

# Il ciclo del LATTE e i suoi derivati

*Un laboratorio per scoprire origini, usi e virtù del latte*

Ha preso il via all'IKEA di Genova un laboratorio dal titolo "Il ciclo del latte e i suoi derivati", per scoprire origini, usi e virtù del latte.

L'iniziativa rientra in un progetto più ampio di collaborazione con IKEA che sarà reclamizzato su oltre 300.000 confezioni di "Latte Fresco Tigullio".

Tutti conosciamo il burro, lo yogurt, la panna, il mascarpone, il formaggio, la ricotta, ma spesso ci dimentichiamo che alla loro origine c'è sempre lo straordinario alimento, capace di innumerevoli e gustose trasformazioni.

Con l'intento di promuovere una maggiore conoscenza del latte, il Centro Latte Rapallo, azienda ligure leader nel settore lattiero-caseario, ha scelto di promuovere, in collaborazione con IKEA, un laboratorio gratuito presso il ristorante, l'IKEA di Genova rivolto a tutti coloro che vogliono scoprire l'Universo Latte, informandosi circa la sua produzione e le sue successive trasformazioni.

Con l'occasione i tecnici del Centro Latte Rapallo hanno illustrato al pubblico intervenuto quali reazioni chimico-biologiche e quali trasformazioni fisiche avvengono all'interno della bevanda bianca.

Un modo immediato per comprendere il significato di termini come pastorizzazione, sterilizzazione, omogeneizzazione, UHT, emulsione e quale importanza rivestono in questi processi le variabili fisiche quali temperatura, pressione e tempo.

Questa particolare iniziativa rientra in un piano di collaborazione più ampio tra le due aziende, che prevede tra l'altro, una promozione "Fatevi un regalo, bevete più latte", attraverso l'acquisto del latte Tigullio e un acquisto in IKEA, i consumatori potranno ricevere in omaggio una simpatica tazza firmata IKEA. Tale attività sarà reclamizzata su oltre 300.000 confezioni di latte fresco intero Tigullio.

Il Centro Latte Rapallo ha anche distribuito a tutti coloro che hanno partecipato al laboratorio, oltre ad alcuni gadget, due diversi folders: uno dal titolo "Conosci il latte, troverai un amico", che attraverso colorati disegni del maestro Emanuele Luzzati, illustra il ciclo e le proprietà del latte fresco e, un altro, dal titolo "Di che latte sei?", che spiega nel dettaglio le caratteristiche delle diverse tipologie di latte oggi in commercio.

L'inizio dell'attività dell'azienda - agli albori ditta individuale - risale al 1954, con la creazione da parte della famiglia



Macchiavello di un servizio di distribuzione e successivo impianto di pastorizzazione ed imbottigliamento di latte fresco a S. Maria del Campo, frazione di Rapallo, a una ventina di chilometri dal capoluogo genovese.

Alcuni anni più tardi, stante la crescente domanda di prodotto nelle zone di distribuzione (Rapallo e comuni limitrofi) e l'ingresso della famiglia Figari quale socio nell'azienda, veniva fondata la "Macchiavello e Figari S.n.c." che avviava la costruzione di un nuovo stabilimento e importanti investimenti negli impianti di pastorizzazione e imbottigliamento in vetro.

Grazie al continuo e costante incremento delle vendite, venne potenziato il numero degli automezzi ed allargata la gamma dei prodotti con l'introduzione della panna fresca e del latte a lunga conservazione (UHT).

Nel 1966, con largo anticipo rispetto ad altre realtà del settore, l'azienda installò una macchina per il confezionamento del prodotto con bobina a cartone (mod. Zupak), affiancandola al tradizionale sistema con bottiglie di vetro; quest'ultimo verrà dismesso definitivamente nel 1978 grazie all'inserimento di 2 confezionatrici Elopak.

Il 1981 vede la mutazione della ragione sociale dell'azienda con la costituzione del "Centro Latte Rapallo S.r.l."

Da allora in poi vi sono state tutta una serie di modifiche sostitutive e migliorative dall'impianto automatico di riempimento delle casse all'impianto di lavorazione, stoccaggio e lavaggio automatico totalmente computerizzato, fino alla ristrutturazione dell'immobile stesso.



Nel settembre del 1990, un nuovo gruppo imprenditoriale, facente capo alle famiglie genovesi Luzzati/Migliau, acquisisce il controllo del Centro Latte Rapallo.

Grazie alle lungimiranti iniziative dell'allora Amministratore Delegato Aroldo Luzzati, l'azienda ha saputo negli anni affermarsi quale dinamica realtà industriale, conquistando in breve tempo posizioni di leadership nel settore e significative quote di mercato in tutti i mercati presidiati.

Nel marzo del 1991, attraverso un'operazione di aumento del capitale sociale, la Centrale del Latte di Torino acquisisce il 20% del Centro Latte Rapallo.

Nell'ottobre del 1993, dopo un ulteriore aumento del capitale sociale, il Centro Latte Rapallo trasforma il suo assetto societario da S.r.l. in S.p.A..

Nel corso del 1999 il Centro Latte Rapallo completa l'integrazione azionaria con la Centrale del Latte di Torino & C. S.p.A., promuovendo un progetto di crescita e rafforzamento interregionale anche attraverso sinergie produttive tra le due aziende.

Per sostenere finanziariamente questo processo di crescita e sviluppo, la Centrale del Latte di Torino & C. S.p.A. delibera la quotazione al Mercato Telematico della Borsa Italiana S.p.A. avvenuta il 3 novembre 2000.

Dal 2 aprile del 2001 la Centrale del Latte di Torino & C. è ammessa al segmento "STAR" della Borsa Italiana S.p.A. Il Centro Latte Rapallo opera nel settore alimentare da oltre 50 anni attraverso la produzione e commercializzazione di latte, derivati e alimenti freschi in tutta la Provincia di Genova con il marchio "Tigullio".

Nel corso del 2009 il fatturato complessivo è risultato pari a circa 25.2 milioni di Euro.

Dopo l'integrazione azionaria con la Centrale del Latte di Torino & C. S.p.A., la Società è entrata a far parte di un importante polo interregionale del fresco, dotato di 5 stabilimenti attrezzati con le più avanzate tecnologie per il trattamento, il confezionamento e lo stoccaggio refrigerato dei prodotti - ubicati a Torino, Rapallo (GE), Casteggio (PV), Bardineto (SV) e Vicenza - 240 dipen-

denti complessivi, oltre 165 milioni di litri di produzione e commercializzazione annua.

A giugno 2008 è stato inaugurato il nuovissimo polo produttivo di Vicenza, che è oggi il più moderno stabilimento del settore lattiero-caseario nazionale.

Sempre in una logica di presidio della catena produttiva e di diversificazione, il Centro Latte Rapallo ha acquisito una quota del 50% del capitale sociale della GPP Genova Pasta e Pesto S.p.A.

A Rapallo, per innovare il ciclo sono stati necessari l'acquisto di una moderna macchina confezionatrice e un'importante opera di adattamento dello stabilimento di S. Maria del Campo, resi possibili da un ingente investimento di circa 2,5 milioni di Euro.

Dal punto di vista organizzativo l'azienda, inoltre, possiede un centro logistico situato a S. Pietro di Novella, sempre nelle vicinanze di Rapallo, dedicato al deposito e allo stoccaggio delle merci, che garantisce la disponibilità di spazi refrigerati e magazzini per una superficie complessiva pari a oltre 1.200 mq., più di 500 mq. di aree ufficio.

Per quanto riguarda le attività di commercializzazione del Centro Latte Rapallo, l'ampia gamma comprendente 14 linee di prodotto, per un totale di 90 referenze, ha permesso all'azienda di distribuire circa 25 milioni di l./kg. annui di prodotti.



# The MILK cycle and its by-products

*A workshop to discover the origin, uses and virtues of milk*

A workshop titled "The cycle of milk and its by-products" opened at the IKEA centre in Genoa with the aim to discover the origin, uses and virtues of milk.

The initiative is part of a more extensive cooperation plan between Centro Latte Rapallo and IKEA, publicized in over 300,000 packs of "Latte Fresco Tigullio".

All of us know butter, yoghurt, cream, mascarpone, cheese and ricotta, but we often forget that all these by-products derive from an extraordinary, eclectic nutrient. Wanting to promote better knowledge of milk, Centro Latte Rapallo, leader in the dairy sector in Liguria (north-east of Italy), has decided to cooperate with IKEA by setting a free laboratory at the IKEA restaurant of Genoa for anyone interested in discovering the universe of milk by getting to know its production and processing stages. On the same occasion, Centro Latte Rapallo technicians illustrated the chemical-biological reaction physical changes of milk.

This was a direct way to help understand technical vocabulary such as pasteurization, sterilization, homogenization, UHT, emulsion and which importance the physical variables like temperature, pressure and time have.

Not only is this initiative part of a partnership between the two companies, but it is also a way of promoting milk through a campaign called "treat yourself to a present, drink more milk". With the purchase of Tigullio milk and an IKEA product, consumers can have a nice IKEA cup for free. This idea will be publicized in over 300,000 packs of Tigullio fresh whole milk.

Moreover, on the occasion, Centro Latte Rapallo gave away some gadgets and two folders: "Know milk and find a friend", featuring nice drawings of Emanuele Luzzati to explain the cycle and properties of milk, and "Which milk are you of?" explaining the characteristics of the diverse kinds of milk on the market today."

The beginning of the company's activity dates back to 1954, when the Macchiavello family started the distribution and later on the pasteurization and bottling of fresh milk in S. Maria del Campo, hamlet of Rapallo, about twenty kilometers far from Genova.



Some year later on account of the growing demand from the distribution areas (Rapallo and surrounding municipalities) and the entry of the Figari family as company member, the company was changed into "Macchiavello e Figari Snc" and new factory and relevant investments in pasteurizing and glass bottling followed suit.

Thanks to the steady growth in sales, the number of vehicles grew remarkably and the range of products was enriched with fresh cream and UHT milk.

In 1966, anticipating other realities in the same sector, the company installed a packaging machine with paper reels mod. Zupak along with the traditional system for glass bottles, which would be definitely cast-off in 1978 after installing 2 Elpak packaging machines.

Later, in 1981, the company became "Centro Latte Rapallo Srl".

The company's machines and equipment underwent relevant updating and improvements, from its automatic filling plants, processing and storage plants, right to the totally automated washing plants, and the following renovation of the company's premises opened the way to new market success.

In September 1990, a new entrepreneurship acquired and took over Centro Latte Rapallo and thanks to the far-sightedness of the managing director Aroldo Luzzati, the company would very soon establish its name on the market and conquer the sector leadership as well as significant market share.



*In March 1991, Centrale del Latte di Torino acquires 20% share of Centro Latte Rapallo, and in 1993, after further increase in capital, Centro Latte Rapallo changed from Srl into SpA.*

*Wanting to support growth and promote inter-regional consolidation, in 1999 Centro Latte Rapallo acquired Centrale del Latte di Torino & C. S.p.A., with which it has had a close bond ever since.*

*To financially support this process of growth and development, Centrale del Latte di Torino & C. S.p.A. decided to quote the company on the Stock Exchange on 3 November, 2000, and on account of that, the company has been listed on Italian Stock Exchange, Star Segment, since April, 2, 2001.*

*Centro Latte Rapallo has been in the food sector for over 50 years and throughout these years it has produced and distributed milk, milky products and fresh food under the brand name "Tigullio" in the whole province of Genova.*

*In 2009, the company's turnover was of about 25.2 million Euro.*

*After the aforementioned merge with Centrale del Latte di Torino, the company became part of an important inter-regional pole of fresh products, with 5 facilities equipped*

*with the most advanced technologies to treat, package and store products – located in Torino, Rapallo (Genova), Casteggio (Pavia), Brandineto (Savonia) and Vicenza – 240 workers, over 165 million litres of milk produced and sold every year.*

*Moreover, a brand new production site was inaugurated in Vicenza in June, 2008, and it is today the top dairy facility in Italy.*

*Within a strategy of constant presence throughout the production chain and product diversification, Centro Latte Rapallo also acquired 50% of the social capital of GPP Genova Pasta e Pesto SpA.*

*A 2,5 million Euro investment was destined to innovate the cycle with a new modern packaging machine and to re-develop the factory in S. Maria del Campo.*

*As regards the organization, the company boasts logistic centre in S. Pietro di Novella, near Rapallo, where the goods are stored in refrigerated rooms and warehouses, for an overall surface of over 1,200 square metres, and 500 square metres for the offices.*

*Centro Latte Rapallo's 14 lines of products consisting in 90 brands enables the company to distribute about 25 million l/kg products a year.*

