

## CENTRALE LATTE, L'UNIONE FA LA FORZA

27 Maggio 2010

---

L'AQUILA, 24 MAGGIO - Nonostante gli ingenti danni causati dal sisma e la cassa integrazione dei dipendenti, la Centrale del latte dell'Aquila continua nella sua attività. "Paradossalmente - spiega Mario Sabelli, direttore del Consorzio Produttori Latte - dopo il terremoto siamo riusciti a pareggiare il bilancio. Abbiamo triplicato la gamma dei prodotti, grazie ad alleanze e collaborazioni con aziende esterne per la produzione di latticini". La Centrale è riuscita a estendere la vendita dei propri prodotti anche al di fuori della provincia: a Pescara, nel resto della Regione ma anche nel circuito delle Coop umbre. "Abbiamo concretizzato i rapporti con aziende esterne - continua Sabelli - attraverso contratti di fornitura che ci hanno permesso di abbattere i costi fissi elevatissimi degli impianti, arrivando a un ridimensionamento del personale della Centrale".

I macchinari per la produzione sono quasi tutti inutilizzabili. Rimane in funzione soltanto il reparto per la raccolta del latte fresco, ma senza la possibilità di imbottigliarlo: il servizio è esternalizzato. Dopo il terremoto, dei 60 soci che facevano parte della Cooperativa, solo 38 continuano a fornire il latte regolarmente alla Centrale. Gli altri, per lo più piccoli produttori, sono al momento fermi. La situazione attuale appare bloccata; A fronte dei circa 2 milioni di euro di danni subiti, non sono arrivati fondi dagli Enti, nonostante la richiesta di indennizzo, prevista per le attività produttive che hanno subito danni ai propri beni immobili dopo il sisma del 6 aprile 2009.

Il progetto del Consorzio è quello di ricostruire un insediamento per produrre i 150 quintali giornalieri di latte che arrivano nello stabilimento dai soci della Cooperativa. Il nuovo stabilimento potrebbe concentrare la produzione sul latte fresco, lasciando agli esterni solo il confezionamento del latte Uht (a lunga conservazione). Spiega Sabelli: "Vorremmo iniziare anche la produzione di formaggi di qualità legati al territorio, diversificando i nostri settori. Abbiamo brevettato - aggiunge - una tipologia di funghi simili ai porcini. I derivati da questo fungo possono essere impiegati nell'alimentazione degli animali da latte. Quest'ultimi fornirebbero anche la carne. Un circolo chiuso che permetterebbe una produzione in house e la creazione di circa 30 nuovi posti di lavoro". (p.b.)