



19 Maggio 2016

DANIELE BAZZOCCHI (CENTRALE DEL LATTE)

«Crediamo nei giovani e nel ruolo formativo dell'educazione alimentare»

di RAFFAELLA CANDOLI

IL LOGO della Centrale del latte di Cesena, costituita nel 1959, raffigura un bimbo con tazza di latte e cucchiaino. L'attenzione alla salute dei consumatori, con particolare riguardo ai più giovani è infatti, il marchio distintivo della cooperativa cesenate con sede in via Violone di Gattolino 201, a Martorano, l'unica realtà autonoma del settore lattiero caseario del territorio. Il latte, uno degli alimenti più completi e nutrienti, impiegato sia come bevanda, che per produrre formaggi freschi e stagionati, gelati, panna e yogurt, proviene quotidianamente dai soci allevatori, le cui stalle sono dislocate nel territorio romagnolo (Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini e Ferrara), a garanzia della tracciabilità, della vicinanza geografica tra produttore e consumatore, della freschezza e della qualità degli alimenti lattiero-caseari. «Ogni anno - precisa il direttore Daniele Bazzocchi - gli allevatori associati conferiscono 7 milioni di litri di latte; 2,6 milioni vengono utilizzati per il latte fresco da bere, 3 milioni per formaggi freschi e stagionati e il restante per gli altri prodotti. Alla Centrale lavorano 42 dipendenti tra amministrativi, commerciali, tecnici di laboratorio e manodopera. Si aggiungono poi 20 agenti di commercio che riforniscono supermercati, bar, ristoranti, gelaterie, pasticcerie, comunità, ospedali, coprendo tutto il territorio delle province di Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini, Ferrara e Pesaro Urbino, dall'entroterra al mare».

E' DI POCHI giorni fa un riconoscimento assegnato alla Centrale del latte di Cesena, in occasione del concorso Alma Caseus, all'interno di Cibus, il salone internazionale dell'alimentazione di Parma, per un nuovo prodotto: il «bucciato romagnolo». «Un formaggio aromatico con buccia commestibile - sottolinea il diret-

tore Bazzocchi - ottenuto da latte di mucca, con l'aggiunta di fermenti lattici selezionati, caglio e il tocco del sale dolce di Cervia. Per concessione delle saline cervesi, privilegio concesso a pochi, produciamo 11 tipi di formaggio, mentre, altra nostra particolarità è l'impiego dell'acqua termale di Fratta Terme per le ricotte di fiocco di latte intero, il primo prodotto in assoluto fabbricato dalla Centrale, seguito poi dallo squacquerone, uno dei formaggi spalmabili più conosciuti, ma anche più difficili da ottenere». La filosofia della Centrale del latte è quella della educazione alimentare, che rientra nel concetto più ampio del rispetto e la conservazione dell'ambiente «e poiché si devono acquisire fin da piccoli - prosegue Bazzocchi - ci adoperiamo, con contributi per le spese di trasporto, affinché le scolaresche (in questo anno didattico oltre 4mila gli allievi di ogni ordine, dalle elementari fino gli universitari del Campus di Scienze degli alimenti), possano visitare la Centrale, conoscere le fasi di produzione e la tecnologia sofisticata necessari alla lavorazione del latte e i suoi derivati. Abbiamo poi editato o sono stampabili dal sito fumetti, disegni da colorare, giochi, foto. Inoltre, da dieci anni, in autunno, la nostra sede si apre al pubblico per un intero pomeriggio domenicale con intrattenimenti per tutte le età, costituendo l'occasione per degustare i nostri prodotti e contribuire al sostegno solidaristico di realtà associative locali».

LA CENTRALE del Latte di Cesena è partner del Resto del Carlino nell'edizione 2016 del Campionato di giornalismo per le scuole medie. La Centrale ha messo in palio un premio speciale dedicato agli articoli che trattano di tipicità e genuinità del cibo. Il premio verrà 'svelato' e consegnato nel

corso della cerimonia di premiazione del Campionato in programma il 24 maggio alle 9.30 al Teatro Verdi di Cesena.

LE ATTIVITA'

Visite allo stabilimento, degustazioni di prodotti e iniziative solidaristiche

LA NOSTRA INIZIATIVA

I partner

Il Campionato di giornalismo del Resto del Carlino ha coinvolto dieci scuole medie di Cesena e della provincia. La nostra iniziativa è sostenuta da Amadori, **Confcooperative Forlì-Cesena** e Centrale del Latte di Cesena

La premiazione

Il prossimo 24 maggio alle ore 9.30 al Teatro Verdi di Cesena si svolgerà la cerimonia di premiazione del Campionato. Amadori e Centrale del Latte consegneranno premi speciali alle scuole.



