

Da pochi mesi alla guida dell'azienda c'è Marini che succede a Tommasoni

Grifo Latte punta a crescere

Il caseificio di Colfiorito ha esteso la produzione



Gruppo solido I marchi della Grifo Latte

Giovanni Bosi

PERUGIA - Cinquantadue milioni di euro di fatturato annuo e ben 330 soci con cinque stabilimenti produttivi nella regione. Sono i numeri di "Grifo Latte", il colosso umbro dei latticini che punta su peculiarità del territorio e genuinità dei luoghi di provenienza per sostenere le proprie strategie di mercato. Strategie che negli ultimi anni lo hanno visto protagonista in Umbria attraverso una politica di accorpamento di diverse piccole cooperative che hanno comunque mantenuto in vita i marchi caratterizzanti. Da pochissimi mesi alla guida di Grifo Latte c'è Sergio Marini, 42 anni, imprenditore agricolo, eletto all'unanimità dal consiglio di amministrazione come "erede" di Franco Tomassoni rimasto alla guida dell'azienda per ben diciotto anni. Con trecento addetti tra dipendenti e collaboratori continuativi, il gruppo trae il proprio fatturato per il 41 per cento dal latte, per il 22

dai formaggi e per il restante 17 da altri prodotti. Le fortune di Grifo Latte derivano proprio dal fatto che il suo "core business" è incentrato sui prodotti della terra umbra, in primo luogo il latte e i suoi derivati, con una ricerca continua di quei beni che meglio possano rappresentare il territorio nel quale opera. Con un'ambizione: uscire dai confini regionali. Nel suo percorso di crescita ha infatti iniziato a guardare al di fuori dell'Umbria, con uno sguardo attento ad alcune realtà dell'Italia Centrale. Per questo ha acquisito il caseificio di Amatrice (in provincia di Rieti), che ha portato con sé un insieme di tradizioni culinarie di prestigio ed un paesaggio situato all'interno del Parco del Gran Sasso e dei Monti della Laga. E' stato in questo contesto che è nato lo spirito cooperativistico imprenditoriale di Grifo Latte, ispirato al connubio tra le antiche tradizioni del mondo agricolo e le innovazioni del campo industriale. "I verdi pascoli e la ricchezza

delle erbe aromatiche dei parchi naturali dell'Appennino Centrale, in cui sono localizzati tre dei nostri cinque siti produttivi - spiega Sergio Marini - conferiscono ai nostri formaggi i profumi della tradizione, mentre le moderne tecnologie produttive e di controllo, permettono la standardizzazione della produzione in accordo con i più rigidi dettami della normativa igienico-sanitaria internazionale". Ad esempio il Caseificio di Colfiorito ha esteso la gamma di produzione dei precedenti caseifici formando un'ideale linea di congiunzione geografica lungo la dorsale appenninica. Fiore all'occhiello nella produzione dei formaggi a pasta filata, questo stabilimento produttivo vede aumentare, giorno dopo giorno, la fidelizzazione di una clientela attenta alle tradizioni e ai sapori della terra umbra. L'attività della Grifo Latte è partita nel 1968 con l'entrata in esercizio della Centrale del Latte di Perugia sotto forma

di società cooperativa. Da lì in poi si è proceduto facendo leva sulla qualità: non a caso è stata una delle prime cooperative a pagare i propri soci in base alla qualità riscontrata nel latte conferito. Dal 1991 la Grifo raccoglie anche il latte degli allevatori ternani dopo la chiusura della Centrale del Latte di Terni ed è del 1996 l'acquisto del caseificio di Fossato di Vico, specializzato nella produzione di caciotte e formaggi pecorini freschi e stagionati. Nel '99 tocca poi allo stabilimento di Norcia, mentre è dal giugno 2002 che il caseificio di Colfiorito è entrato a far parte della Grifo Latte, dapprima in affitto e poi in proprietà. Nell'ottobre 2003 si è proceduto alla fusione con la cooperativa Colat di Città di Castello e dal maggio 2004 il Consorzio Regionale Umbro è entrato a far parte della Grifo Latte. Una crescita esponenziale a cui ha fatto riscontro anche l'aumento del fatturato.

Il fatto

Il latte umbro si potrà rintracciare sul web
Arriva la "carta d'identità"

PERUGIA - A partire dal prossimo gennaio il latte umbro avrà la sua "carta d'identità" e si rintraccerà sul web. Dopo un lavoro di progettazione, partito nel 1999, sul sito internet della Regione Umbria, sarà possibile accedere a tutte le informazioni che riguardano l'intera filiera di produzione accedendo alla sezione "Agri.net Umbria". Dove viene prodotto il latte, quali sono le caratteristiche delle aziende produttrici e trasformatrici fino a scoprire che cosa mangiano gli animali. Tutte informazioni che permetteranno di ricostruire la storia del prodotto, dal campo alla tavola, attraverso un sistema che utilizza informazioni "tracciate". Basterà inserire il numero del lotto riportato sulla confezione del latte nell'apposito spazio sul sito di Agri.net Umbria e i "misteri" legati alla produzione e trasformazione del prodotto verranno svelati. Il progetto, a cui hanno aderito 200 aziende umbre, è stato presentato giovedì 21 dicembre, nella sala Fiume di Palazzo Donini.