascoli di zona, si sente tutta: è infatti una mozzarella profumata, che racconta la cura profusa in ogni fase della produzione. Ogni assaggio insomma è un viaggio nella genuinità che da Clementina amiamo sempre celebrare ogni giorno".

Latticini laziali a km zero: lo stabilimento di Rieti che trasforma 10 milioni di litri l'anno

La Centrale del Latte di Rieti produce per Fattoria Latte Sano con filiera integrata: 30 allevatori locali, 1000 ton di fiordilatte, 50 dipendenti.

By **Redazione 2** - 4 Novembre 2025

0



Dalle mozzarelle ai bocconcini, dalla ricotta alle caciotte, passando per le paste filate stagionate e le referenze specifiche per il mondo della pizza. L'intera gamma casearia di **Fattoria Latte Sano** – realtà che occupa la terza posizione nel mercato nazionale del latte fresco e domina quello laziale – prende forma sulle rive del fiume Velino, nell'Alto Lazio, precisamente a **Rieti**.

Il cuore produttivo è rappresentato dalla **Centrale del Latte di Rieti** (C.La.R), acquisita dal gruppo a partire dagli anni Settanta. La peculiarità distintiva dello stabilimento risiede nel **ciclo produttivo verticale**: raccolta presso 30 fornitori del territorio, lavorazione, packaging e distribuzione avvengono esclusivamente all'interno della medesima struttura aziendale. Una configurazione organizzativa che non trova paragoni nell'intera regione.

La tracciabilità completa caratterizza ogni referenza: il fiordilatte e la caciotta dello stabilimento reatino hanno ottenuto la denominazione di **prodotti agricoli tradizionali** del Lazio (PAT) fin dal 2005, entrando tra i primi a conformarsi al disciplinare regionale.

Le dimensioni produttive dello stabilimento evidenziano volumi significativi: nell'ultimo anno sono stati trasformati 10.500.000 litri di materia prima lattiera, con una destinazione prevalente (70%) verso la gamma casearia. I numeri parlano di 250 tonnellate di ricotta e 80 tonnellate di formaggi vari. Ma è il fiordilatte a guidare la produzione con **1000 tonnellate** realizzate nell'arco di dodici mesi, suddivise in circa 80.000 unità per il canale retail e 20.000 per la ristorazione professionale. L'assortimento comprende formati per la distribuzione moderna, la ristorazione collettiva e referenze specialistiche – julienne e filoni – pensate espressamente per il comparto pizzerie.

“La produzione in house ci permette la customizzazione di alcuni prodotti”, spiega Simone Aiuti, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano, “e cioè di creare formaggi ad hoc, per tipologie e pezzature, adattandole alle richieste di pizzaioli e addetti ai lavori. Il tutto perseguendo sempre metodi di lavorazione tradizionali, utilizzando solo latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. E nei quali il fattore umano svolge ancora un ruolo fondamentale: visto che a monitorare il dosaggio degli ingredienti e i tempi giusti di caseificazione rimane sempre il casaro. L'attenzione di Latte Sano per le materie prime è un must fondamentale. Quello dei latticini è un mercato del quale il consumatore sa molto poco: così come è poco noto, ad esempio, che spesso le mozzarelle usate nel mondo delle pizzerie sono prodotte con materia prima di origine non italiana”.

L'evoluzione economica dello stabilimento reatino descrive una traiettoria di crescita costante: dalla situazione del 1991, con sedici collaboratori e ricavi pari a 3 miliardi di lire, si è passati agli attuali cinquanta occupati e a un volume d'affari nell'ordine dei **15 milioni di euro**. Un'espansione che ha generato ricadute occupazionali e economiche sull'intero tessuto provinciale.

“Con l’ingresso nel gruppo della Centrale del Latte di Rieti già negli anni ’70, abbiamo voluto completare la nostra offerta, integrandola con una gamma di prodotti caseari che il mercato richiedeva”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. “L’azienda reatina può essere considerata oggi un autentico simbolo della nostra filosofia “produttività a km di prossimità” e rappresenta, per la provincia, un modello di economia circolare virtuosa: acquisendo la materia prima da produttori locali, trasformandola nel proprio stabilimento, offrendo quindi lavoro a personale del posto e commercializzando le proprie produzioni in ambito regionale, il denaro generato da tale attività, permane all’interno del territorio che lo genera”.

La mozzarella fresca prodotta a Rieti si caratterizza per un consumo trasversale alle stagioni: disponibile **dodici mesi l’anno**, mantiene le proprie caratteristiche nutrizionali anche durante i mesi invernali, apportando proteine, calcio e vitamine benefiche per l’apparato scheletrico, dentale e nervoso. Ingrediente versatile, trova impiego in antipasti, aperitivi e piatti tipici della gastronomia nazionale, con una presenza dominante nelle pizzerie di tutta Italia.

Tra i professionisti che valorizzano il fiordilatte dello stabilimento laziale figura Luca Pezzetta, chef pizzaiolo e lievitaista di rilievo nazionale, testimonial del brand Latte Sano.

“La mozzarella prodotta nel caseificio di Rieti rappresenta il cuore del territorio laziale ed è per questo che da Clementina, la nostra pizzeria di Fiumicino, la scegliamo con orgoglio. La qualità del latte, proveniente da pascoli di zona, si sente tutta: è infatti una mozzarella profumata, che racconta la cura profusa in ogni fase della produzione. Ogni assaggio insomma è un viaggio nella genuinità che da Clementina amiamo sempre celebrare ogni giorno”.

Il modello reatino dimostra come l’integrazione verticale della filiera, unita alla valorizzazione delle risorse territoriali – con 30 conferitori locali che riforniscono quotidianamente lo stabilimento – possa generare valore economico mantenendolo radicato nel territorio di origine, secondo principi di sostenibilità e circolarità produttiva.

Il vero fiordilatte made in Lazio nasce a Rieti con Fattoria Latte Sano

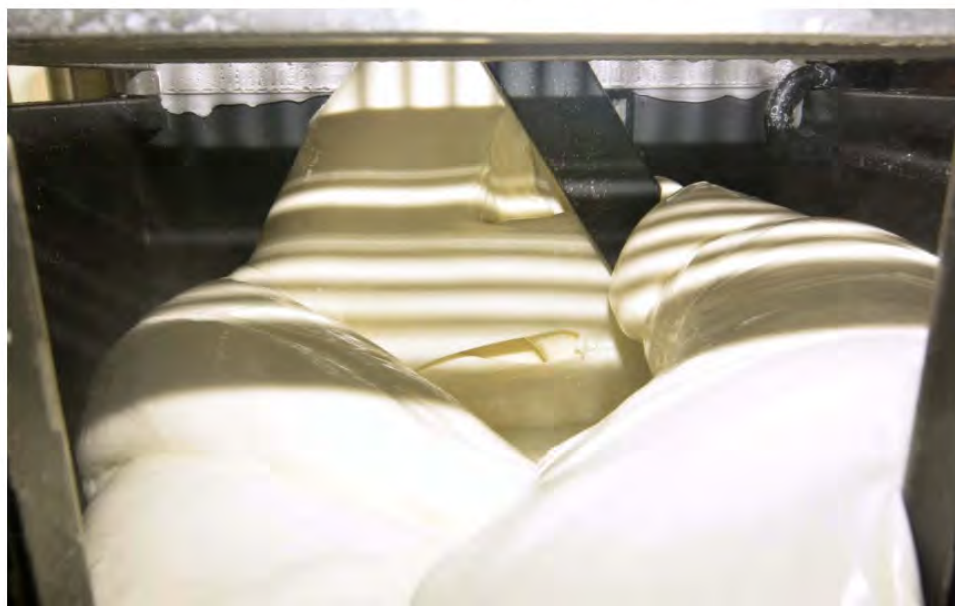
By **Flavio Redhair** on 5 Novembre 2025 · [No Comment](#)



RIETI – Nel cuore dell’Alto Lazio, la Centrale del Latte produce fiordilatte, ricotta e formaggi 100% locali. Il gruppo Fattoria Latte Sano, leader del latte fresco nel Lazio, realizza l’intera filiera in house: dal conferimento del latte alla distribuzione. Una garanzia di qualità, tracciabilità e sostenibilità che fa di Rieti la capitale del vero made in Lazio.

Nel cuore dell’Umbria più vicina al Lazio, lungo le sponde del fiume Velino, sorge la Centrale del Latte di Rieti (C.La.R.), parte del gruppo Fattoria Latte Sano dagli anni ’70. Qui nasce il **vero fiordilatte made in Lazio**, insieme a ricotta, bocconcini, caciotte e mozzarelle per pizzeria.

Tutto il processo produttivo avviene **interamente in house**: dalla raccolta del latte alla trasformazione, fino al confezionamento e alla distribuzione. Questa scelta rende il gruppo un **caso unico nella regione**, sinonimo di **filiera corta, qualità e trasparenza**.



Fattoria Latte Sano: una filiera 100% laziale e tracciata

Il latte arriva da **30 conferitori locali**, tutti situati nella provincia di Rieti. Ogni passaggio è **controllato e certificato**, a garanzia di una filiera corta e sostenibile. Dal 2005, il **fiordilatte** e la **caciotta Latte Sano** sono ufficialmente riconosciuti come **Prodotti Agricoli Tradizionali (PAT)** del Lazio.



Nel 2024 lo stabilimento ha lavorato **10,5 milioni di litri di latte**, di cui il 70% destinato alla produzione di formaggi. Solo di fiordilatte si producono **1.000 tonnellate l'anno**, pari a circa **100.000 confezioni** tra vendita al dettaglio e canale horeca.



Produzione artigianale e tecnologia moderna

“La produzione in house ci permette di personalizzare i prodotti”, spiega **Simone Aiuti**, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano. Grazie a questa flessibilità, l'azienda può creare **formaggi su misura**, pensati per pizzaioli e ristoratori, mantenendo però le **lavorazioni tradizionali**.



Solo **latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale**. Nessun additivo, solo esperienza artigianale. Il **casaro** resta il cuore della produzione, controllando dosaggi e tempi di caseificazione. *“Il consumatore – aggiunge Aiuti – spesso ignora che molte mozzarelle per pizzerie italiane derivano da latte estero. Noi invece lavoriamo solo latte locale”*.



Crescita, economia locale e sostenibilità

Oggi la **Centrale del Latte di Rieti** impiega **50 addetti** e fattura circa **15 milioni di euro**, contro i 3 miliardi di lire e i 16 dipendenti del 1991. *“È un modello virtuoso di **economia circolare**”*, spiega **Marco Lorenzoni**, presidente del gruppo.

L'azienda acquista materia prima da allevatori locali, la trasforma in loco e la distribuisce nel territorio. Così il valore economico **rimane all'interno della provincia**, creando occupazione e sostenendo la comunità.



Il fiordilatte: un prodotto per tutte le stagioni

Il **fiordilatte Latte Sano** è un alimento **fresco e nutriente**. Ricco di **proteine, calcio e vitamine**, si consuma tutto l'anno, anche d'inverno. È perfetto per antipasti, aperitivi e piatti tipici della cucina italiana. Ma resta soprattutto il **protagonista assoluto delle pizzerie**, grazie alla sua consistenza equilibrata e al sapore autentico.



Tra i suoi estimatori c'è **Luca Pezzetta**, celebre chef pizzaiolo e lievitaista, nonché **testimonial di Latte Sano**. *“La mozzarella prodotta nel caseificio di Rieti racconta il cuore del territorio laziale”*, afferma Pezzetta. *“Da Clementina, la nostra pizzeria di Fiumicino, la scegliamo ogni giorno. È profumata, genuina e piena di carattere: ogni assaggio è un viaggio nella **genuinità del Lazio**”*.

Latte Sano brucia le tappe sugli obblighi Ue: dal 2026 una confezione "vegetale"

di Redazione

Una nuova linea di confezionamento (parte di un piano d'investimenti da 7 milioni) nell'impianto di Rieti, da 50 anni nel gruppo lattiero-caseario



Un'azienda rigorosamente 100% "made in Lazio". È l'esaltazione dell'azienda di prossimità Fattoria Latte Sano, che ha uno dei suoi due poli produttivi a Rieti, nell'Alto Lazio, lungo le sponde del fiume Velino: è qui che festeggia i 50 anni dall'ingresso nel gruppo la Centrale del Latte di Rieti (Clar), nata a sua volta nel 1955. Una presenza consolidata che l'azienda vuole ora rafforzare con 7 milioni d'investimenti entro fine 2026, finalizzati (ma nello stabilimento della Muratella, alle porte di Roma) ad accrescere la capacità di stoccaggio e ad anticipare i nuovi obblighi ambientali europei (che scatteranno per tutti dal 2030): sarà installata una nuova linea di confezionamento per il latte bio, che avrà una confezione integralmente riciclata e anche di origine vegetale.

È qui che nascono tutti i prodotti caseari di questo terzo operatore del latte fresco in Italia (i suoi prodotti sono diffusi in 18 regioni) e primo in assoluto nel Lazio, esaltati dalla raccolta interamente locale (sono 30 i conferitori di zona, che all'inizio refrigeravano i recipienti proprio nelle acque del fiume): dalla trasformazione fino al confezionamento e alla distribuzione, tutto il processo avviene "in house", all'interno cioè del caseificio di uno stesso gruppo aziendale, caso unico nell'intera regione. Non a caso il fiordilatte e la caciotta Latte Sano sono dal 2005 prodotti agricoli tradizionali laziali (Pat), tra i primissimi ad aderire al disciplinare previsto.

Con 10,5 milioni di litri di latte lavorati nel 2024, di cui il 70% destinati a prodotti caseari, la produzione dello stabilimento reatino si è attestata sulle 250 tonnellate di ricotta e le 80 di formaggi. Punta di diamante è il fiordilatte con mille tonnellate prodotte l'anno, pari a circa 80mila confezioni per il "consumer" e 20.000 per il mondo "horeca" (alberghi e ristorazione). La produzione si suddivide nelle varie tipologie destinate ad alimentari, ristoranti, mense e GDO, nonché quella destinata alle pizzerie con la versione julienne ed i filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita.

«La produzione "in house" ci permette la customizzazione di alcuni prodotti - spiega Simone Aiuti, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano - e cioè di creare formaggi ad hoc, per tipologie e pezzature, adattandole alle richieste di pizzaioli e addetti ai lavori. Il tutto perseguendo sempre metodi di lavorazione tradizionali, utilizzando solo latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. E nei quali il fattore umano svolge ancora un ruolo fondamentale, visto che a monitorare il dosaggio degli ingredienti e i tempi giusti di caseificazione rimane sempre il casaro. L'attenzione per le materie prime è un impegno fondamentale. Quello dei latticini è un mercato del quale il consumatore sa molto poco: così come è poco noto, ad esempio, che spesso le mozzarelle usate nel mondo delle pizzerie sono prodotte con materia prima di origine non italiana».

«Con l'ingresso nel gruppo della Centrale del Latte di Rieti già negli anni Settanta, abbiamo voluto completare la nostra offerta, integrandola con una gamma di prodotti caseari che il mercato richiedeva - spiega il presidente Marco Lorenzoni -. L'azienda reatina può essere considerata oggi un autentico simbolo della nostra filosofia "produttività a km. di prossimità" e rappresenta, per la provincia, un modello di economia circolare virtuosa: acquisendo la materia prima da produttori locali, offrendo quindi lavoro a personale del posto e commercializzando le proprie produzioni in ambito regionale, il denaro generato da tale attività permane all'interno del territorio che lo genera».

Blogger:

- Alfonso Elefante
- Laura Conforti
- Francesco Garbo

