

LE ECCELLENZE DELL'AGROALIMENTARE

Latteria Soresina più forte Acquisito il 100% della Oioli

La realtà novarese è specializzata nella produzione di gorgonzola. Il fatturato è cresciuto del 32% in un anno

di ANDREA ARCO

■ SORESINA Nascerà ufficialmente nei prossimi giorni, perché l'operazione, milionaria, deve ancora essere definita nei particolari, ma da ieri c'è l'ufficialità: è sorto un nuovo colosso caseario a livello nazionale e a guidarlo è la Latteria Soresina, che ha acquisito il controllo totale della Oioli di Novara. Insieme, adesso, valgono oltre mezzo miliardo di euro di fatturato. «Sono i valori, di grande competenza, ma anche umani, come l'onestà, la passione, la dedizione, che abbiamo trovato nei Fratelli Oioli» ha dichiarato il presidente di Latteria Soresina **Tiziano Fusar Poli** – oltre agli asset economici di tutto rispetto, che ci hanno convinto a portare a termine questa operazione, in perfetta coerenza con la nostra strategia di crescita nelle DOP italiane più remunerative a cui destinare il latte dei nostri soci. L'obiettivo è quello di far evolvere ulteriormente la Oioli attraverso l'unione di eccellenti competenze, sani valori imprenditoriali e la rete vendita di Latteria Soresina, molto efficace nei mercati nazionali e internazionali, che avrà ora, nel suo portafoglio prodotti, questa straordinaria eccellenza».

La Latteria Soresina ha dunque acquisito il 100% della Oioli, azienda novarese leader nella produzione del Gorgonzola Dop e del Gorgonzola Piccante Dop. In sostanza, la grande cooperativa cremonese ha aggiunto al suo portfolio i due formaggi di punta che mancavano per controllare la fetta maggiore del mercato nazionale. L'acquisizione è nata in un periodo di grande espansione per entrambi i marchi, ora fusi: Latteria Soresina ha chiuso il fatturato del 2022 con 494 milioni di euro, registrando un più 19% rispetto all'anno precedente. La Fratelli Oioli, nata come piccola azienda familiare, si è sviluppata negli anni portando sul mercato nazionale ed estero una DOP Gorgonzola di qualità, rag-



Tiziano Fusar Poli

giungendo nel 2022 un fatturato vicino ai 14 milioni di euro, con un più 32% rispetto all'anno precedente. Non è una scalata aggressiva: l'operazione somiglia più a una comunione d'intenti e un'alleanza per creare il brand più potente del Paese in ambito caseario, guardando anche all'estero: «Lat-



Lo stabilimento Oioli di Cavaglietto (Novara)

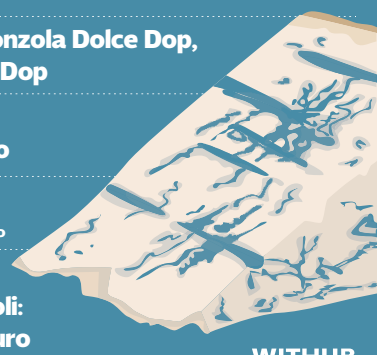
teria Soresina – ha spiegato a tal proposito il direttore di stabilimento, **Roberto Oioli**, titolare coi fratelli – possiede la forza per mantenerne il valore sul mercato e la qualità del prodotto, essendo un'azienda dalle grandi capacità manageriali e potenzialità sul mercato nazionale e internazionale».

Latteria Soresina avrà la totale proprietà dell'impresa, ma la responsabilità della guida del caseificio novarese sarà lasciata ai fratelli Oioli, che hanno visto nascere questa impresa per merito del papà Giovanni e poi crescere fino ad arrivare tra i leader di segmento.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

F.LLI OIOLI

- Nome azienda: **F.Lli Oioli**
- Responsabile di produzione: **Gabriele Oioli**
- Direttore di stabilimento: **Roberto Oioli**
- Responsabile commerciale: **Maurizio Oioli**
- Stabilimento: **sede storica di Cavaglietto (No)**
- In attività: **da oltre 30 anni**
- Tipologia: **caseificio per la produzione di gorgonzola dop**
- Marchi speciali: **Gorgonzola Dolce Dop, Gorgonzola Piccante Dop**
- Fatturato 2022: **circa 14 milioni di euro**
- Aumento fatturato rispetto al 2021: **+32%**
- Fatturato del gruppo **Latteria Soresina-Oioli: oltre 500 milioni di euro**



WITHUB

Una galassia di aziende e marchi

La crescita continua della cooperativa è anche frutto delle acquisizioni

■ SORESINA Oioli è il fiore all'occhiello e, forse, una delle acquisizioni più importanti di sempre. Ma la maxi-operazione non è la prima a partire da via dei Mille e, anzi, oggi quando si parla di Latteria Soresina si citano implicitamente decine di marchi in una galassia di brand storici di successo confluiti nella grande famiglia della cooperativa del latte cremonese. Maggio 2009: la Latteria si fonde con Alimentari di Val D'Enza e il numero di soci sale a 220 con un aumento esponenziale anche dei quintali di latte (3.100.000). Nello stesso anno viene lanciato sul mercato Gran Soresina. Passano soli tre anni prima della svolta epocale.



La sede principale della Latteria in via dei Mille a Soresina

Sempre maggio, ma siamo nel 2012: Latteria Soresina, con contratto di affitto di ramo d'azienda, inizia la gestione della Centrale Produttori Latte Lombardia (CPLL), proprietaria dei marchi Latte Milano, Latte Bergamo, Latte Clab e Latte Pavlat. E non è finita: l'anno seguente, con un'operazione del valore di 14 milioni di euro, Latteria Soresina si aggiudica CPLL, una delle più importanti realtà nel mercato del latte fresco e uht, focalizzata nelle aree del nord Italia. L'acquisizione copre immobilizzazioni materiali, magazzino prodotti, avviamento e marchi. Latteria Soresina porta così il suo fatturato dai 275 milioni del 2011 ai 311 del

2012 (+11%). La strada, al tempo non lo si sa, ma è ancora lunga: oggi vale mezzo miliardo.

La crescita economica della Latteria prosegue nel 2017. L'azienda acquista un'altra importante realtà strategica: Brescialat e il suo stabilimento di Chiari. L'acquisizione del marchio, amplia il raggio d'azione di Latteria Soresina, che si trova così a competere maggiormente anche sui mercati internazionali. Lo sviluppo continua anche a livello produttivo: nel 2018 viene inaugurato il nuovo burrificio, un reparto all'avanguardia, dotato delle più sofisticate tecnologie, in grado di soddisfare una capacità di 10 mila tonnellate. L'ultimo traguardo, questa volta lontano da movimenti milionari ma più vicino al cuore, nel 2020. Un'acquisizione di coscienza e non d'azienda: la Latteria compie 120 anni di successi. **ARK**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Casearia di Pandino, la scuola in campo

Dall'Ue via libera al progetto, di cui è capofila il Comune, e al contributo di 60.000 euro

■ CREMONA 'The school in the field: questo il titolo del progetto, di cui è capofila il Comune di Pandino che, con la Scuola Casearia di Pandino dell'Istituto di Istruzione Superiore 'Stanga', è stato valutato positivamente dalla Commissione Europea, risultando così tra i 21 progetti ammessi a contributo europeo, per un importo pari a 60.000 euro. Il progetto si è sviluppato nell'ambito del piano Lombardia Europa 2020 a cura del Seav territoriale di



Tecnici e allievi nel laboratorio alla Casearia di Pandino

Cremona, che ha portato il Comune di Pandino, borgo di origine medioevale, a cogliere l'importanza dell'educazione delle prossime generazioni che dovranno essere capaci di avviare un processo virtuoso di rigenerazione delle risorse, applicando i concetti di economia circolare e sostenibilità ambientale, sociale ed economica ai vari livelli di produzione agroalimentare. La mission principale è tutelare i territori e le risorse presen-

ti nelle aree verdi a vocazione agricola e pastorizia, valorizzare i processi di qualità e sostenibilità ambientale, che consentono di ottenere prodotti agroalimentari di pregio a basso impatto ambientale: una sfida che molti Comuni Europei stanno portando avanti. Prioritaria in tale contesto, per gli amministratori locali, risulta la necessità di sensibilizzare le nuove generazioni attraverso la realizzazione di un percorso formativo realizzato

specificatamente per le scuole sulla sostenibilità ambientale, l'economia circolare, il ciclo di vita dei prodotti e tutti gli aspetti salienti del futuro dell'economia agroalimentare e lattiero casearia. L'esperienza nasce dai corsi di europrogettazione sviluppati nell'ambito del progetto Lombardia Europa 2020 realizzato da Anci Lombardia, Regione Lombardia e Provincia di Brescia volto alla creazione in ogni provincia lombarda di Servizi Europa di Area Vasta (Seav). I referenti territoriali del Seav di Cremona sono l'Ufficio Europa della Provincia di Cremona (Tel. 0372 406248) e il Servizio Progetti e Risorse del Comune di Cremona (Tel. 0372 407787).