

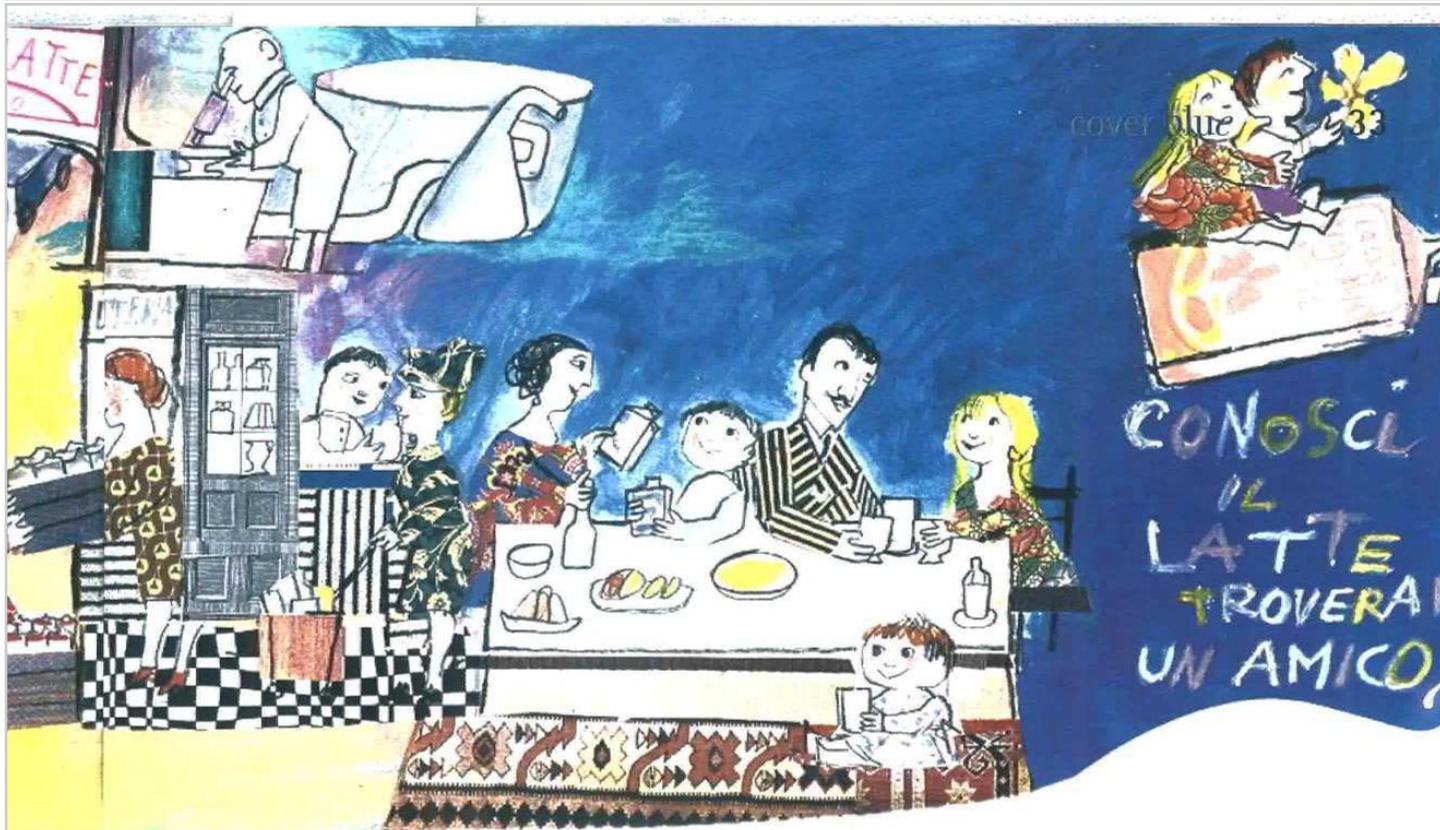
Lorenzo Tosa

Qualità e innovazione al servizio di un consumatore informato e consapevole. È questa l'equazione vincente che da oltre cinquant'anni lega il Latte Tigullio a Genova e provincia. Tutto iniziò nel 1954, quando la famiglia Macchiavello diede vita al primo impianto di pastorizzazione e imbottigliamento di latte fresco a Santa Maria del Campo, frazione di Rapallo. Ma è solo la prima tappa di un percorso produttivo e umano che in pochi anni vedrà l'ingresso in azienda della famiglia Figari, l'introduzione della prima macchina per il confezionamento del latte con bobina a cartone e, nel 1981, il mutamento della ragione sociale in "Centro Latte Rapallo Srl", poi tramutato nell'attuale Spa con l'aumento del capitale sociale e la quotazione in borsa del novembre 2000. In mezzo, una crescita costante della domanda e la definitiva affermazione del brand, che le ha permesso oggi di acquisire una posizione di leadership nella produzione e commercializzazione di latte, derivati e ultrafreschi. An-

Quality and innovation at the service of an informed and knowledgeable consumer. This is the winning formula which ties *Latte Tigullio* to Genoa and its province. It all started over fifty years ago, in 1954, when the Macchiavello family began the first pasteurization and bottling plant for fresh milk in Santa Maria del Campo, on the outskirts of Rapallo. Within a few years, the Figari family joined the company. Then, the first milk carton-making machinery was introduced. In 1981 the company was transformed into the "Centro Latte Rapallo Srl" (the Rapallo Milk Central Ltd.). And in November 2000, the company was further transformed into its present form as an "S.p.a.", now quoted on the stock market and with a corresponding increase in capital due to this corporate change in form. In the midst of all this was steady growth, constant demand, and a strong affirmation of brand, leading the company into a position of leadership in

Una delle tante illustrazioni realizzate da Emanuele Luzzati per il Centro di Rapallo. Sin dagli esordi Latte Tigullio ha costruito la propria immagine grazie alla collaborazione con pittori e illustratori affermati. Tra questi anche Flavio Costantini e Francesco Musante

One of the many illustrations that Emanuele Luzzati has done for the Milk Centro di Rapallo. Since its beginnings, the dairy company, Latte Tigullio, has developed its image by thoughtful use of well-known painters and illustrators, including Flavio Costantini and Francesco Musante



Non solo latte

la sfida gastronomica del Tigullio

Not just milk. A gastronomical challenge in Tigullio

L'azienda di Rapallo, sul mercato da più di cinquant'anni, ha ampliato di recente la sua offerta producendo, oltre al latte e ai suoi derivati, anche specialità del territorio ligure come trofie, pansoti, ravioli di borragine e pesto. Partecipa ad un polo interregionale del fresco che fa capo alla "Centrale del latte" di Torino


The company from Rapallo has been on the market for more than fifty years, but has recently expanded its range, to offer— in addition to milk and dairy products—also Ligurian specialties like trofie, pansoti, ravioli di borragine, and pesto. It is part of an inter-regional grouping headed by the "Milk Central" of Turin



Centro Latte Rapallo SpA

Sede legale:
via Santa Maria del Campo, 175
16035 Rapallo (Ge)
Capitale sociale: 2.600.000 euro
Distribuzione: 42 automezzi
Volume totale annuo:
circa 25.000.000 l./kg
Fatturato 2009:
25,2 milioni di euro
Dipendenti: 47
(qua sopra, un'immagine dello stabilimento)

Legal Headquarters:
via Santa Maria del Campo, 175
16035 Rapallo (Ge)
Social Capital: 2,600,000 euros
Distribution: 42 milk trucks
Total Annual Volume:
circa 25,000,000 liters or kilos
Earnings in 2009:
25.2 million euros
Employees: 47
(above, a view of the dairy)

che grazie a un sofisticato sistema computerizzato che controlla passo dopo passo le varie fasi della filiera produttiva. Del 2005 è l'introduzione della bottiglia dal pratico tappo richiudibile, seguita nel marzo di quest'anno dal lancio della confezione da un litro e mezzo, pensata per venire incontro all'esigenze del consumo familiare. Segno degli sforzi compiuti negli ultimi anni dall'azienda in un'ottica di garanzia e innovazione, che si riflette anche nella diffusione delle 14 linee in circolazione sul mercato col marchio "Latte Tigullio": dal classico latte, in tutte le sue varianti e qualità, a yogurt, uova, burro, mozzarella, formaggi, insalate e frutta fresca. Di recente, l'offerta si è estesa a una linea dedicata alle specialità del territorio ligure, come trofie, pansoti, ravioli di borragine e al suo condimento principe: il pesto alla genovese. Con oltre 25 milioni di l./kg annui di prodotti, l'azienda fa parte di un polo interregionale del fresco che fa a capo alla "Centrale del Latte di Torino": cinque stabilimenti tra Piemonte, Liguria, Lombardia e Veneto. Parallelamente, la "Latte Tigullio" è da sempre in prima linea nel supporto di eventi artistici e sportivi e nell'attività educativa all'interno delle scuole. 

the production and commerce of fresh milk and its derivatives. A sophisticated computer system also helped, checking step by step each phase of the production cycle. 2005 marked the year that milk was bottled with a convenient recloseable cap, and March of this year, the liter and a half bottle was launched—all designed to help out housewives, keeping family needs in mind.

Another sign of the effort the company has made with respect to guarantees and innovation, is the spread in the last few years of 14 product lines on the market with the "Latte Tigullio" trademark. They range from milk, in all its variations and qualities, to yogurt, eggs, butter, mozzarella, cheese, salad, and fresh fruit. Its latest innovative offerings are Ligurian specialties, like fresh pasta—*trofie*, *pansoti*, *ravioli di borragine* (ravioli filled with herbs)—and of course Liguria's most famous sauce, Genoese Pesto. With annual production now at over 25 million liters (or kilos), the company forms a part of an interregional grouping for fresh produce, headed by the Milk Central of Turin, with five dairy factories in Piedmont, Liguria, Lombardy and the Veneto region around Venice.

In a parallel social activity, "Latte Tigullio" supports artistic, sports, and didactic-activity events in the local schools. 