

RASSEGNA STAMPA



Gennaio 2024

INDICE

MARCA 2024 GENNAIO

| | |
|---------------------------------------|---------|
| • LA VOCE DEL LAZIO 15 GENNAIO | pag. 4 |
| • HORECA NEWS 15 GENNAIO | pag. 5 |
| • FOODAY 15 GENNAIO | pag. 7 |
| • AGEN FOOD 15 GENNAIO | pag. 8 |
| • ILLATTE 15 GENNAIO | pag. 9 |
| • AGEN PARL 15 GENNAIO | pag. 10 |
| • RUMINANATIA 15 GENNAIO | pag. 11 |
| • GDO NEWS 15 GENNAIO | pag. 12 |
| • DM 15 GENNAIO | pag. 13 |
| • AGRAPRESS 15 GENNAIO | pag. 14 |
| • EFA NEWS 15 GENNAIO | pag. 15 |
| • ALIMENTANDO 15 GENNAIO | pag. 16 |

MARCA 2024

Fattoria Latte Sano celebra leadership e 75 anni di attività al Marca di Bologna

La factory romana, primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia sui mercati GDO e normal trade, partecipa per la prima volta alla fiera italiana della marca commerciale. Festeggia a Bologna, con piatti gourmet di chef stellati e creazioni golose di pasticceri e maestri gelatieri: il tutto condito con un pizzico di fantasia e tocchi di magia

Settantacinque anni e non sentirli. Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale, situata nella Riserva del Litorale Romano, festeggia i suoi 15 lustri e partecipa per la prima volta a Marca, la >era nazionale dedicata ai prodotti dell'eccellenza italiana a marca del distributore (Bologna 16 – 17 febbraio, padiglione 21 - Stand B11 - C12). Con 65 milioni di litri di latte lavorati a >ne 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una Nliera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermici refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade. Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva (75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora), un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e Esl, i conNni regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia. Il processo di crescita aziendale si è consolidato sempre più anche nelle lavorazioni per conto terzi, producendo per marchi della GDO come Conad, Todis, Maxi Di e Maiorana. Attività queste che hanno consentito di chiudere il 2022 con oltre 100 milioni di Euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso. “Quali gli obiettivi del 2024? Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione e sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei con:ni laziali”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. “Da sempre infatti il nostro latte fresco è un eccellente esempio di :liera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell'ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L'asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un'ottica di valorizzazione non solo della :liera ma anche di un'eccellenza del nostro territorio. Tutto ciò nonostante la realizzazione di prodotti freschi sia sempre più impegnativa da portare avanti”. Ma non basta. Tra le mission aziendali nel 2024 c'è anche la promozione del latte fresco e dei suoi derivati come ingrediente di qualità, da utilizzare in pasticceria, gelateria e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio ed a marchio di terzi (oltre 160 referenze). Da qui la collaborazione, già avviata nel 2023, con brand ambassador: per mettere a punto prodotti sempre più vicini alle esigenze dei professionisti del settore. Ma anche per andare incontro ai nuovi gusti dei consumatori. Non a caso a Marca, presso lo stand Fattoria Latte Sano, saranno presenti, tra i tanti, Stefano Ferrara, maestro gelatiere di Gelato Lab (Tre Coni del Gambero Rosso dal 2020 e Miglior Cioccolato d'Italia 2023) con il suo Gelato di Fattoria, realizzato con panna, ricotta e latte di alta qualità. Ma anche Daniele Lippi, chef bistellato del ristorante Acquolina di Roma, e Angelo Troiani, la stella più longeva della capitale con Il Convivio Troiani. Chef che delizieranno gli ospiti con preparazioni gourmet in cui protagonisti saranno proprio i prodotti lattiero-caseari. A questi autentici “maestri del palato” si unirà poi un grande “maestro della magia”, Adrien Quillien, che in qualità di illusionist barman si cimenterà nel far apparire e sparire cocktail a base di ottimo latte della Fattoria Latte Sano. “La partecipazione a Marca arriva in un anno per noi molto favorevole”, conclude il presidente Lorenzoni, “nel quale festeggiamo i nostri primi 75 anni di attività ed un'incredibile serie di obiettivi raggiunti. Abbiamo quindi un grande desiderio di capitalizzare questi successi e di fare sempre di più e meglio. Marca è una vetrina importante per tutte le aziende che intendano promuovere relazioni virtuose e avviare nuovi business. Per questo noi siamo qui: sempre nel segno della qualità”.

Fattoria Latte Sano celebra leadership e 75 anni di attività al Marca di Bologna

La factory romana, primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia sui mercati GDO e normal trade, partecipa per la prima volta alla fiera italiana della marca commerciale. Festeggia a Bologna, con piatti gourmet di chef stellati e creazioni golose di pasticceri e maestri gelatieri: il tutto condito con un pizzico di fantasia e tocchi di magia

Settantacinque anni e non sentirli. Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale, situata nella Riserva del Litorale Romano, festeggia i suoi 15 lustri e partecipa per la prima volta a Marca, la >era nazionale dedicata ai prodotti dell'eccellenza italiana a marca del distributore (Bologna 16 – 17 febbraio, padiglione 21 - Stand B11 - C12). Con 65 milioni di litri di latte lavorati a >ne 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una Nliera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermici refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade. Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva (75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e EsI in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora), un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e EsI, i conNni regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia. Il processo di crescita aziendale si è consolidato sempre più anche nelle lavorazioni per conto terzi, producendo per marchi della GDO come Conad, Todis, Maxi Di e Maiorana. Attività queste che hanno consentito di chiudere il 2022 con oltre 100 milioni di Euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso. "Quali gli obiettivi del 2024? Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione e sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei con:ni laziali", spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. "Da sempre infatti il nostro latte fresco è un eccellente esempio di :liera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell'ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L'asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un'ottica di valorizzazione non solo della :liera ma anche di un'eccellenza del nostro territorio. Tutto ciò nonostante la realizzazione di prodotti freschi sia sempre più impegnativa da portare avanti". Ma non basta. Tra le mission aziendali nel 2024 c'è anche la promozione del latte fresco e dei suoi derivati come ingrediente di qualità, da utilizzare in pasticceria, gelateria e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio ed a marchio di terzi (oltre 160 referenze). Da qui la collaborazione, già avviata nel 2023, con brand ambassador: per mettere a punto prodotti sempre più vicini alle esigenze dei professionisti del settore. Ma anche per andare incontro ai nuovi gusti dei consumatori. Non a caso a Marca, presso lo stand Fattoria Latte Sano, saranno presenti, tra i tanti, Stefano Ferrara, maestro gelatiere di Gelato Lab (Tre Coni del Gambero Rosso dal 2020 e Miglior Cioccolato d'Italia 2023) con il suo Gelato di Fattoria, realizzato con panna, ricotta e latte di alta qualità. Ma anche Daniele Lippi, chef bistellato del ristorante Acquilina di Roma, e Angelo Troiani, la stella più longeva della capitale con Il Convivio Troiani. Chef che delizieranno gli ospiti con preparazioni gourmet in cui protagonisti saranno proprio i prodotti lattiero-caseari. A questi autentici "maestri del palato" si unirà poi un grande "maestro della magia", Adrien Quillien, che in qualità di illusionist barman si cimerà nel far apparire e sparire cocktail a base di ottimo latte della Fattoria Latte Sano. "La partecipazione a Marca arriva in un anno per noi molto favorevole", conclude il presidente Lorenzoni, "nel quale festeggiamo i nostri primi 75 anni di attività ed un'incredibile serie di obiettivi raggiunti. Abbiamo quindi un grande desiderio di capitalizzare questi successi e di fare sempre di più e meglio. Marca è una vetrina importante per tutte le aziende che intendano promuovere relazioni virtuose e avviare nuovi business. Per questo noi siamo qui: sempre nel segno della qualità".



maRca
by BolognaFiere

Fattoria Latte Sano
festeggia i suoi 75 anni con
il debutto a **Marca**,
presentando il meglio del
latte italiano.

Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano

HO RE CA È MEDIA PARTNER UFFICIALE DELLA MANIFESTAZIONE



75
1949-2024

Ti aspettiamo!
Padiglione 21 - Stand B11 C12

MARTEDÌ 16 GENNAIO 2024



IT ^

ore 9:30

**A COLAZIONE
CON LA QUALITÀ**

a cura del Latte Artist
Fabiano Bucci
e della Pastry Chef
Eleonora Sdino



ore 13:00

**ACQUOLINA
INCONTRIAMO
LE STELLE**

con lo Chef 2 Stelle
Michelin Daniele Lippi
del Ristorante Acquolina
di Roma



ore 15:00

**GELATO
DI FATTORIA**

a cura del
Mastro Gelatiere
Stefano Ferrara



ore 17:00

**STUZZICHERIE
E MILK DRINKS**

a cura del Maestro
Panificatore
Daniele Di Grazia
e del Bartender
Fabiano Bucci



MERCOLEDÌ 17 GENNAIO 2024

ore 9:30

**A COLAZIONE
CON LA
QUALITÀ**

a cura del Latte Artist
Fabiano Bucci
con i lieviti del Maestro
Panificatore
Daniele Di Grazia



ore 13:00

**INCONTRIAMO
LE STELLE**

con lo Chef 1 Stella Michelin
Angelo Troiani
del Ristorante Il Convivio
di Roma



ore 15:00

**GELATO
DI FATTORIA**

a cura del
Mastro Gelatiere
Stefano Ferrara



ore 16:00

**DOLCE
MERENDA**

a cura della
Pastry Chef
Eleonora Sdino



Fattoria Latte Sano celebra leadership e 75 anni di attività al Marca di Bologna

La factory romana, primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia sui mercati GDO e normal trade, partecipa per la prima volta alla fiera italiana della marca commerciale. Festeggia a Bologna, con piatti gourmet di chef stellati e creazioni golose di pasticceri e maestri gelatieri: il tutto condito con un pizzico di fantasia e tocchi di magia

Settantacinque anni e non sentirli. Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale, situata nella Riserva del Litorale Romano, festeggia i suoi 15 lustri e partecipa per la prima volta a Marca, la >era nazionale dedicata ai prodotti dell'eccellenza italiana a marca del distributore (Bologna 16 – 17 febbraio, padiglione 21 - Stand B11 - C12). Con 65 milioni di litri di latte lavorati a >ne 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una Nliera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isoteromici refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade. Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva (75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora), un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e Esl, i conNni regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia. Il processo di crescita aziendale si è consolidato sempre più anche nelle lavorazioni per conto terzi, producendo per marchi della GDO come Conad, Todis, Maxi Di e Maiorana. Attività queste che hanno consentito di chiudere il 2022 con oltre 100 milioni di Euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso. “Quali gli obiettivi del 2024? Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione e sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei con:ni laziali”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. “Da sempre infatti il nostro latte fresco è un eccellente esempio di :liera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell'ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L'asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un'ottica di valorizzazione non solo della :liera ma anche di un'eccellenza del nostro territorio. Tutto ciò nonostante la realizzazione di prodotti freschi sia sempre più impegnativa da portare avanti”. Ma non basta. Tra le mission aziendali nel 2024 c'è anche la promozione del latte fresco e dei suoi derivati come ingrediente di qualità, da utilizzare in pasticceria, gelateria e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio ed a marchio di terzi (oltre 160 referenze). Da qui la collaborazione, già avviata nel 2023, con brand ambassador: per mettere a punto prodotti sempre più vicini alle esigenze dei professionisti del settore. Ma anche per andare incontro ai nuovi gusti dei consumatori. Non a caso a Marca, presso lo stand Fattoria Latte Sano, saranno presenti, tra i tanti, Stefano Ferrara, maestro gelatiere di Gelato Lab (Tre Coni del Gambero Rosso dal 2020 e Miglior Cioccolato d'Italia 2023) con il suo Gelato di Fattoria, realizzato con panna, ricotta e latte di alta qualità. Ma anche Daniele Lippi, chef bistellato del ristorante Acquolina di Roma, e Angelo Troiani, la stella più longeva della capitale con Il Convivio Troiani. Chef che delizieranno gli ospiti con preparazioni gourmet in cui protagonisti saranno proprio i prodotti lattiero-caseari. A questi autentici “maestri del palato” si unirà poi un grande “maestro della magia”, Adrien Quillien, che in qualità di illusionist barman si cimenterà nel far apparire e sparire cocktail a base di ottimo latte della Fattoria Latte Sano. “La partecipazione a Marca arriva in un anno per noi molto favorevole”, conclude il presidente Lorenzoni, “nel quale festeggiamo i nostri primi 75 anni di attività ed un'incredibile serie di obiettivi raggiunti. Abbiamo quindi un grande desiderio di capitalizzare questi successi e di fare sempre di più e meglio. Marca è una vetrina importante per tutte le aziende che intendano promuovere relazioni virtuose e avviare nuovi business. Per questo noi siamo qui: sempre nel segno della qualità”.



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

Fattoria Latte Sano celebra leadership e 75 anni di attività al Marca di Bologna

La factory romana, primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia sui mercati GDO e normal trade, partecipa per la prima volta alla fiera italiana della marca commerciale. Festeggia a Bologna, con piatti gourmet di chef stellati e creazioni golose di pasticceri e maestri gelatieri: il tutto condito con un pizzico di fantasia e tocchi di magia

Settantacinque anni e non sentirli. Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale, situata nella Riserva del Litorale Romano, festeggia i suoi 15 lustri e partecipa per la prima volta a Marca, la >era nazionale dedicata ai prodotti dell'eccellenza italiana a marca del distributore (Bologna 16 – 17 febbraio, padiglione 21 - Stand B11 - C12). Con 65 milioni di litri di latte lavorati a >ne 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una Nliera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermici refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade. Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva (75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora), un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e Esl, i conNni regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia. Il processo di crescita aziendale si è consolidato sempre più anche nelle lavorazioni per conto terzi, producendo per marchi della GDO come Conad, Todis, Maxi Di e Maiorana. Attività queste che hanno consentito di chiudere il 2022 con oltre 100 milioni di Euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso. “Quali gli obiettivi del 2024? Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione e sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei con:ni laziali”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. “Da sempre infatti il nostro latte fresco è un eccellente esempio di :liera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell’ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L’asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un’ottica di valorizzazione non solo della :liera ma anche di un’eccellenza del nostro territorio. Tutto ciò nonostante la realizzazione di prodotti freschi sia sempre più impegnativa da portare avanti”. Ma non basta. Tra le mission aziendali nel 2024 c’è anche la promozione del latte fresco e dei suoi derivati come ingrediente di qualità, da utilizzare in pasticceria, gelateria e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio ed a marchio di terzi (oltre 160 referenze). Da qui la collaborazione, già avviata nel 2023, con brand ambassador: per mettere a punto prodotti sempre più vicini alle esigenze dei professionisti del settore. Ma anche per andare incontro ai nuovi gusti dei consumatori. Non a caso a Marca, presso lo stand Fattoria Latte Sano, saranno presenti, tra i tanti, Stefano Ferrara, maestro gelatiere di Gelato Lab (Tre Coni del Gambero Rosso dal 2020 e Miglior Cioccolato d’Italia 2023) con il suo Gelato di Fattoria, realizzato con panna, ricotta e latte di alta qualità. Ma anche Daniele Lippi, chef bistellato del ristorante Acquolina di Roma, e Angelo Troiani, la stella più longeva della capitale con Il Convivio Troiani. Chef che delizieranno gli ospiti con preparazioni gourmet in cui protagonisti saranno proprio i prodotti lattiero-caseari. A questi autentici “maestri del palato” si unirà poi un grande “maestro della magia”, Adrien Quillien, che in qualità di illusionist barman si cimenterà nel far apparire e sparire cocktail a base di ottimo latte della Fattoria Latte Sano. “La partecipazione a Marca arriva in un anno per noi molto favorevole”, conclude il presidente Lorenzoni, “nel quale festeggiamo i nostri primi 75 anni di attività ed un’incredibile serie di obiettivi raggiunti. Abbiamo quindi un grande desiderio di capitalizzare questi successi e di fare sempre di più e meglio. Marca è una vetrina importante per tutte le aziende che intendano promuovere relazioni virtuose e avviare nuovi business. Per questo noi siamo qui: sempre nel segno della qualità”.

il latte

Fattoria Latte Sano da 75 anni valorizza il latte fresco di qualità

redazione 12 gennaio 2024



Fattoria Latte Sano, azienda lattiero-casearia situata nella Riserva del Litorale Romano, festeggia i settantacinque di attività. È il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia in GDO sia nel normal trade. Questi infatti alcuni dati: 65 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una filiera corta e controllata; 130 conferenti locali; 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti); 4 piattaforme logistiche; 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isoterme refrigerati.

Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva (75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di UHT e EsL in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora), un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne. Fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti UHT e EsL, i confini regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia. L'azienda opera anche conto terzi, producendo per marchi della GDO come Conad, Todis, Maxi Di e Maiorana. Attività queste che hanno consentito di chiudere il 2022 con oltre 100 milioni di euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso. Gli obiettivi di breve periodo



Quali gli obiettivi del 2024? "Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione e sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei confini laziali", spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. "L'asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un'ottica di valorizzazione non solo della filiera ma anche di un'eccellenza del nostro territorio. Tutto ciò nonostante la realizzazione di prodotti freschi sia sempre più impegnativa da portare avanti".

Altro obiettivo è la promozione del latte fresco e dei suoi derivati come ingrediente di qualità, da utilizzare in pasticceria, gelateria e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a marchio sia proprio sia di terzi (oltre 160 referenze).

Da qui la collaborazione, già avviata nel 2023, con brand ambassador per mettere a punto prodotti sempre più vicini alle esigenze dei professionisti del settore e andare incontro ai nuovi gusti dei consumatori.



Comunicato stampa Fattoria Latte Sano celebra leadership e 75 anni di attività al Marca di Bologna

(AGENPARL) – ven 12 gennaio 2024 Fattoria Latte Sano celebra leadership e 75 anni di attività al Marca di Bologna La factory romana, primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia sui mercati GDO e normal trade, partecipa per la prima volta alla fiera italiana della marca commerciale. Festeggia a Bologna, con piatti gourmet di chef stellati e creazioni golose di pasticciere e maestri gelatieri: il tutto condito con un pizzico di fantasia e tocchi di magia Settantacinque anni e non sentirli. Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale, situata nella Riserva del Litorale Romano, festeggia i suoi 15 lustri e partecipa per la prima volta a Marca, la fiera nazionale dedicata ai prodotti dell'eccellenza italiana a marca del distributore (Bologna 16 – 17 febbraio, padiglione 21 – Stand B11 – C12).

Con 65 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una filiera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermici refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade.

Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva

(75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora), un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e Esl, i confini regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia.

Il processo di crescita aziendale si è consolidato sempre più anche nelle lavorazioni per conto terzi, producendo per marchi della GDO come Conad, Todis, Maxi Di e Maiorana. Attività queste che hanno consentito di chiudere il 2022 con oltre 100 milioni di Euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso.

“Quali gli obiettivi del 2024? Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione e sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei confini laziali”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. “Da sempre infatti il nostro latte fresco è un eccellente esempio di filiera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell'ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L'asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un'ottica di valorizzazione non solo della filiera ma anche di un'eccellenza del nostro territorio. Tutto ciò nonostante la realizzazione di prodotti freschi sia sempre più impegnativa da portare avanti”.



RUMINANTIA[®]
Libero confronto d'idee

Fattoria Latte Sano celebra leadership e 75 anni di attività al Marca di Bologna

La factory romana, primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia sui mercati GDO e normal trade, partecipa per la prima volta alla fiera italiana della marca commerciale. Festeggia a Bologna, con piatti gourmet di chef stellati e creazioni golose di pasticceri e maestri gelatieri: il tutto condito con un pizzico di fantasia e tocchi di magia

Settantacinque anni e non sentirli. Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale, situata nella Riserva del Litorale Romano, festeggia i suoi 15 lustri e partecipa per la prima volta a Marca, la >era nazionale dedicata ai prodotti dell'eccellenza italiana a marca del distributore (Bologna 16 – 17 febbraio, padiglione 21 - Stand B11 - C12). Con 65 milioni di litri di latte lavorati a >ne 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una Nliera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermici refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade. Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva (75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora), un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e Esl, i conNni regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia. Il processo di crescita aziendale si è consolidato sempre più anche nelle lavorazioni per conto terzi, producendo per marchi della GDO come Conad, Todis, Maxi Di e Maiorana. Attività queste che hanno consentito di chiudere il 2022 con oltre 100 milioni di Euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso. “Quali gli obiettivi del 2024? Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione e sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei con:ni laziali”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. “Da sempre infatti il nostro latte fresco è un eccellente esempio di :liera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell'ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L'asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un'ottica di valorizzazione non solo della :liera ma anche di un'eccellenza del nostro territorio. Tutto ciò nonostante la realizzazione di prodotti freschi sia sempre più impegnativa da portare avanti”. Ma non basta. Tra le mission aziendali nel 2024 c'è anche la promozione del latte fresco e dei suoi derivati come ingrediente di qualità, da utilizzare in pasticceria, gelateria e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio ed a marchio di terzi (oltre 160 referenze). Da qui la collaborazione, già avviata nel 2023, con brand ambassador: per mettere a punto prodotti sempre più vicini alle esigenze dei professionisti del settore. Ma anche per andare incontro ai nuovi gusti dei consumatori. Non a caso a Marca, presso lo stand Fattoria Latte Sano, saranno presenti, tra i tanti, Stefano Ferrara, maestro gelatiere di Gelato Lab (Tre Coni del Gambero Rosso dal 2020 e Miglior Cioccolato d'Italia 2023) con il suo Gelato di Fattoria, realizzato con panna, ricotta e latte di alta qualità. Ma anche Daniele Lippi, chef bistellato del ristorante Acquolina di Roma, e Angelo Troiani, la stella più longeva della capitale con Il Convivio Troiani. Chef che delizieranno gli ospiti con preparazioni gourmet in cui protagonisti saranno proprio i prodotti lattiero-caseari. A questi autentici “maestri del palato” si unirà poi un grande “maestro della magia”, Adrien Quillien, che in qualità di illusionist barman si cimenterà nel far apparire e sparire cocktail a base di ottimo latte della Fattoria Latte Sano. “La partecipazione a Marca arriva in un anno per noi molto favorevole”, conclude il presidente Lorenzoni, “nel quale festeggiamo i nostri primi 75 anni di attività ed un'incredibile serie di obiettivi raggiunti. Abbiamo quindi un grande desiderio di capitalizzare questi successi e di fare sempre di più e meglio. Marca è una vetrina importante per tutte le aziende che intendano promuovere relazioni virtuose e avviare nuovi business. Per questo noi siamo qui: sempre nel segno della qualità”.



Fattoria Latte Sano celebra leadership e 75 anni di attività al Marca di Bologna

La factory romana, primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia sui mercati GDO e normal trade, partecipa per la prima volta alla fiera italiana della marca commerciale. Festeggia a Bologna, con piatti gourmet di chef stellati e creazioni golose di pasticceri e maestri gelatieri: il tutto condito con un pizzico di fantasia e tocchi di magia

Settantacinque anni e non sentirli. Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale, situata nella Riserva del Litorale Romano, festeggia i suoi 15 lustri e partecipa per la prima volta a Marca, la >era nazionale dedicata ai prodotti dell'eccellenza italiana a marca del distributore (Bologna 16 – 17 febbraio, padiglione 21 - Stand B11 - C12). Con 65 milioni di litri di latte lavorati a >ne 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una Nliera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermici refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade. Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva (75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora), un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e Esl, i conNni regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia. Il processo di crescita aziendale si è consolidato sempre più anche nelle lavorazioni per conto terzi, producendo per marchi della GDO come Conad, Todis, Maxi Di e Maiorana. Attività queste che hanno consentito di chiudere il 2022 con oltre 100 milioni di Euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso. “Quali gli obiettivi del 2024? Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione e sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei con:ni laziali”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. “Da sempre infatti il nostro latte fresco è un eccellente esempio di :liera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell'ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L'asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un'ottica di valorizzazione non solo della :liera ma anche di un'eccellenza del nostro territorio. Tutto ciò nonostante la realizzazione di prodotti freschi sia sempre più impegnativa da portare avanti”. Ma non basta. Tra le mission aziendali nel 2024 c'è anche la promozione del latte fresco e dei suoi derivati come ingrediente di qualità, da utilizzare in pasticceria, gelateria e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio ed a marchio di terzi (oltre 160 referenze). Da qui la collaborazione, già avviata nel 2023, con brand ambassador: per mettere a punto prodotti sempre più vicini alle esigenze dei professionisti del settore. Ma anche per andare incontro ai nuovi gusti dei consumatori. Non a caso a Marca, presso lo stand Fattoria Latte Sano, saranno presenti, tra i tanti, Stefano Ferrara, maestro gelatiere di Gelato Lab (Tre Coni del Gambero Rosso dal 2020 e Miglior Cioccolato d'Italia 2023) con il suo Gelato di Fattoria, realizzato con panna, ricotta e latte di alta qualità. Ma anche Daniele Lippi, chef bistellato del ristorante Acquolina di Roma, e Angelo Troiani, la stella più longeva della capitale con Il Convivio Troiani. Chef che delizieranno gli ospiti con preparazioni gourmet in cui protagonisti saranno proprio i prodotti lattiero-caseari. A questi autentici “maestri del palato” si unirà poi un grande “maestro della magia”, Adrien Quillien, che in qualità di illusionist barman si cimenterà nel far apparire e sparire cocktail a base di ottimo latte della Fattoria Latte Sano. “La partecipazione a Marca arriva in un anno per noi molto favorevole”, conclude il presidente Lorenzoni, “nel quale festeggiamo i nostri primi 75 anni di attività ed un'incredibile serie di obiettivi raggiunti. Abbiamo quindi un grande desiderio di capitalizzare questi successi e di fare sempre di più e meglio. Marca è una vetrina importante per tutte le aziende che intendano promuovere relazioni virtuose e avviare nuovi business. Per questo noi siamo qui: sempre nel segno della qualità”.



Fattoria Latte Sano celebra leadership e 75 anni di attività al Marca di Bologna

La factory romana, primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia sui mercati GDO e normal trade, partecipa per la prima volta alla fiera italiana della marca commerciale. Festeggia a Bologna, con piatti gourmet di chef stellati e creazioni golose di pasticceri e maestri gelatieri: il tutto condito con un pizzico di fantasia e tocchi di magia

Settantacinque anni e non sentirli. Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale, situata nella Riserva del Litorale Romano, festeggia i suoi 15 lustri e partecipa per la prima volta a Marca, la >era nazionale dedicata ai prodotti dell'eccellenza italiana a marca del distributore (Bologna 16 – 17 febbraio, padiglione 21 - Stand B11 - C12). Con 65 milioni di litri di latte lavorati a >ne 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una Nliera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isoterme refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade. Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva (75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora), un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e Esl, i conNni regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia. Il processo di crescita aziendale si è consolidato sempre più anche nelle lavorazioni per conto terzi, producendo per marchi della GDO come Conad, Todis, Maxi Di e Maiorana. Attività queste che hanno consentito di chiudere il 2022 con oltre 100 milioni di Euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso. “Quali gli obiettivi del 2024? Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione e sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei con:ni laziali”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. “Da sempre infatti il nostro latte fresco è un eccellente esempio di :liera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell'ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L'asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un'ottica di valorizzazione non solo della :liera ma anche di un'eccellenza del nostro territorio. Tutto ciò nonostante la realizzazione di prodotti freschi sia sempre più impegnativa da portare avanti”. Ma non basta. Tra le mission aziendali nel 2024 c'è anche la promozione del latte fresco e dei suoi derivati come ingrediente di qualità, da utilizzare in pasticceria, gelateria e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio ed a marchio di terzi (oltre 160 referenze). Da qui la collaborazione, già avviata nel 2023, con brand ambassador: per mettere a punto prodotti sempre più vicini alle esigenze dei professionisti del settore. Ma anche per andare incontro ai nuovi gusti dei consumatori. Non a caso a Marca, presso lo stand Fattoria Latte Sano, saranno presenti, tra i tanti, Stefano Ferrara, maestro gelatiere di Gelato Lab (Tre Coni del Gambero Rosso dal 2020 e Miglior Cioccolato d'Italia 2023) con il suo Gelato di Fattoria, realizzato con panna, ricotta e latte di alta qualità. Ma anche Daniele Lippi, chef bistellato del ristorante Acquolina di Roma, e Angelo Troiani, la stella più longeva della capitale con Il Convivio Troiani. Chef che delizieranno gli ospiti con preparazioni gourmet in cui protagonisti saranno proprio i prodotti lattiero-caseari. A questi autentici “maestri del palato” si unirà poi un grande “maestro della magia”, Adrien Quillien, che in qualità di illusionist barman si cimenterà nel far apparire e sparire cocktail a base di ottimo latte della Fattoria Latte Sano. “La partecipazione a Marca arriva in un anno per noi molto favorevole”, conclude il presidente Lorenzoni, “nel quale festeggiamo i nostri primi 75 anni di attività ed un'incredibile serie di obiettivi raggiunti. Abbiamo quindi un grande desiderio di capitalizzare questi successi e di fare sempre di più e meglio. Marca è una vetrina importante per tutte le aziende che intendano promuovere relazioni virtuose e avviare nuovi business. Per questo noi siamo qui: sempre nel segno della qualità”.



Fattoria Latte Sano celebra leadership e 75 anni di attività al Marca di Bologna

La factory romana, primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia sui mercati GDO e normal trade, partecipa per la prima volta alla fiera italiana della marca commerciale. Festeggia a Bologna, con piatti gourmet di chef stellati e creazioni golose di pasticceri e maestri gelatieri: il tutto condito con un pizzico di fantasia e tocchi di magia

Settantacinque anni e non sentirli. Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale, situata nella Riserva del Litorale Romano, festeggia i suoi 15 lustri e partecipa per la prima volta a Marca, la >era nazionale dedicata ai prodotti dell'eccellenza italiana a marca del distributore (Bologna 16 – 17 febbraio, padiglione 21 - Stand B11 - C12). Con 65 milioni di litri di latte lavorati a >ne 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una Nliera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermitici refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade. Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva (75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora), un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e Esl, i conNni regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia. Il processo di crescita aziendale si è consolidato sempre più anche nelle lavorazioni per conto terzi, producendo per marchi della GDO come Conad, Todis, Maxi Di e Maiorana. Attività queste che hanno consentito di chiudere il 2022 con oltre 100 milioni di Euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso. “Quali gli obiettivi del 2024? Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione e sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei con:ni laziali”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. “Da sempre infatti il nostro latte fresco è un eccellente esempio di :liera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell'ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L'asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un'ottica di valorizzazione non solo della :liera ma anche di un'eccellenza del nostro territorio. Tutto ciò nonostante la realizzazione di prodotti freschi sia sempre più impegnativa da portare avanti”. Ma non basta. Tra le mission aziendali nel 2024 c'è anche la promozione del latte fresco e dei suoi derivati come ingrediente di qualità, da utilizzare in pasticceria, gelateria e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio ed a marchio di terzi (oltre 160 referenze). Da qui la collaborazione, già avviata nel 2023, con brand ambassador: per mettere a punto prodotti sempre più vicini alle esigenze dei professionisti del settore. Ma anche per andare incontro ai nuovi gusti dei consumatori. Non a caso a Marca, presso lo stand Fattoria Latte Sano, saranno presenti, tra i tanti, Stefano Ferrara, maestro gelatiere di Gelato Lab (Tre Coni del Gambero Rosso dal 2020 e Miglior Cioccolato d'Italia 2023) con il suo Gelato di Fattoria, realizzato con panna, ricotta e latte di alta qualità. Ma anche Daniele Lippi, chef bistellato del ristorante Acquolina di Roma, e Angelo Troiani, la stella più longeva della capitale con Il Convivio Troiani. Chef che delizieranno gli ospiti con preparazioni gourmet in cui protagonisti saranno proprio i prodotti lattiero-caseari. A questi autentici “maestri del palato” si unirà poi un grande “maestro della magia”, Adrien Quillien, che in qualità di illusionist barman si cimenterà nel far apparire e sparire cocktail a base di ottimo latte della Fattoria Latte Sano. “La partecipazione a Marca arriva in un anno per noi molto favorevole”, conclude il presidente Lorenzoni, “nel quale festeggiamo i nostri primi 75 anni di attività ed un'incredibile serie di obiettivi raggiunti. Abbiamo quindi un grande desiderio di capitalizzare questi successi e di fare sempre di più e meglio. Marca è una vetrina importante per tutte le aziende che intendano promuovere relazioni virtuose e avviare nuovi business. Per questo noi siamo qui: sempre nel segno della qualità”.

Fattoria Latte Sano: compie 75 anni e debutta a Marca

L'azienda romana ha chiuso il 2023 con 65 mln lt lavorati e un fatturato in crescita (+20%)

Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale, situata nella Riserva del Litorale Romano, festeggia i suoi 75 lustri e partecipa per la prima volta a Marca, la fiera nazionale dedicata ai prodotti dell'eccellenza italiana a marca del distributore (Bologna 16 – 17 febbraio, padiglione 21 - Stand B11 - C12).

Con 65 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una filiera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isothermici refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (Gdo) sia quella nel canale del normal trade. Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva (75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora), un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e Esl, i confini regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia. Il processo di crescita aziendale si è consolidato sempre più anche nelle lavorazioni per conto terzi, producendo per marchi della Gdo come Conad, Todis, Maxi Di e Maiorana. Attività queste che hanno consentito di chiudere il 2022 con oltre 100 milioni di euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso.

“Quali gli obiettivi del 2024? Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione e sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei confini laziali”, spiega **Marco Lorenzoni**, presidente di Fattoria Latte Sano. “Da sempre infatti il nostro latte fresco è un eccellente esempio di filiera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell'ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano”.

Tra le mission aziendali nel 2024 c'è anche la promozione del latte fresco e dei suoi derivati come ingrediente di qualità, da utilizzare in pasticceria, gelateria e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio ed a marchio di terzi (oltre 160 referenze).

ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO



**Centrale del Latte di Roma/
Lorenzoni
(Ariete Fattoria Latte
Sano): "Attendiamo le
decisioni di Roma Capitale
in merito alla
privatizzazione
dell'azienda"**

Bologna – Incontriamo **Marco Lorenzoni**, presidente di **Ariete Fattoria Latte Sano** a Marca by Bologna Fiere. E' l'occasione per parlare della Centrale del Latte di Roma.

“Gli articoli di stampa apparsi negli ultimi giorni non lasciano purtroppo tranquilli né per la produzione primaria (gli allevatori produttori latte) né per i lavoratori della Centrale. Nell'interesse e nella tutela della valorizzazione del latte fresco locale, elemento che da sempre è stato un focus per queste due storiche aziende della Capitale, speriamo che il nuovo

management delinei al più presto le linee strategiche efficaci in tal senso. Inoltre ma non da ultimo, siamo in attesa che Roma Capitale renda note le proprie determinazioni in merito all'avvio di un eventuale nuovo percorso di privatizzazione dell'azienda, che sono certo sarà assai più trasparente del precedente”. Lorenzoni inoltre non dimentica il passato: “In tutti questi anni di battaglie legali, doverosamente non ne ho mai parlato e pertanto, in pochi sanno che fu proprio il sottoscritto, per conto della nostra azienda, ben 24 anni fa, ad aver promosso un'azione legale. Il motivo era dimostrare le gravi irregolarità della privatizzazione a suo tempo posta in essere, stante la violazione delle clausole legate alla cessione che aveva portato la Centrale da Sergio Cragnotti (aggiudicatario della gara) a quelle della Parmalat di Calisto Tanzi. Già nel 2007 il Tar del Lazio aveva sancito la nullità della gara, con obbligo per Parmalat di restituire le azioni e tutti i dividendi. Tutti i giudizi, sia Amministrativi che Civili ci hanno dato ragione ed è solo per questo motivo che oggi la Centrale è tornata tra gli asset di Roma capitale ed un patrimonio dei romani. Attendiamo con grande interesse di conoscere le decisioni che Roma capitale vorrà prendere in merito al nuovo eventuale percorso di privatizzazione dell'azienda”. Ricordiamo che Parmalat, oltre alle quote, è stata condannata a restituire i dividendi della Centrale del latte di Roma distribuiti dal 2005 al 2012, pari a 41 milioni di euro oltre interessi. “E' importante sottolineare”, prosegue Lorenzoni, “che l'obiettivo fondamentale delle aziende come la Centrale del latte di Roma e la Fattoria Latte Sano è di continuare di valorizzare sempre più ed incrementare il consumo di latte fresco locale di alta qualità. Puntare su di un segmento, come quello del latte Uht, presidiato da concorrenti ben più importanti e strutturati a livello sia nazionale che internazionale, risulterebbe poco strategico”.