

L'AQUILA: LA CENTRALE DEL LATTE PRODURRÀ ANCHE I FUNGHI

20 Dicembre 2010

L'AQUILA - La Centrale del latte diversifica la sua produzione e oltre al latte produrrà funghi a lunga conservazione.

Questa la novità principale contenuta nel piano di sviluppo industriale dell'azienda aquilana, presentato attraverso un accordo di programma tra il Comune e il Consorzio di produttori del latte, diretto da Mario Sabelli.

Nella fungaia, che sarà gestita dalla Funghi Imperiali srl, società partecipata della quale la Centrale del latte è la maggiore azionista, verrà prodotto un nuovo tipo di fungo chiamato "Lombatello".

La funghicoltura avverrà in un nuovo stabilimento che, se il piano verrà approvato, sarà realizzato in un terreno di circa 14 ettari in zona Bazzano. Il progetto prevede la realizzazione sia di capannoni industriali dove collocare la nuova sede della Centrale del latte e della fungaia, sia di una parte dedicata ai servizi.

"Ci sarà una parte ricettiva - ha spiegato il presidente del Consorzio, Paolo Giorgina - una palestra, impianti sportivi, una zona commerciale e una direzionale".

L'esigenza di affiancare all'attività tradizionale di produzione di latte (che rimane comunque il "core business" dell'azienda) quella di funghi è nata dalla volontà di risollevare le sorti della Centrale che dopo il sisma ha vissuto una situazione difficile: dei 20 dipendenti della centrale solo due non sono attualmente in cassa integrazione, mentre dei circa 300 allevatori che forniscono la materia prima, cioè il latte, dopo il terremoto ne sono rimasti una sessantina.

"Mentre sui prodotti caseari il valore aggiunto è minimo, sui funghi questo è notevole - ha spiegato Carlo Artusi, il consulente finanziario dell'azienda - Questo ci consentirà di avere degli introiti maggiori".

Sui tempi per la realizzazione di questo nuovo stabilimento, l'assessore comunale al Commercio Marco Fanfani spera possano essere brevi.

"Bisogna seguire un iter composto da vari passaggi - ha detto - di cui il primo sarà la conferenza dei capigruppo, seguita dal confronto con gli uffici tecnici. I tempi tecnici possono variare dai 4 mesi a un anno e mezzo".

"Un piano industriale accolto favorevolmente dal Comune" ha spiegato l'assessore, secondo il quale si dovrebbe fare molto di più, però, per risollevare le sorti di tutto il tessuto economico aquilano.

"Dobbiamo fare in modo - ha concluso l'assessore - che non solo quelli della Centrale del latte ma tutti i prodotti locali trovino spazio sulla grande distribuzione".