

PLAC: 90 ANNI DI STORIA

Venerdì al Ponchielli
con soci e dipendenti

di FELICE STABOLI

■ **PERSICO DOSIMO** Venerdì alle 18,30 al teatro Ponchielli di Cremona, la Plac - Fattorie Cremona celebra i suoi 90 anni di vita e di storia. Il saluto del presidente **Cesare Baldri-ghi**, grandi ospiti alla tavola rotonda per una serata speciale a suggellare una tappa storica per l'azienda lattiero-casearia di Persico Dosimo.

UN ANNO SPECIALE

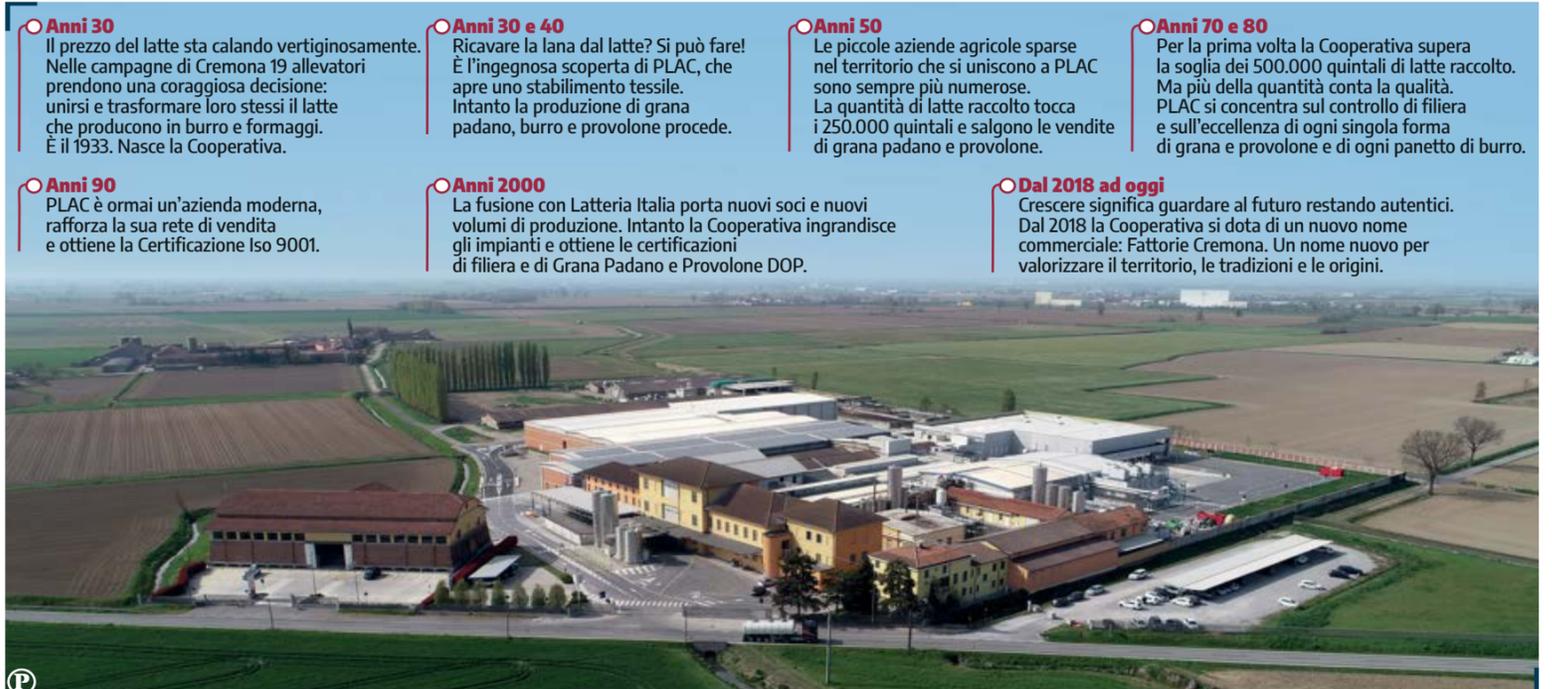
È il 1933: in un contesto economico mondiale complesso 19 coraggiosi allevatori decidono di associarsi. Nasce così la Plac, una cooperativa che condivide capacità e risorse. La raccolta del latte fornito da ciascuno dà una nuova forza e la possibilità di produrre in autonomia le eccellenze del territorio: Grana Padano, Provolone e Burro. L'obiettivo di Plac è generare valore per le produzioni lattiere dei soci costruendo qualcosa di nuovo a vantaggio di tutti. Anche dei consumatori, attraverso una ricerca continua della qualità. Una ricerca fatta di tanti impegni quotidiani: la cura per il controllo della filiera, la passione per un territorio dal microclima eccezionale per la produzione e la stagionatura dei formaggi, il rispetto di tradizioni artigianali che si tramandano da generazioni.

LEGAME TRA I SOCI

La storia di Plac è la storia delle persone che la costruiscono ogni giorno. Oggi Plac è ancora più vicina al pubblico con un nome e un marchio nuovo: Fattorie Cremona, per esprimere il legame con le origini e il territorio. Legame tra i soci, dedizione al lavoro, e rigoroso presidio dell'intera filiera produttiva sono i punti di forza della cooperativa. Fattorie Cremona gestisce e presidia tutte le fasi della filiera produttiva, seguendo un percorso di qualità volto a valorizzare il produttore e il suo latte, tutelando così il territorio e il suo patrimonio agroalimentare, ottenendo allo stesso tempo elevati standard qualitativi, che assicurano ai consumatori un formaggio ottenuto da un latte raccolto, lavorato e distribuito minimizzando l'impatto ambientale dell'intero ciclo.

LA QUALITÀ

È ormai assodato che la qualità del latte è direttamente proporzionale agli standard igienici e sanitari dei bovini lattiferi. Per verificare la perfetta salute dei bovini vengono eseguiti frequenti e approfonditi controlli sanitari. Una particolare attenzione è dedicata all'alimentazione, che deve contenere il giusto rapporto di nutrienti per fornire un mix equilibrato di energia, proteine, grassi, minerali e vitamine. I soci di Fattorie Cremona producono ogni giorno un latte di elevatissima qualità perché gli animali sono ali-



○ **Anni 30**
Il prezzo del latte sta calando vertiginosamente. Nelle campagne di Cremona 19 allevatori prendono una coraggiosa decisione: unirsi e trasformare loro stessi il latte che producono in burro e formaggi. È il 1933. Nasce la Cooperativa.

○ **Anni 30 e 40**
Ricavare la lana dal latte? Si può fare! È l'ingegnosa scoperta di PLAC, che apre uno stabilimento tessile. Intanto la produzione di grana padano, burro e provolone procede.

○ **Anni 50**
Le piccole aziende agricole sparse nel territorio che si uniscono a PLAC sono sempre più numerose. La quantità di latte raccolto tocca i 250.000 quintali e salgono le vendite di grana padano e provolone.

○ **Anni 70 e 80**
Per la prima volta la Cooperativa supera la soglia dei 500.000 quintali di latte raccolto. Ma più della quantità conta la qualità. PLAC si concentra sul controllo di filiera e sull'eccellenza di ogni singola forma di grana e provolone e di ogni panetto di burro.

○ **Anni 90**
PLAC è ormai un'azienda moderna, rafforza la sua rete di vendita e ottiene la Certificazione Iso 9001.

○ **Anni 2000**
La fusione con Latteria Italia porta nuovi soci e nuovi volumi di produzione. Intanto la Cooperativa ingrandisce gli impianti e ottiene le certificazioni di filiera e di Grana Padano e Provolone DOP.

○ **Dal 2018 ad oggi**
Crescere significa guardare al futuro restando autentici. Dal 2018 la Cooperativa si dota di un nuovo nome commerciale: Fattorie Cremona. Un nome nuovo per valorizzare il territorio, le tradizioni e le origini.

Quell'idea coraggiosa nata a vantaggio di tutti

Nel 1933 un gruppo di allevatori ha costituito la cooperativa lattiero-casearia Il latte, la produzione, la qualità. E l'arrivo del nuovo marchio Fattorie Cremona



LA PLAC- FATTORIE CREMONA

○ **Ragione Sociale**
Produttori Latte Associati Cremona

○ **Sede**
Via Ostiano, 70 - 26043 Persico Dosimo (CR)

○ **Anno di Fondazione**
1933

○ **Aziende agricole associate**
76

Stabilimenti produttivi (4)

○ **Persico Dosimo (CR)** ○ **Cremona, Via Bastida**

○ **Bellaguarda di Viadana (MN)** ○ **Fornovo di Taro (PR)**

○ **Settore merceologico Alimentare**

○ **Aree di business**
Formaggi, derivati caseari (siero di latte e panna)

○ **Produzione Grana Padano**
230.000 forme/anno
4° produttore

○ **Produzione Provolone**
2.500.000 kg/anno
3° produttore

○ **Marchi**
Fattorie Cremona, Bel Canto

○ **Presidente**
Cesare Baldri-ghi

○ **Direttore Generale**
Luciano Negri

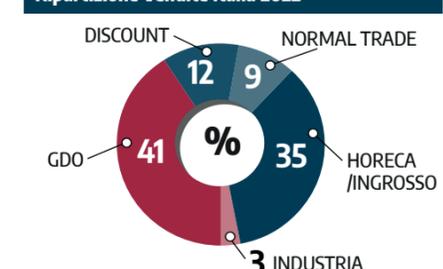
○ **Dipendenti**
200

○ **Fatturato 2022**
150 milioni di euro

○ **Fatturato Export 2022**
24,5 milioni di euro

○ **Fatturato Italia 2022**
125,5 milioni di euro

Ripartizione Vendite Italia 2022



○ **Latte vaccino raccolto dai Soci 2022**
180 milioni di kg

○ **Provenienza del latte vaccino**
Province di Cremona, Mantova e Brescia

mentati in modo corretto e allevati con le migliori tecniche. Per questo l'attenzione per gli animali è da sempre un impegno costante di tutti i Soci allevatori di Fattorie Cremona. Per migliorare ulteriormente questo aspetto e per mettere in evidenza il lavoro svolto, già nel 2018 la cooperativa ha avviato un percorso di valutazione teso a certificare tutte le stalle dei soci. Il miglioramento attuato ha permesso nel 2019 di certificare tutte le stalle dal Csqa, un ente terzo che valuta in modo distaccato il benessere degli animali seguendo i criteri del Centro di Riferenza Nazionale per il Benessere Animale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna, sezione di Brescia, ovvero l'autorità scientifica deputata a fornire sostegno scientifico alle autorità competenti, su loro richiesta. In questo modo tutte le stalle dei soci vengono esaminate mediante indicatori in grado di valutare il benessere degli animali in allevamento verificando non solo le loro condizioni effettive ma anche le strutture, le attrezzature e la gestione generale dell'allevamento.

CLASSYFARM

Dal 2020 Fattorie Cremona ha ampliato le verifiche seguendo i criteri dettati dal ClasyFarm, sistema informatizzato del Ministero della Salute che consente la categorizzazione dell'allevamento. Clasyfarm permette la rilevazione e l'elaborazione dei dati relativi a aree di valutazione tra cui il benessere degli animali, la biosicurezza e gli adempimenti per evitare che si sviluppino malattie di carattere infettivo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA