



Centrale del latte di Torino

La Centrale del Latte di Torino, con l'acquisizione nel 1999 del Centro Latte Rapallo Spa, è ormai una realtà economica interregionale in continua crescita. Decisa la quotazione in borsa

di **Giovanni Paparo**



I dati del bilancio 1999, il primo consolidato parlano chiaro: ricavi a 107,7 miliardi, margine operativo lordo di 11 miliardi, risultato operativo di 4,3 miliardi, investimenti oltre 11 miliardi. Gli aspetti tecnici del consolidamento hanno portato a un risultato netto negativo di 400 milioni dopo ammortamenti per più di 6 miliardi. La quotazione in Borsa è ormai decisa e sarà coordinata dalla Banca Intermobiliare. Alla base c'è un progetto di rafforzamento industriale e di ulteriore crescita, con nuove acquisizioni. Il Comune di Torino mantiene il 20% del pacchetto azionario nel convincimento che future acquisizioni valorizzeranno ancora di più la quota pubblica.

E ora anche le insalate pronte

I tre stabilimenti di Torino, Carmagnola e Rapallo vantano impianti all'avanguardia per la lavorazione del latte, yogurt e latticini vari. Sono oltre 80 milioni i litri di latte venduti ogni anno, in migliaia di punti vendita. E col latte lo yogurt, la panna, i formaggi freschi, il grana padano e l'emmental, oltre alla linea di merende e dessert e le uova extra fresche. Non mancano prodotti tipici, come la ricotta piemontese (seiras) o la tagliata genovese

(prescinseua). Il tutto sotto diversi marchi, a partire dal notissimo "Tapporosso" che è un po' l'emblema dell'azienda.

Quest'anno la "linea del fresco" della Centrale del Latte di Torino si è ampliata con le nuove "insalate della Centrale pronte da condire", offerte in buste da 80 g e vaschette da 150g, un prodotto molto indovinato che ha subito incontrato il favore dei consumatori.

50 anni ben portati

"Fondata nel 1950 e operativa dal 1952 - ci racconta l'ingegner Riccardo Pozzoli, amministratore delegato della capogruppo, la Centrale del Latte di Torino & C. Spa -, l'azienda ha ormai mezzo secolo di vita. Suo obiettivo primario era rifornire la popolazione torinese di latte fresco pastorizzato. Allora la struttura distributiva si basava su latterie alle quali arrivava il latte crudo dalla campagna. Latte che non dava alcuna garanzia, veniva venduto sfuso e a casa si doveva bollire con perdita di valori nutritivi. La Centrale, nata per ovviare a tutto questo, è un interessante esempio di integrazione di tutta la filiera, perché hanno concorso alla sua creazione i produttori di latte, gli industriali, le latterie e anche il Comune di Torino. Adesso è

un'azienda che si confronta sul mercato con aziende simili o molto più grandi. Negli ultimi anni, lo stabilimento è stato completamente riammodernato e gli impianti sono nuovissimi, e il livello di investimenti è sempre molto alto: 4 o 5 miliardi l'anno. La Certificazione di Qualità Uni En Iso 9002 rappresenta per l'azienda il riconoscimento della sua cura per la qualità e per il benessere del consumatore."

Una presenza di mercato in continua crescita

"Abbiamo una forte concentrazione nell'area di Torino e Provincia - spiega il dottor Mario Restano, marketing manager della Centrale -, e una presenza significativa nel resto del Piemonte, meno Novara e Alessandria. In Piemonte nel latte fresco abbiamo una quota di mercato sul 25%, siamo perciò co-leader con l'altra azienda torinese. Nel latte a lunga conservazione, l'altro nostro prodotto di punta, siamo leader assoluti nell'area di Torino e Provincia, e al 2° posto in Piemonte, nello yogurt la quota di mercato è significativa".

Nel 1999 la Centrale del Latte di Torino ha acquisito integralmente il Centro Latte Rapallo di cui possedeva già un 20%. Il Centro Latte Rapallo opera nella Liguria di Levante e nell'area di Genova sino ai confini della Provincia di Savona, ove, nel latte fresco, detiene un'importante quota di mercato, anche se leader è la Centrale di Genova.

Oggi il Gruppo è leader di Piemonte e Liguria nel latte fresco e detiene la 2ª o la 3ª posizione nel latte Uht. Per il futuro sono stati approntati vari programmi, tutti sotto il segno di una crescita ulteriore.

"Vogliamo crescere - precisa Pozzoli - a partire dalla nostra

area dove siamo radicati anche come raccolta del latte. Dipenderà dalle contingenze crescere per mezzo di accordi piuttosto che di acquisizioni. Sarà anche importante la via interna, tramite i due cardini fondamentali dello sviluppo e lancio di nuovi prodotti e del supporto a tutti i prodotti e all'immagine aziendale tramite investimenti significativi nella comunicazione.

Questo, insieme alla cura sempre molto attenta per la qualità, rappresenta la nostra strategia"

Quattro anni fa la Centrale del Latte di Torino aveva 5 referenze di latte fresco, oggi ne ha 10: ha introdotto il latte coi fermenti lattici, e ha sempre mantenuto, scelta molto intelligente e coraggiosa, la bottiglia in vetro. Ha lanciato delle qualità speciali di latte a lunga conservazione, che sono il latte ad alta digeribilità per chi ha intolleranza al lattosio e, da quest'anno, il latte da agricoltura biologica. Per i settori non tradizionali della sua attività, già tre anni fa ha inserito le uova fresche. Il fornitore, uno dei più qualificati allevatori della provincia di Torino, produce in proprio i mangimi per il migliore controllo del processo. Come tutti i produttori che forniscono la Centrale del Latte di Torino, è stato selezionato in base a caratteristiche che vedono come aspetto principale la cura della qualità.

