

RASSEGNA STAMPA



Aprile 2024

Latte Sano compie 75 anni e guarda al futuro

Intervista esclusiva col vicedirettore generale Simone Aiuti



Il gruppo romano è la terza azienda italiana nella trasformazione del latte. Punti di forza: filiera corta e focus sul latte fresco.

La Fattoria Latte Sano taglia quest'anno il traguardo dei 75 anni di attività. In tre quarti di secolo, l'azienda romana è passata dallo status di allevamento bovino di piccole dimensioni a terza industria trasformatrice di latte e derivati d'Italia.

Ogni anno Latte Sano lavora oltre 65 milioni di litri nei due stabilimenti di Roma e Rieti, servendo oltre 8000 punti vendita ogni mattina. I suoi punti di forza sono nella filiera corta composta da più di

130 fattorie del territorio e nel latte fresco, da sempre particolarmente gettonato nella capitale.

Altra attività su cui l'azienda punta molto sono le visite didattiche, che coinvolgono annualmente circa 5000 studenti ogni anno della scuola dell'obbligo e delle superiori: un modo per avvicinare le nuove generazioni alla tradizioni millenarie della produzione del latte vaccino.

Presso la sede produttiva situata a due passi da Fiumicino, **EFA News** ha intervistato **Simone Aiuti**, vicedirettore generale di Latte Sano.

Guarda il video:



Le soste più golose della capitale con 340 indirizzi, esce “Dolce Roma”

La nuova Guida di Repubblica realizzata in collaborazione con Fattoria Latte Sano

Roma, 12 giu. (askanews) – Una guida dedicata alla Roma più dolce. Per scoprire, nella miriade di strade, vie e viuzze della capitale, le soste più golose. Tra bar, pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie e forni dove fare la colazione. In occasione dei suoi 75 anni di attività, Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia e primo operatore di latte fresco nel Lazio, presenta Dolce Roma, la nuova Guida di Repubblica alla cui stesura la factory romana ha fattivamente collaborato.

Un itinerario sweet, con 340 indirizzi tutti da provare, nel segno della curiosità, del gusto e della qualità. “E’ la prima volta che collaboriamo a una guida, facendo scouting tra le delizie capitoline”, spiega Tiziana Belocchi, responsabile comunicazione dell’azienda. “Grazie alla nostra pluridecennale attività, profondamente radicata nella Capitale, oggi siamo infatti in grado di dire la nostra, forti degli 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione. Oggi più che mai, con un pubblico di consumatori sempre più consapevole, è fondamentale raccontare le qualità dei prodotti. Ma anche lavorare fianco al fianco con i professionisti del territorio, capaci di valorizzare all meglio la nostra materia prima”.

Insomma uno spaccato dell’arte dolce romana: che spazia dalle storiche pasticcerie alle nuove firme del centro storico, passando per le insegne di quartiere, tappa fissa della domenica per l’appuntamento con il vassoio di pasticcini, fino alle realtà specialty coffee o i forni di ispirazione nordeuropea che portano avanti una vera e propria cultura dei lievitati dolci e salati.

Da segnalare, nelle 216 pagine della Guida, anche le Passeggiate, divise per quartieri e rioni, ricche di aneddoti, spunti culturali e di viaggio, ma soprattutto di segnalazioni su dove fermarsi a colazione o per la merenda pomeridiana, sorseggiando un cappuccino o addentando un maritozzo preparato come si deve.

“In occasione del nostro 75° compleanno abbiamo voluto prender parte a questa bellissima iniziativa”, ha dichiarato Simone Aiuti, vicedirettore generale di Fattoria Latte Sano. “E questo non solo per promuovere il latte fresco del territorio come alimento protagonista della colazione, ma anche per trasmettere ai lettori quanto sia importante scegliere un prodotto proveniente da una filiera locale, quale eccellente ingrediente per la realizzazione di straordinarie creazioni gastronomiche, siano esse cappuccini, dolci o gelati”.

In chiusura della Guida anche le ricette di alcune insegne di prestigio, dedicate a cult della tradizione romana, dal maritozzo alla crostata ricotta e visciole. Tra le tante anche quelle dei pastry chef Claudio De Blasis e Valerio Bongini, di Stefano Ferrara, maestro gelatiere, di Luca Pezzetta, pizzaiolo e panificatore, e dei Fratelli Lattanzi, titolari dell’omonimo panificio. Professionisti storici, da sempre collaboratori di Fattoria Latte Sano.

La presentazione della guida avrà luogo il 14 giugno prossimo, alle ore 18.30 presso la sala WEGIL – largo Ascianghi 5 – Roma.

È in uscita Dolce Roma, la nuova Guida per scoprire tra le vie della Capitale le soste più golose

REDAZIONE | IMPRESA E GUSTO | 12 GIUGNO 2024

Una guida dedicata alla Roma più dolce. Per scoprire, nella miriade di strade, vie e viuzze della capitale, le soste più golose. Tra bar, pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie e forni dove fare la colazione.

In occasione dei suoi 75 anni di attività, **Fattoria Latte Sano**, storica azienda lattiero-casearia e primo operatore di latte fresco nel Lazio, presenta **Dolce Roma**, la nuova **Guida di Repubblica**.

"E' la prima volta che collaboriamo a una guida, facendo scouting tra le delizie capoline", spiega Tiziana Belocchi, responsabile comunicazione dell'azienda. "Grazie alla nostra pluridecennale attività, profondamente radicata nella Capitale, oggi siamo infatti in grado di dire la nostra, forti degli 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione. Oggi più che mai, con un pubblico di consumatori sempre più consapevole,

è fondamentale raccontare le qualità dei prodotti. Ma anche lavorare anco al anco con i professionisti del territorio, capaci di valorizzare all meglio la nostra materia prima".

Insomma uno spaccato dell'arte dolce romana: che spazia dalle storiche pasticcerie alle nuove rme del centro storico, passando per le insegne di quartiere, tappa ssa della domenica per l'appuntamento con il vassoio di pasticcini, no alle realtà *specialty coffee*

o i forni di ispi azione nordeuropea che portano avanti una vera e propria cultura dei lievitati dolci e salati.

Da segnalare, nelle 216 pagine della Guida, anche le Passeggiate, divise per quartieri e rioni, ricche di aneddoti, spunti culturali e di viaggio, ma soprattutto di segnalazioni su dove fermarsi a colazione o per la merenda pomeridiana, sorseggiando un cappuccino o addentando un maritozzo preparato come si deve.

“In occasione del nostro 75° compleanno abbiamo voluto prender parte a questa bellissima iniziativa”, ha dichiarato **Simone Aiuti**, vicedirettore generale di Fattoria Latte Sano.

“E questo non solo per promuovere il latte fresco del territorio come alimento protagonista della colazione, ma anche per trasmettere ai lettori quanto sia importante scegliere un prodotto proveniente da una liera locale, quale eccellente ingrediente per la realizzazione di straordinarie creazioni gastronomiche, siano esse cappuccini, dolci o gelati”.

ROMA, 340 SFUMATURE DI DOLCE

12 giugno 2024 di *Elvia Gregorace*

Una guida dedicata alla Roma più dolce. Per scoprire, nella miriade di strade, vie e viuzze della capitale, le soste più golose. Tra bar, pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie e forni dove fare la colazione.

In occasione dei suoi 75 anni di attività, **Fattoria Latte Sano**, storica azienda lattiero-casearia e primo operatore di latte fresco nel Lazio, presenta **Dolce Roma**, la nuova **Guida di Repubblica** alla cui stesura la factory romana ha fattivamente collaborato.

Un itinerario sweet, con 340 indirizzi tutti da provare, nel segno della curiosità, del gusto

e della qualità. *“E’ la prima volta che collaboriamo a una guida, facendo scouting tra le delizie capitoline”, spiega Tiziana Belocchi*, responsabile comunicazione dell’azienda. *“Grazie alla nostra pluridecennale attività, profondamente radicata nella Capitale, oggi siamo infatti in grado di dire la nostra, forti degli 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione. Oggi più che mai, con un pubblico di consumatori sempre più consapevole,*

è fondamentale raccontare le qualità dei prodotti. Ma anche lavorare fianco al fianco con i professionisti del territorio, capaci di valorizzare al meglio la nostra materia prima”.

Insomma uno spaccato dell’arte dolce romana: che spazia dalle storiche pasticcerie alle nuove firme del centro storico, passando per le insegne di quartiere, tappa fissa della domenica per l’appuntamento con il vassoio di pasticcini, fino alle realtà *specialty coffee*

o i forni di ispirazione nordeuropea che portano avanti una vera e propria cultura dei lievitati dolci e salati.

Da segnalare, nelle 216 pagine della Guida, anche le Passeggiate, divise per quartieri e rioni, ricche di aneddoti, spunti culturali e di viaggio, ma soprattutto di segnalazioni su dove fermarsi a colazione o per la merenda pomeridiana, sorseggiando un cappuccino o addentando un maritozzo preparato come si deve.

“In occasione del nostro 75° compleanno abbiamo voluto prender parte a questa bellissima iniziativa”, ha dichiarato **Simone Aiuti**, vicedirettore generale di Fattoria Latte Sano.

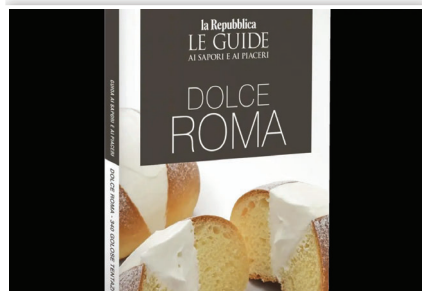
“E questo non solo per promuovere il latte fresco del territorio come alimento protagonista della colazione, ma anche per trasmettere ai lettori quanto sia importante scegliere un prodotto proveniente da una filiera locale, quale eccellente ingrediente per la realizzazione di straordinarie creazioni gastronomiche, siano esse cappuccini, dolci o gelati”.

In chiusura della Guida anche le ricette di alcune insegne di prestigio, dedicate a cult della tradizione romana, dal maritozzo alla crostata ricotta e visciole.

Tra le tante anche quelle dei pastry chef Claudio De Blasis e Valerio Bongini, di Stefano Ferrara, maestro gelatiere, di Luca Pezzetta, pizzaiolo e panificatore, e dei Fratelli Lattanzi, titolari dell’omonimo panificio. Professionisti storici, da sempre collaboratori di Fattoria Latte Sano.

340 sfumature di dolce

In edicola Dolce Roma, guida realizzata in collaborazione con Fattoria Latte Sano



Un itinerario goloso, con ben 340 indirizzi tra bar, pasticcerie, gelaterie e forni. Ma anche racconti d'autore, passeggiate nei quartieri e ricette. È questo il contenuto di Dolce Roma, la nuova guida di Repubblica realizzata in collaborazione con Fattoria Latte Sano, storica factory lattiero-casearia laziale, in edicola in questi giorni e realizzata in occasione dei 75 anni di attività di Fattoria Latte Sano, primo operatore di latte fresco nel Lazio. La guida, che sarà presentata il 14 giugno prossimo, ha l'obiettivo di fare scoprire, nella miriade di strade, vie e viuzze della capitale, le soste più golose tra bar, pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie e forni dove fare la colazione. Un itinerario sweet, con 340 indirizzi tutti da provare, nel segno della curiosità, del gusto e della qualità.

Uno spaccato dell'arte dolce romana, insomma, che spazia dalle storiche pasticcerie alle nuove firme del centro storico, passando per le insegne di quartiere, tappa fissa della domenica per l'appuntamento con il vassoio di pasticcini, fino alle realtà specialty coffee o i forni di ispirazione nordeuropea che portano avanti una vera e propria cultura dei lievitati dolci e salati. Da segnalare, nelle 216 pagine della guida, anche le passeggiate, divise per quartieri e rioni, ricche di aneddoti, spunti culturali e di viaggio, ma soprattutto di segnalazioni su dove fermarsi a colazione o per la merenda pomeridiana, sorseggiando un cappuccino o addentando un maritozzo preparato come si deve.

In chiusura della guida anche le ricette di alcune insegne di prestigio, dedicate a cult della tradizione romana, dal maritozzo alla crostata ricotta e visciole. Tra le tante anche quelle dei pastry chef **Claudio De Blasis** e **Valerio Bongini**, di **Stefano Ferrara**, maestro gelatiere, di **Luca Pezzetta**, pizzaiolo e panificatore, e dei Fratelli **Lattanzi**, titolari dell'omonimo panificio. Professionisti storici, da sempre collaboratori di Fattoria Latte Sano.

"È la prima volta che collaboriamo a una guida, facendo scouting tra le delizie capitoline -spiega **Tiziana Belocchi**, responsabile comunicazione della factory-. Grazie alla nostra pluridecennale attività, profondamente radicata nella Capitale, oggi siamo infatti in grado di dire la nostra, forti degli 8.000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione. Oggi più che mai, con un pubblico di consumatori sempre più consapevole, è fondamentale raccontare le qualità dei prodotti. Ma anche lavorare fianco a fianco con i professionisti del territorio, capaci di valorizzare all meglio la nostra materia prima".

"In occasione del nostro 75° compleanno abbiamo voluto prender parte a questa bellissima iniziativa -aggiunge **Simone Aiuti**, vicedirettore generale di Fattoria Latte Sano-. E questo non solo per promuovere il latte fresco del territorio come alimento protagonista della colazione, ma anche per trasmettere ai lettori quanto sia importante scegliere un prodotto proveniente da una filiera locale, quale eccellente ingrediente per la realizzazione di straordinarie creazioni gastronomiche, siano esse cappuccini, dolci o gelati".

DOLCE ROMA LA GUIDA CON BEN 340 TENTAZIONI GOLOSE

Dolce Roma. Mai appellativo più azzeccato per descrivere gli itinerari golosi della capitale. Si è presentata ieri 14 giugno 2024 la nuova **Guida di Repubblica Dolce Roma** alla sala Wegil in Trastevere, in collaborazione con la **Fattoria Latte Sano**, storica azienda lattiero-casearia e primo operatore di latte fresco nel Lazio. *“E’ la prima volta che collaboriamo a una guida, facendo scouting tra le delizie capoline”, spiega Tiziana Belocchi*, responsabile comunicazione dell’azienda. *“Grazie alla nostra pluridecennale attività, profondamente radicata nella Capitale, oggi siamo infatti in grado di dire la nostra, forti degli 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione. Oggi più che mai, con un pubblico di consumatori sempre più consapevole, è fondamentale raccontare le qualità dei prodotti. Ma anche lavorare fianco al fianco con i professionisti del territorio, capaci di valorizzare al meglio la nostra materia prima”.*

Ben 340 indirizzi di golose tentazioni in diversi quartieri di Roma, conferme per insegne storiche, ma anche tante novità di giovani imprenditori pronti a dare la loro firma su quello che è il panorama dell’arte dolce romana.

E se la colazione è sacra, si avrà l’imbarazzo della scelta tra lievitati dolci e salati spaziando tra i quartieri e i rioni della città storica. Non solo maritozzi, ma anche nuove realtà come gli specialty coffe, per esempio **Fax Factory** nel quartiere Pigneto, una piccola realtà con diverse miscele di caffè ben elencate da una lavagna che viene sempre aggiornata con gli ultimi arrivi. È una *vita lenta* quella che si assapora nella piccola e informale caffetteria, dove si può vedere la preparazione del caffè scelto, che viene filtrato e di cui se ne può ascoltare la storia raccontata dai ragazzi al banco, appassionati e sempre con il sorriso. Naturalmente anche dolci fatti in casa e atmosfera molto accogliente.

Il gelato si sa, è uno dei cibi da passeggio preferito dai romani e soprattutto dagli stranieri, ormai consumato in tutte le stagioni e decisamente in crescita, oltre le insegne storiche come Fassi e Giolitti, si affiancano tanti altri nomi come **La Gourmandise**, **Il Capriccio di Carla**, **La Corona Gelateria Naturale** che propone gelato senza glutine e gusti anche senza latte e uova.

Per le pasticcerie è veramente difficile trovare un inizio di itinerario, ma sarà tanta la scelta e con differenti sfumature, c’è il tradizionale (ma senza tempo) laboratorio a Trastevere di Stefania il **Biscottificio Innocenti** che già entrando si torna bambini con la voglia di

assaggiare tutto ben disposto a vista. Oppure nuove leve come i quattro fratelli de **La Zeppola**, che hanno fatto di un caratteristico dolce, una loro rivisitazione con vari gusti e naturalmente lavorazione artigianale. Sia monoporzione che in versione maxi, la zeppola può essere anche una originale torta di compleanno!

Nelle 216 pagine della Guida, anche le Passeggiate, divise per quartieri e rioni, ricche di aneddoti, spunti culturali e di viaggio.

"In occasione del nostro 75° compleanno abbiamo voluto prender parte a questa bellissima iniziativa", ha dichiarato **Simone Aiuti**, vicedirettore generale di Fattoria Latte Sano.

"E questo non solo per promuovere il latte fresco del territorio come alimento protagonista della colazione, ma anche per trasmettere ai lettori quanto sia importante scegliere un prodotto proveniente da una filiera locale, quale eccellente ingrediente per la realizzazione di straordinarie creazioni gastronomiche, siano esse cappuccini, dolci o gelati".

In chiusura della Guida anche le ricette di alcune insegne di prestigio, dedicate a cult della tradizione romana, dal maritozzo alla crostata ricotta e visciole.

Tra le tante anche quelle dei pastry chef Claudio De Blasis e Valerio Bongini, di Stefano Ferrara, maestro gelatiere, di Luca Pezzetta, pizzaiolo e panificatore, e dei Fratelli Lattanzi, titolari dell'omonimo panificio. Professionisti storici, da sempre collaboratori di Fattoria Latte Sano.

La guida nasce per mettere insieme tutti i derivati gourmet che hanno a che fare in qualche modo con il latte e chiude una filiera gastronomica dolce che vede Roma ancora una volta trionfare rispetto a tutte le altre capitali del mondo.

 Post Views: 2.751



Dolce Roma: Una guida per scoprire il lato più dolce della capitale

Dettagli

✎ Scritto da Marina Cioccoloni

📅 Pubblicato: 18 Giugno 2024

In occasione dei suoi 75 anni di attività, **FattoriaLatte Sano**, storica azienda lattiero-casearia e primo operatore di latte fresco nel Lazio, ha presentato

"**DolceRoma**", la nuova Guida di Repubblica risultato di un progetto editoriale ampio e articolato, alla cui stesura la factory romana

ha fattivamente collaborato.

L'obiettivo è quello di offrire ai lettori una **panoramica completae aggiornatadel variegato mondodella pasticceria, dellagelateria e della panificazione romana**. Nelle 216 pagine della Guida vengono recensiti 340 indirizzi dolciari di Roma, divisi per quartiere, tutti da provare in un itinerario fatto di curiosità, gusto e qualità. A fare da cornice, le

"**Passeggiate**" introduttive, ricche di aneddoti, curiosità e spunti letterari e culturali sul legame speciale tra la Capitale e il mondo del dolce firmate da noti autori come Fulvio Abbate, Nadia Terranova, Antonio Pascale e Laura Pugno.

Tra le realtà valorizzate, spiccano non solo le insegne storiche e i grandi nomi della pasticceria, gelateria e panificazione

romana, ma anche numerose novità firmate da giovani imprenditori pronti a lasciare il loro segno e tante piccole e medie attività di quartiere, forni artigianali e caffetterie che puntano sulla qualità delle materie prime e sulla specializzazione del servizio.

Significativo anche il contributo di **FattoriaLatte Sano**, che oltre a collaborare alla realizzazione della Guida, ne cura la prefazione promuovendo l'eccellenza del latte fresco locale. Un legame, quello tra la Capitale e i suoi ingredienti di qualità, che viene messo in luce attraverso le mani sapienti di barman, gelatieri e pasticceri romani.

In chiusura, alcune ricette di dolci cult della tradizione romana, dal maritozzo alla crostata ricotta e visciole, firmate da

pastry chef e professionisti storicamente legati a Fattoria Latte Sano, come **Claudio DeBlasis, Valerio Bongini, Stefano Ferrara, Luca Pezzettae i Fratelli Lattanzi**.



acqua e farina-sississima

la mia vita attraverso le mie ricette ed i miei viaggi

Guide ai sapori e ai piaceri di Repubblica presenta "DOLCE ROMA"

La guida ai sapori e ai piaceri di Repubblica ha presentato il volume "DOLCE ROMA". Questo libro di 240 pagine offre 340 indirizzi golosi tra pasticcerie, gelaterie, caffè e cioccolaterie, tutti suddivisi per quartiere. Oltre a ciò, include racconti d'autore e ricette di chef rinomati.

La guida ha anche premiato cinque eccellenze del gusto, che rispecchiano appieno l'essenza del volume:

1. ****SUITEFOOD Bulgari il Caffè**** - firmato da Niko Romito, premiato per la migliore colazione in hotel.
2. ****NWC MARINE Galleria Iginio Massari**** - il Maestro Iginio Massari, giunto nella capitale, premiato come migliore grande firma.
3. ****GREEN GEAR TRASMISSIONI Gelateria Fassi**** - una delle gelaterie più longeve di Roma e d'Italia. Andrea Fassi continua la tradizione di famiglia con gelati, semifreddi e le nuove creazioni come "i sampietrini", un gelato moderno che evoca ricordi del passato, e la Caterinetta, un semifreddo iconico disponibile in varianti come crema e cioccolato, caffè e zabaione, crema e frutti di bosco. Premiato per il migliore gelato artigianale.
4. ****ETICA SOLUZIONI Said dal 1923**** - un laboratorio artigianale che si è evoluto in un bistrot. Partendo dall'antica fabbrica di cioccolato nel quartiere San Lorenzo, questa cioccolateria è ora presente anche a Dubai, Doha e Riyad, grazie alla passione di Fabrizio e Carla De Mauro. Premiato per la migliore cioccolateria artigianale.
5. ****LATTE SANO Micro Forno Luca Pezzetta**** - premiato per la valorizzazione dei prodotti del territorio e per il miglior forno.

Roma ospita anche uno dei 25 migliori gelati al mondo secondo il Financial Times, prodotto da **Günther Gelato** di Günther Rohregger. Originario dell'Alto Adige, Rohregger ha portato a Roma materie prime di alta qualità, trasformandole in una selezione di gelati dai sapori naturali e genuini, offrendo una vera esperienza sensoriale. Günther Gelato ha tre sedi nella capitale.

La guida "DOLCE ROMA" è stata presentata in occasione dei 75 anni di attività della storica azienda lattiero-casearia **FATTORIA LATTE SANO** (1949-2024), il primo operatore di latte fresco nel Lazio. In questi 75 anni, l'azienda ha permesso di acquistare prodotti buoni, freschi e genuini, collaborando anche alla stesura di questa guida. Il loro obiettivo è di sottolineare l'importanza di scegliere prodotti della filiera locale per trasformarli al meglio in prodotti finiti, dai dolci ai gelati fino ai cappuccini e oltre.

Dolce Roma - Le guide ai sapori e ai piaceri di Repubblica

Editore: Gedi (Gruppo Editoriale)

Collana: Le Guide di Repubblica

Anno edizione: 2024

In commercio dal: 24 maggio 2024

"DOLCE ROMA" TUTTE LE DOLCEZZE DELLA CAPITALE

Dettagli 📁 **Categoria:** Ti guido in libreria - Gastronomia



Il latte fresco di qualità con i suoi derivati come panna e burro, è uno dei principali ingredienti usati in pasticceria e gelateria, oltre ad essere protagonista nei bar dell'amatissimo cappuccino. Per le sue capacità nutrizionali è prezioso ad ogni età e - come ha sottolineato l'assessore regionale

Giancarlo Righini- con il bando "Fresco Lazio" è

partito il progetto per valorizzarlo e incrementarne il consumo e nello stesso tempo sostenere la filiera di allevatori e produttori.

Il volume, della serie **"Guide ai sapori e ai piaceri"**, indica 340 luoghi dove gustare l'eccellenza della pasticceria, della gelateria e della cioccolateria tutti da provare, nel segno della curiosità, del gusto e della qualità, in un percorso sul filo della dolcezza tra i quartieri, dal centro storico alla periferia.

Ad arricchirlo tante note e curiosità su luoghi e sui protagonisti del settore, sia di consolidata tradizione che giovani innovatori, rendendo la lettura piacevole come un romanzo.

La Guida è stata presentata al **WeGil** di Largo Ascanghi dal direttore della serie, **Giuseppe Cerasa**, da **Simone Aiuti**, vicedirettore generale di **Fattoria Latte Sano**, la storica e che ha collaborato alla nascita della pubblicazione, e dalla responsabile della comunicazione **Tiziana Belocchi**, insieme allo scrittore **Fulvio Abbate**, tra gli autori delle narrazioni con **Nadia Terranova**, **Antonio Pascale** e **Laura Pugno**,

*"In occasione del nostro 75° compleanno abbiamo voluto prender parte a questa iniziativa - ha detto **Simone Aiuti**- non solo per promuovere il latte fresco del territorio come alimento protagonista della colazione, ma anche per trasmettere ai lettori quanto sia importante scegliere un prodotto proveniente da una filiera locale, quale eccellente ingrediente per la realizzazione di straordinarie creazioni gastronomiche, siano esse cappuccini, dolci o gelati".*

La Guida racconta tutto non solo le insegne dolci più interessanti in città, ma anche tante vicende che vi sono legate, curiosità e aneddoti spesso sconosciuti. Pochi sanno che la Regina Elisabetta amava il millefoglie della pasticceria Cavalletti e se lo faceva spedire a Buckingham Palace o al castello di Balmoral, o che Gogol scrisse Le anime morte al tavolo dell'Antico Caffè Greco in via dei Condotti.

Un capitolo è dedicato alla tradizione dolciaria ebraica, con la storia della famosa pasticceria di Graziella che da decenni prepara la migliore crostata di ricotta e visciole.

GOLOSE TENTAZIONI NELLA GUIDA CHE CELEBRA I 75 ANNI DELLA "FATTORIA LATTE SANO"

La Città Eterna, che sta diventando sempre più gourmet, rende omaggio alla sua tradizione dolciaria nella guida **"Dolce Roma"** (216 pagine, 12 euro, acquistabile insieme al quotidiano). Edita da **Repubblica**, celebra i 75 anni di attività della **Fattoria Latte Sano**, storica azienda lattiero-casearia e primo operatore di latte fresco nel Lazio.

La Guida
assegna
anche
premi a
5
indirizzi
del
gusto: Il
Sweet
Food



assegnato al Caffè Bulgari per la migliore colazione in Hotel, al re dei pasticciere italiani **Igino Massari** per il suo lavoro, alla Gelateria **Fassi** per il miglior gelato artigianale, per il cioccolatiere **Said** attivo dal 1923. Il **premio speciale Latte Sano** è andato al fornaio pizzaiolo **Luca Pezzetta**. Suggerive, nella Guida, anche le immagini dei quartieri e dei monumenti romani, con le insegne dei locali e dei bar.

*"E' la prima volta che collaboriamo a una guida, facendo scouting tra le delizie capitoline - ha detto **Tiziana Belocchi** - e grazie alla nostra pluridecennale attività, profondamente radicata nella Capitale, oggi siamo infatti in grado di dire la nostra, forti degli 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione".*

Fattoria Latte Sano solo nel 2023 ha lavorato oltre 68 milioni di litri di latte (di cui il 70% di latte fresco), provenienti da una filiera corta e controllata. Il prodotto arriva da 130 conferitori rigorosamente locali. Sono due gli stabilimenti di produzione (**Roma e Rieti**) dell'azienda, quattro le piattaforme logistiche, 8000 i punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermeici refrigerati. Fattoria Latte Sano è oggi 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.

La capacità produttiva è di 75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, che insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, si arriva a un totale di 87mila litri l'ora.

LATTE SANO, produzione latte fresco formaggi yogurt mozzarelle a Roma

<https://www.lattesano.it/>

Mariella Morosi



“Donazione colazione”, Latte Sano sostiene i donatori di sangue

Azienda fornirà prodotti omaggio per preparazione colazioni in strutture ospedaliere

Roma, 25 giu. (askanews) – Non solo impegno per la valorizzazione produttiva della filiera lattiero casearia con la realizzazione di prodotti di qualità e la promozione del latte fresco locale, ma anche impegno e continue azioni per una giusta alimentazione, per l'adozione di diete idonee e salutari e soprattutto per il sostegno alla ricerca nel segno del sociale e della solidarietà: è questa l'altra faccia imprenditoriale di Fattoria Latte Sano che è scesa in campo, con l'iniziativa “Donazione Colazione”, per aiutare e sostenere Ad Spem.

Associazione donatori sangue problemi ematologici, attraverso forniture di latte e prodotti freschi omaggio utili a preparare e a offrire la prima colazione a tutti i donatori di sangue che si recheranno nelle strutture dove Ad Spem garantisce il servizio per la donazione di sangue.

La possibilità di donare il sangue a Roma – racconta il presidente Ermanno Serrecchia di AD SPEM – è possibile nella struttura ospedaliera del Policlinico Umberto I, del San Camillo Forlanini, del Sant'Andrea e del Campus Bio-Medico tutti i giorni, il servizio è presente anche all'Università Sapienza e con postazioni mobili presso amministrazioni pubbliche e private o in eventi in cui ci muoviamo con le nostre autoemoteche. E' davvero un piacere aver stretto una collaborazione con una azienda come Fattoria Latte Sano, ci unisce di certo l'attenzione ad un corretto stile di vita, ma quello che è più importante è avere un sostegno nelle diverse attività in cui siamo presenti con la possibilità di offrire le colazioni a marchio dell'azienda capitolina.

Fattoria Latte Sano, che quest'anno celebra i suoi 75 anni di vita con vari appuntamenti a sostegno dello sport e della cucina di qualità, dove il latte fresco sarà sempre protagonista, nel 2023 ha lavorato oltre 68 milioni di litri di latte (di cui il 70% di latte fresco), provenienti da una

filiera corta e controllata. Il prodotto arriva da 130 conferitori rigorosamente locali. Sono due gli stabilimenti di produzione (Roma e Rieti) dell'azienda, quattro le piattaforme logistiche, 8000 i punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isoterme refrigerati. Fattoria Latte Sano è oggi 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. La capacità produttiva è di 75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, che insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, si arriva a un totale di 87mila litri l'ora).



Latte Sano scende in campo con 'Donazione colazione' per sostenere Ad Spem e i donatori di sangue



**Fattoria Latte Sano al fianco
di Ad Spem e di tutti i donatori.**



Scopri di più su adsoem.org

Non solo impegno per la valorizzazione produttiva della filiera lattiero casearia con la realizzazione di prodotti di qualità e la promozione del latte fresco locale, ma anche impegno e continue azioni per una giusta alimentazione, per l'adozione di diete idonee e salutari e soprattutto per il sostegno alla ricerca nel segno del sociale e della solidarietà: è

questa **l'altra faccia imprenditoriale di Fattoria Latte Sano** che è scesa in campo, con l'iniziativa "Donazione Colazione", per aiutare e sostenere Ad Spem. Associazione donatori sangue problemi ematologici, attraverso forniture di latte e prodotti freschi omaggio utili a preparare e a offrire la prima colazione a tutti i donatori di sangue che si recheranno nelle strutture dove Ad Spem garantisce il servizio per la donazione di sangue

La possibilità di donare il sangue a Roma – racconta il presidente **Ermanno Serrecchia di AD SPEM** – *è possibile nella struttura ospedaliera del Policlinico Umberto I, del San Camillo Forlanini, del Sant'Andrea e del Campus Bio-Medico tutti i giorni, il servizio è presente anche all'Università Sapienza e con postazioni mobili presso amministrazioni pubbliche e private o in eventi in cui ci muoviamo con le nostre autoemoteche. E' davvero un piacere aver stretto una collaborazione con una azienda come Fattoria Latte Sano, ci unisce di certo l'attenzione ad un corretto di stile di vita, ma quello che è più importante è avere un sostegno nelle diverse attività in cui siamo presenti con la possibilità di offrire le colazioni a marchio dell'azienda capitolina.*

Fattoria Latte Sano, che quest'anno celebra i suoi 75 anni di vita con vari appuntamenti a sostegno dello sport e della cucina di qualità, dove il latte fresco sarà sempre protagonista, nel 2023 ha lavorato oltre **68 milioni di litri di latte (di cui il 70% di latte fresco)**, provenienti da una filiera

corta e controllata. Il prodotto arriva da 130 conferitori rigorosamente locali. Sono due gli stabilimenti di produzione (Roma e Rieti) dell'azienda, quattro le piattaforme logistiche, 8000 i punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermici refrigerati. **Fattoria Latte Sano è oggi 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. La capacità produttiva è di 75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, che insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, si arriva a un totale di 87mila litri l'ora)

ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

‘Donazione colazione’: l’iniziativa di Latte Sano a sostegno dell’associazione donatori sangue Ad Spem

26 Giugno 2024 - 10:00 | Categorie: Formaggi | Tag: ad spem, donatori sangue, Fattoria Latte SAno, latte sano

Roma – **Latte Sano** scende in campo con l’iniziativa **‘Donazione colazione’ a sostegno di Ad Spem**, l’associazione **donatori sangue problemi ematologici**. L’azienda lattiero-casearia laziale – che quest’anno celebrerà i suoi primi **75 anni di attività** con vari appuntamenti a sostegno dello sport e della cucina di qualità – fornirà **latte e prodotti freschi omaggio** utili a preparare e a o rire la prima colazione a tutti i donatori di sangue che si recheranno nelle strutture dove Ad Spem garantisce il servizio per la donazione di sangue. La possibilità di donare, a Roma, è possibile nella struttura ospedaliera del Policlinico Umberto I, del San Camillo, del Sant’Andrea e del Campus Bio Medico. Il servizio è presente anche all’Università La Sapienza e con postazioni mobili presso amministrazioni pubbliche e private.





LATTE SANO scende in campo con “Donazione Colazione” per sostenere Ad Spem e i donatori di sangue

L'azienda lattiero-casearia laziale fornirà latte e prodotti freschi omaggio per la preparazione delle colazioni nelle strutture ospedaliere dove l'Associazione donatori sangue problemi ematologici garantisce il servizio per la donazione di sangue.

Photo credits: fonte ufficio stampa

Non solo impegno per la valorizzazione produttiva della filiera lattiero casearia con la realizzazione di prodotti di qualità e la promozione del latte fresco locale, ma anche impegno e continue azioni per una giusta alimentazione, per l'adozione di diete idonee e salutari e soprattutto per il sostegno alla ricerca nel segno del sociale e della **solidarietà**: è questa l'altra faccia imprenditoriale di Fattoria Latte Sano che è scesa in campo, con l'iniziativa “Donazione **Colazione**”, per aiutare e sostenere Ad Spem. Associazione donatori sangue problemi ematologici, attraverso forniture di latte e prodotti freschi omaggio utili a preparare e a offrire la prima colazione a tutti i donatori di sangue che si recheranno nelle strutture dove Ad Spem garantisce il servizio per la donazione di sangue.

La possibilità di donare il sangue a **Roma** – racconta il presidente Ermanno Serrecchia di AD SPEM- è possibile nella struttura ospedaliera del Policlinico Umberto I, del San Camillo Forlanini, del Sant'Andrea e del Campus Bio-Medico tutti i giorni, il servizio è presente anche all'Università Sapienza e con postazioni mobili presso amministrazioni pubbliche e private o in eventi in cui ci muoviamo con le nostre autoemoteche. E' davvero un piacere aver stretto una collaborazione con una azienda come Fattoria Latte Sano, ci unisce di certo l'attenzione ad un corretto stile di vita, ma quello che è più importante è avere un sostegno nelle diverse attività in cui siamo presenti con la possibilità di offrire le colazioni a marchio dell'azienda capitolina.

LATTE SANO scende in campo con “Donazione Colazione” per sostenere Ad Spem e i donatori di sangue

Fattoria Latte Sano, che quest'anno celebra i suoi 75 anni di vita con vari appuntamenti a sostegno dello sport e della cucina di qualità, dove il latte fresco sarà sempre protagonista, nel 2023 ha lavorato oltre 68 milioni di litri di latte (di cui il 70% di latte fresco), provenienti da una filiera corta e controllata. Il prodotto arriva da 130 conferitori rigorosamente locali. Sono due gli stabilimenti di produzione (Roma e Rieti) dell'azienda, quattro le piattaforme logistiche, 8000 i punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermici refrigerati. Fattoria Latte Sano è oggi 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. La capacità produttiva è di 75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, che insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, si arriva a un totale di 87mila litri l'ora).

Latte sano scende in campo con “donazione colazione” per sostenere AD SPEM e i donatori di sangue

REDAZIONE | ULTIME NEWS | 26 GIUGNO 2024

L'azienda lattiero-casearia laziale fornirà latte e prodotti freschi omaggio per la preparazione delle colazioni nelle strutture ospedaliere dove l'Associazione donatori sangue problemi ematologici garantisce il servizio per la donazione di sangue

Non solo impegno per la valorizzazione produttiva della filiera lattiero casearia con la realizzazione di prodotti di

Latte Sano che è scesa in campo, con l'iniziativa "Donazione Colazione", per aiutare e sostenere Ad Spem. Associazione donatori sangue problemi ematologici, attraverso forniture di latte e prodotti freschi omaggio utili a preparare e a offrire la prima colazione a tutti i donatori di sangue che si recheranno nelle strutture dove Ad Spem garantisce il servizio per la donazione di sangue

La possibilità di donare il sangue a Roma – racconta il presidente **Ermanno Serrecchia di AD SPEM**- *è possibile nella struttura ospedaliera del **Policlinico Umberto I, del San Camillo Forlanini, del Sant'Andrea e del Campus Bio-Medico** tutti i giorni, il servizio è presente anche all'Università Sapienza e con postazioni mobili presso amministrazioni pubbliche e private o in eventi in cui ci muoviamo con le nostre autoemoteche. E' davvero un piacere aver stretto una collaborazione con una azienda come Fattoria Latte Sano, ci unisce di certo l'attenzione ad un corretto di stile di vita, ma quello che è più importante è avere un sostegno nelle diverse attività in cui siamo presenti con la possibilità di offrire le colazioni a marchio dell'azienda capitolina.*

Fattoria Latte Sano, che quest'anno celebra i suoi 75 anni di vita con vari appuntamenti a sostegno dello sport e della cucina di qualità, dove il latte fresco sarà sempre protagonista, nel 2023 ha lavorato oltre **68 milioni di litri di latte (di cui il 70% di latte fresco)**, provenienti da una liera corta e controllata. Il prodotto arriva da 130 conferitori rigorosamente locali. Sono due gli stabilimenti di produzione (Roma e Rieti) dell'azienda, quattro le piattaforme logistiche, 8000 i punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isoterme refrigerati. **Fattoria Latte Sano è oggi 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. La capacità produttiva è di 75mila litri di latte fresco confezionati ogni 12 ore, che in bottiglia e Esl in bottiglia, si arriva a un totale di 87 mila litri

Solidarietà: Latte Sano in campo con "Donazione Colazione"

L'azienda fornirà i suoi prodotti freschi per Ad Spem e i donatori di sangue



Non solo impegno per la valorizzazione produttiva della filiera lattiero casearia con la realizzazione di prodotti di qualità e la promozione del latte fresco locale, ma anche impegno e continue azioni per una giusta alimentazione, per l'adozione di diete idonee e salutari e soprattutto per il sostegno alla ricerca nel segno del sociale e della solidarietà: è questa l'altra faccia imprenditoriale di Fattoria Latte Sano che è scesa in campo, con l'iniziativa "Donazione Colazione", per aiutare e sostenere Ad Spem, associazione donatori sangue problemi ematologici, attraverso forniture di latte e prodotti freschi omaggio utili a preparare e a offrire la prima colazione a tutti i donatori di sangue che si recheranno nelle strutture dove Ad Spem garantisce il servizio per la donazione di sangue.

La possibilità di donare il sangue a Roma è possibile nella struttura ospedaliera del Policlinico Umberto I, del San Camillo, del Sant'Andrea e del Campus Bio Medico. Il servizio è presente anche all'Università La Sapienza e con postazioni mobili presso amministrazioni pubbliche e private.

Fattoria Latte Sano, che quest'anno celebra i suoi 75 anni di vita (leggi notizia [EFA News](#)) con vari appuntamenti a sostegno dello sport e della cucina di qualità, dove il latte fresco sarà sempre protagonista, nel 2023 ha lavorato oltre 68 milioni di litri di latte (di cui il 70% di latte fresco), provenienti da una filiera corta e controllata. Il prodotto arriva da 130 conferitori rigorosamente locali. Sono due gli stabilimenti di produzione (Roma e Rieti) dell'azienda, quattro le piattaforme logistiche, 8000 i punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermini refrigerati.

Fattoria Latte Sano è oggi 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. La capacità produttiva è di 75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, che insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, si arriva a un totale di 87mila litri l'ora)

Latte Sano: 'Donazione Colazione' a sostegno di AD SPEM e donatori

(Agen Food) – Roma, 26 giu. – Impegno e continue azioni per una giusta alimentazione, per l'adozione di diete idonee e salutari e soprattutto per il sostegno alla ricerca nel segno del sociale e della solidarietà: è questa **l'altra faccia imprenditoriale** di **Fattoria Latte Sano** che è scesa in campo, con l'iniziativa **"Donazione Colazione"**, per aiutare e sostenere **Ad Spem**.

Associazione donatori sangue problemi ematologici, attraverso forniture di latte e prodotti freschi omaggio utili a preparare e a offrire la prima colazione a tutti i donatori di sangue che si recheranno nelle strutture dove Ad Spem garantisce il servizio per la donazione di sangue.

La possibilità di donare il sangue a Roma – racconta il presidente **Ermanno Serrecchia di AD SPEM**– è possibile nella struttura ospedaliera del **Policlinico Umberto I, del San Camillo Forlanini, del Sant'Andrea e del Campus Bio-Medico** tutti i giorni, il servizio è presente anche all'Università Sapienza e con postazioni mobili presso amministrazioni pubbliche e private.

Fattoria Latte Sano, quest'anno celebra i suoi 75 anni di vita con vari appuntamenti a sostegno dello sport e della cucina di qualità, dove il latte fresco sarà sempre protagonista, nel 2023 ha lavorato oltre **68 milioni di litri di latte (di cui il 70% di latte fresco)**,provenienti da una liera corta e controllata.

Il prodotto arriva da 130 conferitori rigorosamente locali. Sono due gli stabilimenti di produzione (Roma e Rieti) dell'azienda, quattro le piattaforme logistiche, 8000 i punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermeici refrigerati. **Fattoria Latte Sano è oggi 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. La capacità produttiva è di 75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, che insieme ai 12mila litri di Uht e EsL in bottiglia, si arriva a un totale di 87mila litri l'ora).

Da Latte Sano la “Donazione Colazione”

redazione 26 Giugno 2024

Non solo impegno per la valorizzazione produttiva della filiera lattiero-casearia con la realizzazione di prodotti di qualità e la promozione del latte fresco locale. Ma impegno e continue azioni per una corretta alimentazione, per l'adozione di diete idonee e salutari. E soprattutto per il sostegno del sociale e della solidarietà. Questa è la missione di Fattoria Latte Sano che è scesa in campo, con “Donazione Colazione” iniziativa mira ad aiutare e sostenere Ad Spem, Associazione donatori sangue problemi ematologici, attraverso forniture di latte e prodotti freschi omaggio per preparare la prima colazione a tutti i donatori di sangue che si recheranno nelle strutture dove Ad Spem garantisce il servizio per la donazione di sangue.

Queste strutture ospedaliere interessate: Policlinico Umberto I, San Camillo, Sant'Andrea e Campus Bio Medico. Il servizio è presente anche all'Università La Sapienza e con postazioni mobili presso amministrazioni pubbliche e private.

L'azienda

Fattoria Latte Sano, che quest'anno celebra i suoi 75 anni di vita, nel 2023 ha dato 68 milioni di litri di latte (di cui il 70% di latte fresco) provenienti da una filiera controllata composta da 130 conferenti. Sono due gli stabilimenti di produzione (Roma e Rieti) dell'azienda, quattro piattaforme logistiche, 8000 i punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermici refrigerati. Fattoria Latte Sano è il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate), è il terzo in Italia dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerata la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (Gdo) sia quella nel canale del retail trade. La capacità produttiva è di 75 mila litri di latte fresco confezionati ogni giorno insieme ai 12 mila litri di Uht e Esl in bottiglia, si arriva a un totale di 87 mila litri l'ora.

Latte Sano accanto ai donatori di sangue con “donazione colazione”

La e Sano fornirà la e e prodo i freschi omaggio per la preparazione delle colazioni nelle strutture ospedaliere dove opera **Ad Spem**.

L'Associazione donatori sangue problemi ematologici che garantisce il servizio per la donazione di sangue.

Non solo impegno per la valorizzazione produttiva della filiera lattiero casearia, quindi.

<https://theparallelvision.com/2024/07/06/latte-sano-donatori-di-sangue/>

Ma anche continue azioni per una giusta alimentazione, per l'adozione di diete idonee e salutari e per il sostegno alla ricerca nel segno del sociale e della solidarietà. Questa l'altra faccia imprenditoriale di **Fattoria La e Sano**.

Il progetto “Donazione Colazione” di Latte Sano e Ad Spem

La e Sano è scesa in campo con l'iniziativa **Donazione Colazione** per aiutare e sostenere **Ad Spem** con forniture di latte e prodotti freschi omaggio.

Alimenti utili a preparare e a offrire la prima colazione a tutti i donatori di sangue che si recheranno nelle strutture dove **Ad Spem** è presente.

*“La possibilità di donare il sangue a Roma è possibile nella struttura ospedaliera del **Policlinico Umberto I**, del **San Camillo Forlanini**, del **Sant'Andrea** e del **Campus Bio-Medico** tutti i giorni”.*

Così il presidente **Ermanno Serrecchia** di **Ad Spem**.

*“Il servizio è presente anche all'**Università Sapienza** e con postazioni mobili presso amministrazioni pubbliche e private o in eventi in cui ci muoviamo con le nostre autoemoteche.*

*“È davvero un piacere avere stretto una collaborazione con una azienda come **Fattoria La e Sano**”.*

“Ci unisce di certo l'attenzione a un corretto stile di vita”.

“Ma quello che è più importante è avere un sostegno nelle diverse attività in cui siamo presenti con la possibilità di offrire le colazioni a marchio dell'azienda capitolina”.

Fattoria Latte Sano: una breve storia

Fattoria La e Sano celebra quest'anno i suoi 75 anni di vita.

Nel 2023 ha lavorato oltre 68 milioni di litri di latte (di cui il 70% di latte fresco) provenienti da una filiera corta e controllata.

Il prodotto arriva da 130 conferitori rigorosamente locali.

Sono 2 gli stabilimenti di produzione (Roma e Rieti) dell'azienda, 4 le piattaforme logistiche, 8000 i punti vendita serviti ogni giorno nella Regione da oltre 200 mezzi isoterme refrigerati.

Fattoria La e Sano è oggi il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le Regioni più vocate al suo

E il terzo in Italia dopo **Centrale del La e Italia e Parmalat**.

La capacità produ iva è di 75mila litri di la e fresco confezionati ogni ora.

Insieme ai 12mila litri di **Uht** e **Es1** in bo iglia, si arriva a un totale di 87mila litri l’ora.

(© **The Parallel Vision** ® _ Redazione)