

## La Centrale del latte di Cesena lascia tracce di bontà

Lavora e commercializza solo latte Romagnolo e attraverso il proprio sito permette a tutti i consumatori di verificare la tracciabilità

Nel corso della Fiera di San Giovanni che si è appena conclusa, la Centrale del latte di Cesena ha lasciato le sue "tracce di bontà". Infatti, lo stand della Centrale del latte è stato letteralmente preso d'assalto dal pubblico che non ha mancato di apprezzare i suoi prodotti. Come è confermato dai numeri. "Nell'arco delle quattro giornate della rinomata festa cesenate (dal 21 al 24 giugno) - afferma il direttore Daniele Bazzocchi - il nostro stand è stato visitato da oltre 10.000 persone che hanno gustato il nostro tipico gelato di San Giovanni, prodotto con latte fresco di Alta Qualità e panna fresca, una vera delizia per adulti e bambini. Inoltre i visitatori hanno potuto acquistare tutta la gamma dei nostri prodotti: latte fresco, latte UHT a lunga conservazione, panna fresca, formaggi freschi e stagionati ed il famoso "Gelato di Romagna" in ben 11 gusti diversi". Al di là dei numeri, sempre confortanti, quest'anno la presenza della Centrale del latte di Cesena alla Festa di San Giovanni aveva un significato in più. Infatti, l'azienda cesenate, già molto conosciuta e consolidata sul territorio, ha voluto rimarcare in questa occasione una delle sue caratteristiche principali: i suoi prodotti sono tutti realizzati con puro latte romagnolo e, realmente, il consumatore può sapere da che stalla arriva il prodotto/materia prima. Le "tracce di bontà" sono proprio queste (ed è anche il nuovo slogan che accompagnerà l'azienda), perché per la Centrale del latte di Cesena le parole tracciabilità e qualità hanno un valore reale, concreto e soprattutto dimostrabile. Per l'azienda non basta indicare la "tracciabilità" del prodotto (richiesta che deve essere ottemperata per legge), ma occorre che il consumatore sappia esattamente da dove arriva il latte che beve e quello che viene utilizzato come materia prima per i prodotti caseari trasformati nel proprio caseificio. Ecco allora che accedendo al sito [www.centralelattecesena.it](http://www.centralelattecesena.it) c'è un'apposita sezione dove selezionando il tipo di prodotto e inserendo la data di scadenza si può conoscere esattamente la "vita" di quella determinata referenza, come ad esempio, le zone di mungitura (le cui province sono già indicate sulla confezione per quanto riguarda il latte fresco) ed una serie di informazioni dettagliate che riconducono fino alla stalla da cui proviene la materia prima. Quindi non genericamente "latte italiano", come si trova scritto sulle confezioni di molte grandi aziende del settore, bensì "latte romagnolo" proveniente da aziende locali, con tanto di indirizzo dell'allevamento di produzione. "Tutto questo è possibile - continua il direttore - perché la Centrale del latte di Cesena è una cooperativa che raccoglie e lavora solo il latte dei propri soci, una trentina in totale dislocati sulle province di Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini e Ferrara. Il rapporto diretto fra azienda e soci e la vicinanza territoriale fra le stalle e la centrale di raccolta è la carta vincente che permette di conoscere ad uno ad uno tutti i produttori e di vigilare su tutti i processi di produzione e di lavorazione. Per garantire al consumatore sicurezza, qualità, genuinità ed un prodotto dalle sempre eccellenti caratteristiche nutritive e organolettiche." Bazzocchi anticipa anche importanti novità riguardo agli sviluppi futuri dell'azienda: "La cooperativa, attenta alle innovazioni tecnologiche, sta implementando una nuova linea di imbottigliamento del latte fresco che sarà operativa nei prossimi mesi. Questo per esaudire le richieste che ci stanno arrivando dai nostri affezionati consumatori in merito ad un nuovo packaging".