



**NATURALMENTE,
DA LATTE FRIULANO™**

**PROGETTO DI
SVILUPPO DELLA
FILIERA LATTIERO
CASEARIA IN
FRIULI VENEZIA
GIULIA**

Sintesi divulgativa coordinata con le linee guida della revisione 6,
novembre 2023



**NATURALMENTE,
DA LATTE FRIULANO™**

PROGETTO DI SVILUPPO DELLA FILIERA LATTIERO CASEARIA IN FRIULI VENEZIA GIULIA

Sintesi divulgativa coordinata con le linee guida della revisione 6, novembre 2023

NATURALMENTE,
DA LATTE FRIULANO™



LE MONTAGNE, IL TAGLIAMENTO CHE LE SOLCA, LAGHI E UNA PIANURA CHE SI PERDE FINO AL RIFLESSO DORATO DEL MARE. QUI, UOMO E NATURA SI FONDONO ARMONIOSAMENTE, INSIEME NELLA STRAORDINARIA BELLEZZA DELLA NOSTRA TERRA. QUESTA È LA CASA DI NATURALMENTE, DA LATTE FRIULANO. DOVE L'AUTENTICITÀ SI SPOSA CON L'INNOVAZIONE, LA SOSTENIBILITÀ ABBRACCIA LA TRADIZIONE E IL GUSTO DI UN'INTERA REGIONE SI CONCENTRA IN OGNI GOCCIA DI LATTE. FRIULANO, NATURALMENTE.

NATURALMENTE, DA LATTE FRIULANO

Tra ottobre 2021 e giugno 2023 tredici aziende della regione hanno costituito **Naturalmente, da latte friulano**, una società consortile a responsabilità limitata tramite tre atti notarili redatti dal notaio Andrea Maistrello di Spilimbergo. **La finalità della società è di avviare un percorso strategico di consolidamento e di sviluppo del sistema friulano della filiera del latte bovino.**

Le aziende consorziate utilizzano tutte latte ottenuto in Friuli, **con forniture alimentate da più del 30% delle stalle attualmente in attività** e realtà operanti in tutti i settori: raccolta e distribuzione del latte, tradizionali latterie, caseifici specializzati nella stagionatura del formaggio, DOP Montasio in particolare. **Otto di esse hanno sede nell'Udinese e cinque nel Pordenonese, mentre tre operano in zona di montagna.**

Al fine di rispettare l'obbligo statutario, **tutti i soci assicurano che almeno il 75%** delle attività lattiero-casearie e delle lavorazioni è ottenuto da latte munto nel territorio regionale. **Nel corso del 2021 e del 2022, tale quota è stata superiore al 90%.**

SALVAGUARDARE LA PRODUZIONE DEL LATTE IN FRIULI VENEZIA GIULIA

Naturalmente, da latte friulano, si prefigge almeno due grandi obiettivi:

- a monte, la salvaguardia della produzione di latte e delle stalle in condizioni di qualità, benessere animale e sostenibilità
- a valle, la valorizzazione dei prodotti che consenta consolidamento, sviluppo economico e produttivo dell'intera filiera.

Grazie alle risorse che la Regione rende disponibili, le imprese associate stanno attuando ambiziosi programmi di modernizzazione, integrazione, potenziamento e specializzazione degli impianti produttivi, della matrice organizzativa e della funzione commerciale, in linea con le più aggiornate previsioni delle tendenze di evoluzione dei consumi.

La società consortile si occuperà, direttamente e attraverso i soci, dell'allestimento e della conduzione di **nuovi impianti di lavorazione** a tutto campo, dal **dal fresco-freschissimo, alla elaborazione dello stagionato**, porzionamento e confezionamento compresi. Inoltre, pianificherà una rete di servizi integrati nei settori dell'autocontrollo e delle garanzie di sicurezza e qualitative dei prodotti e dei processi.

La società sta introducendo **marchi e sistemi identificativi** dell'offerta coordinata, oltre a una costante attività di informazione del consumatore e di promozione a sostegno della domanda e dello sviluppo dei consumi, anche ampliandone la diffusione geografica e nei canali di vendita. I presupposti di qualità tradizionale e di identità, tutti tracciabili, saranno certificati al più presto per consolidare e **rilanciare il patto con i consumatori** annunciato dalla stessa denominazione scelta per la società consortile.



I SOCI

Dalle Alpi al Mare Adriatico, l'impegno è quello di dare nuove prospettive alle aziende casearie del FVG, andando a creare una gamma selezionata di latte, formaggi e latticini **Naturalmente friulani, rigorosamente di qualità.**

Naturalmente, lungimiranti:

Sono 17 i pionieri, coloro che hanno fin qui colto l'importanza di fare squadra in questo momento storico. Non per cambiare assetto, ma per rimanere fedeli alla tradizione e preservare quei valori che solo un grande gruppo può garantire.

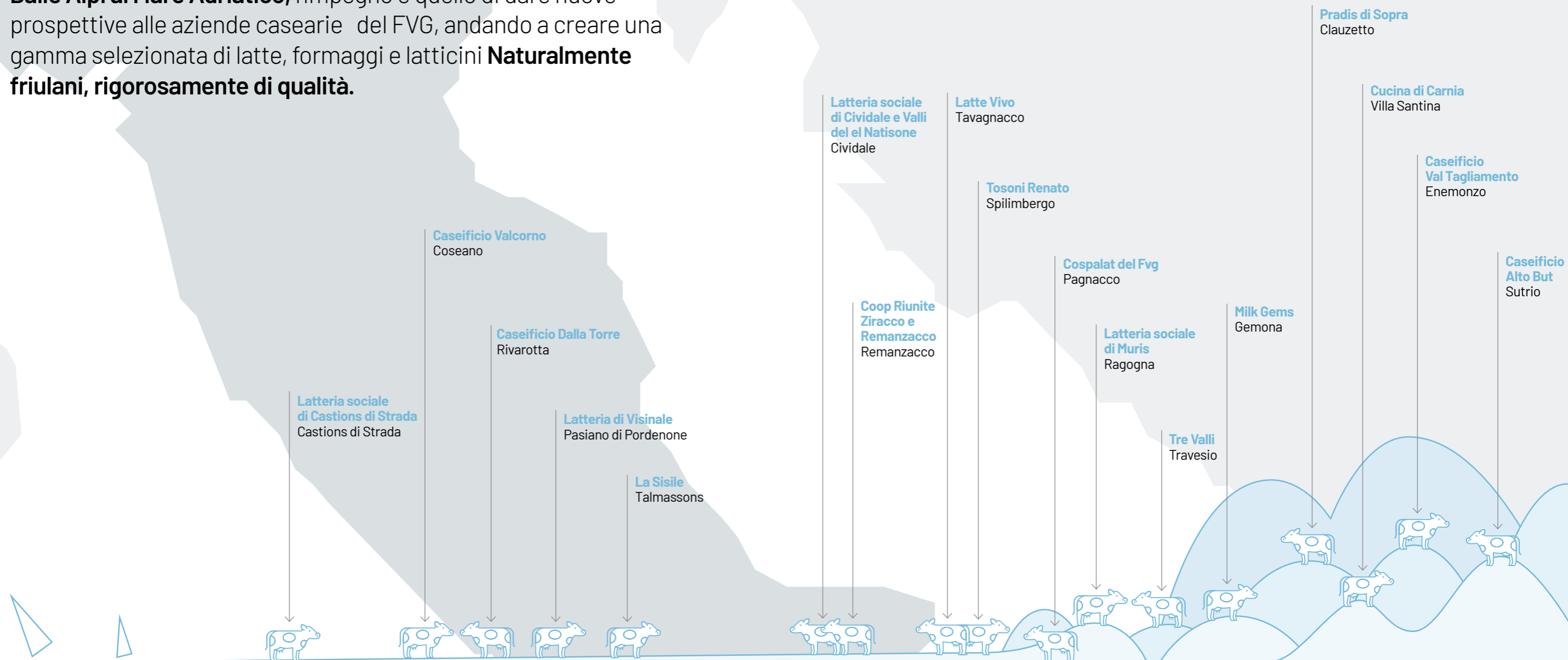
Unendosi, per acquisire forza e valore per diventare più visibili e competitivi. E nonostante tutto rimanere naturali come la tradizione nostrana ci ha insegnato.

Un legame che va oltre i confini individuali, unendo le energie, le competenze e le risorse per il bene

comune e affrontare le sfide del presente e del futuro con più forze. Naturalmente, lungimiranti, consapevoli che il successo dipende dalla collaborazione, dalla fiducia reciproca.

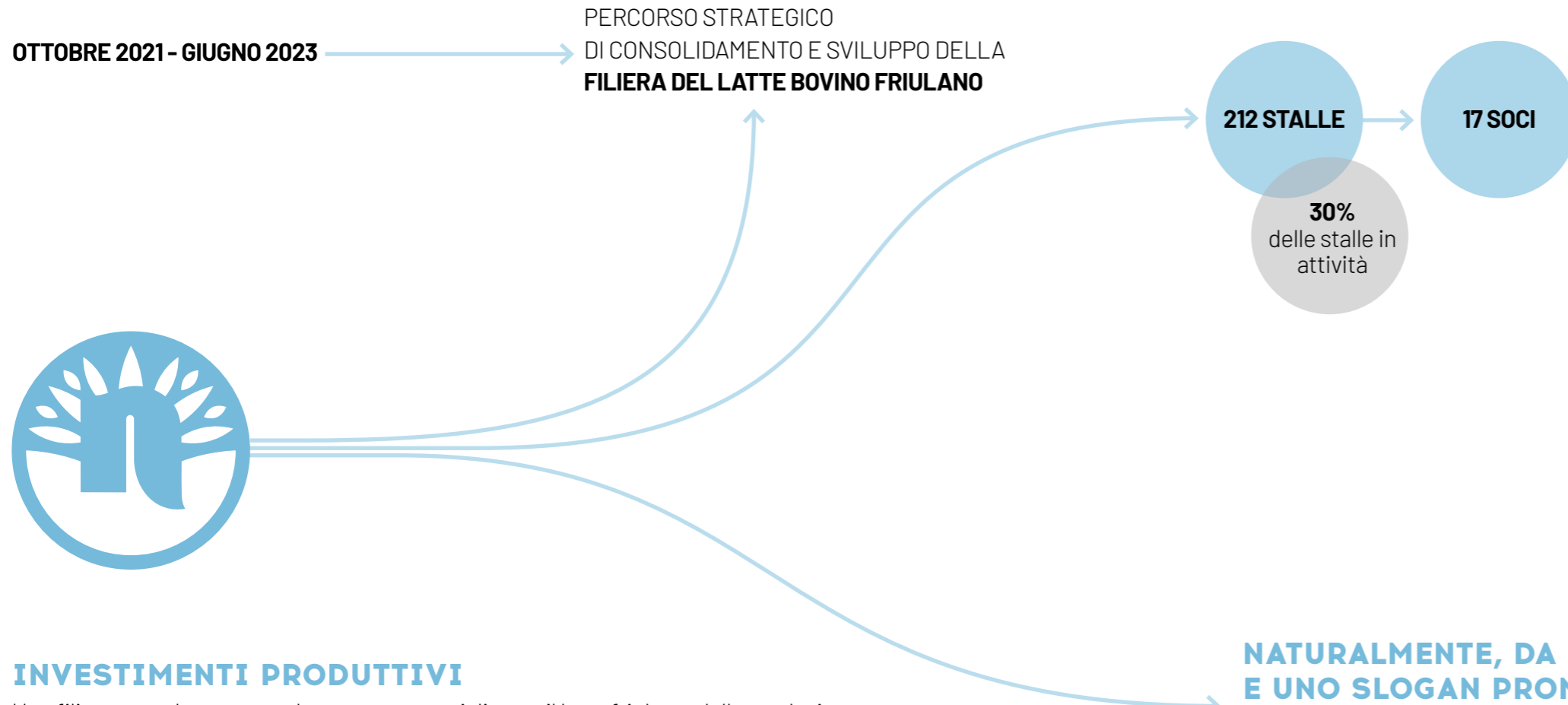
Impegnati a mantenere l'integrità e a preservare l'eredità di una cultura che celebra la genuinità e la qualità per creare massa critica e un impatto positivo, difendere i valori e costruire un futuro sostenibile per tutti.

Naturalmente, insieme per fare la differenza.



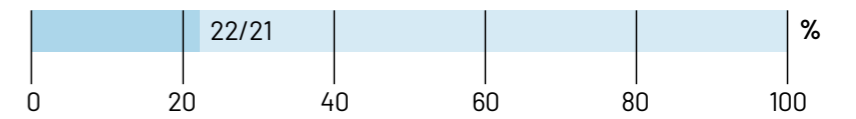


AVVIO DELLA LAVORAZIONE DEL LATTE E DI UNA GAMMA SELEZIONATA DI FORMAGGI E LATTICINI FRIULANI



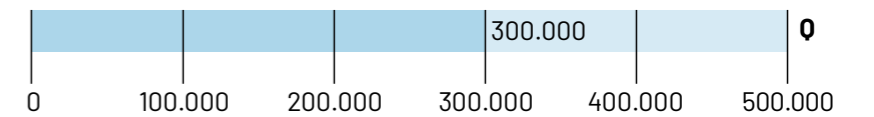
% INIZIALE SUL LATTE MUNTO IN FRIULI

tutte le aziende utilizzano latte ottenuto e munto in Friuli



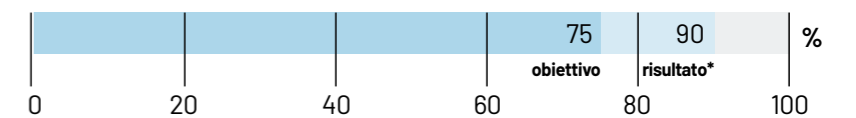
QUINTALI DI LATTE LAVORATO

Per anno



OBIETTIVO STATUTARIO

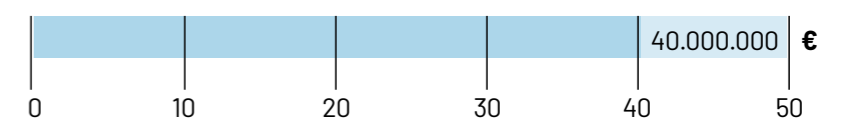
75% attività lattiero-casearie ottenuto da latte munto in regione



* Nel 2021 la quota è stata superiore al 90%

VALORE DELLE VENDITE PREVISTO ALLA FINE DEL 2027

valore della produzione lattiero casearia dei soci in milioni di euro



INVESTIMENTI PRODUTTIVI

Una filiera completa per produrre e commercializzare il latte friulano, dalla produzione della materia prima fino alla trasformazione, distribuzione e vendita

NATURALMENTE, DA LATTE FRIULANO È UNA PROMESSA E UNO SLOGAN PROMOZIONALE, PER UNA REALTÀ CHE INTENDE RIUNIRE, MODERNIZZARE, VALORIZZARE E FAR CRESCERE IL SETTORE LATTIERO CASEARIO FRIULANO

Nuove linee di prodotto

- Migliori prestazioni per i soci e servizi a terzi
- Elaborazioni di prodotti venduti dal gruppo

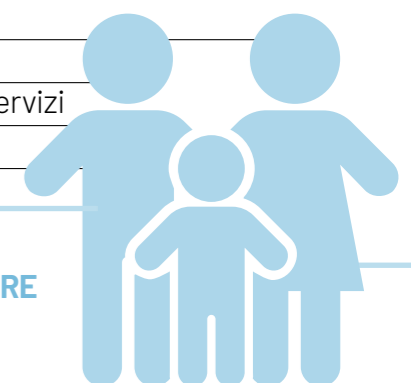
Nuovi poli produttivi



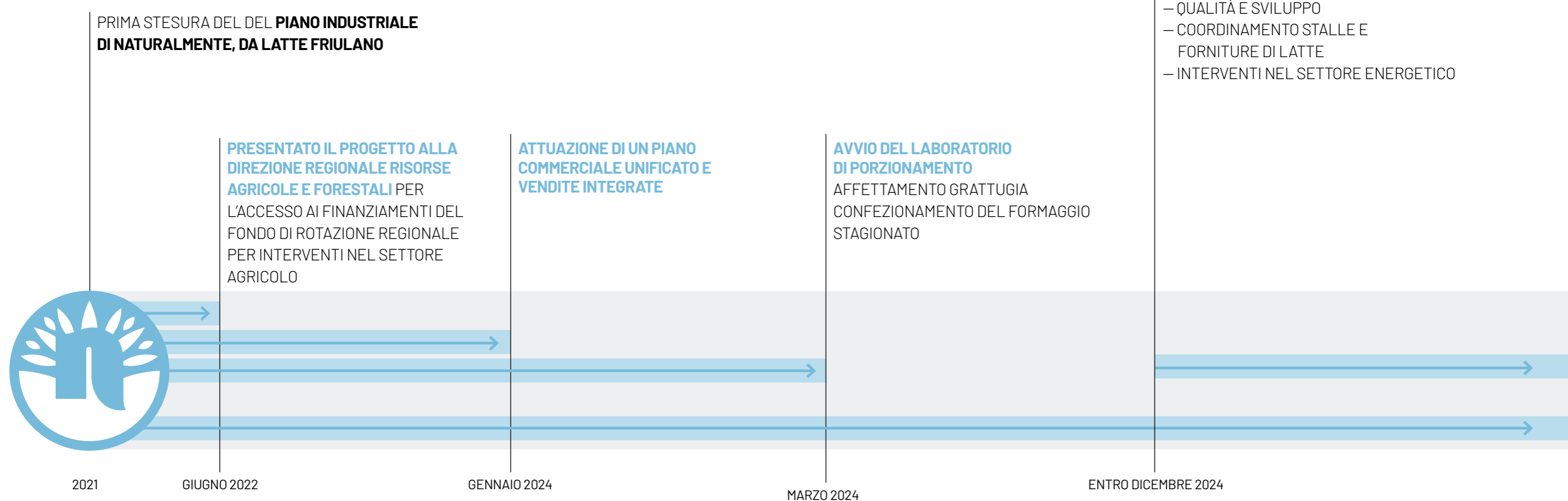
Missione di Naturalmente, da latte friulano

- controllo sul processo produttivo
- ottimizzare i costi
- migliorare la qualità e potenziare i servizi
- potenziare le vendite e i consumi
- trasparenza e tracciabilità

GARANZIA DI SICUREZZA E AFFIDABILITÀ PER IL CONSUMATORE



TIMELINE DEL PROGETTO



Dalle Alpi al Mare Adriatico, l'impegno è quello di investire nelle aziende casearie del FVG, andando a creare una gamma selezionata di latte, formaggi e latticini **Naturalmente friulani, rigorosamente di qualità.**

Due fasi per un grande progetto...

Il progetto in continua evoluzione prevede la creazione di aree produttive altamente performanti in provincia di Udine.

1

Il primo obiettivo è la realizzazione di un laboratorio unificato per le attività di porzionamento, grattugiatura e confezionamento di formaggi stagionati: diventerà operativo all'inizio del 2024 offrirà servizi integrati, innovativi e di forte rafforzamento della gamma.

2

Miglioramento delle prestazioni con servizi di interesse generale per coordinare con obiettivi di rilevanza strategica l'elaborazione e la preparazione per il consumo dei prodotti venduti dalla Società e dai soci alle elaborazioni dei prodotti venduti dal Gruppo.



FASE 1 PIANIFICAZIONE

Sono quattro le aree produttive (Gemona del Friuli, Ziracco, Moimacco e Pasiano di Pordenone), nella provincia di Udine e Pordenone che puntano a diventare le nuove piattaforme della trasformazione e valorizzazione del latte in Friuli Venezia Giulia.

Il piano industriale prevede le linee di sviluppo, confermando funzioni e dotazioni dei Siti A e B e la realizzazione dei relativi impianti

– **Sito A1 Gemona**

per la lavorazione del burro di qualità, acquistato e condotto dalla società consortile

– **Sito A2 Moimacco (Polo est)**

acquistato dalla società consortile, verranno realizzati sia il nuovo laboratorio per la produzione dello yogurt, sia la nuova sede produttiva del socio "Latteria sociale di Cividale e delle Valli del Natisone".

– **Sito A3 Ziracco di Remanzacco**

per la lavorazione di spalmabili e di altre specialità, condotto d'intesa con i soci

– **Sito B Pasiano di Pordenone (Sito Ovest)**

A Pasiano di Pordenone, invece, nel nuovo stabilimento di proprietà della Latteria di Visinale vengono realizzati sia i suoi nuovi locali attrezzati modernamente per la stagionatura, sia il laboratorio della società consortile per l'elaborazione (porzionamento, grattugia, ecc.) ed il confezionamento del formaggio stagionato, che implementano l'insediamento del Polo Ovest con una ampia gamma di prodotti pronti per il consumo e la diffusione nel grande mercato.

FASE 2 SVILUPPO

Il laboratorio unificato per le attività di porzionamento, grattugia e confezionamento del formaggio diventerà operativo entro i primi mesi del 2024.

Il laboratorio sarà gestito dalla Società consortile e servirà sia alle esigenze del piano di sviluppo di **“Naturalmente, da latte friulano”**, sia ai soci. La condivisione del sito con i nuovi separati locali di stagionatura della **Latteria di Visinale** attiverà rilevanti opportunità logistiche ed organizzative per le attività di stagionatura e di confezionamento della Società consortile e per esigenze logistiche condivise.

La Società consortile ha già esercitato opzioni di acquisto di linee di lavorazione e impianti necessari al laboratorio. Le risorse per l'implementazione del **Sito B** sono considerate nel quadro della provvista speciale alimentata anche da tutti i soci.

Il Sito B contribuirà al miglioramento delle prestazioni, dell'offerta e dei target settoriali, offrendo servizi ad elevata qualificazione tecnologica e assicurando una elaborazione moderna e accattivante per i prodotti venduti dai soci, dalla società consortile e di eventuali altri partner coordinati con gli obiettivi della valorizzazione del latte friulano.

NATURALMENTE,
DA LATTE FRIULANO™



IL LOGO

Colline, alberi e forme di formaggio e gocce di latte si combinano in un'immagine che prende vita. Tutti gli elementi convergono per formare una "N" sinuosa e leggera, che si distingue per una combinazione di segni evocativa e facilmente riconoscibile.

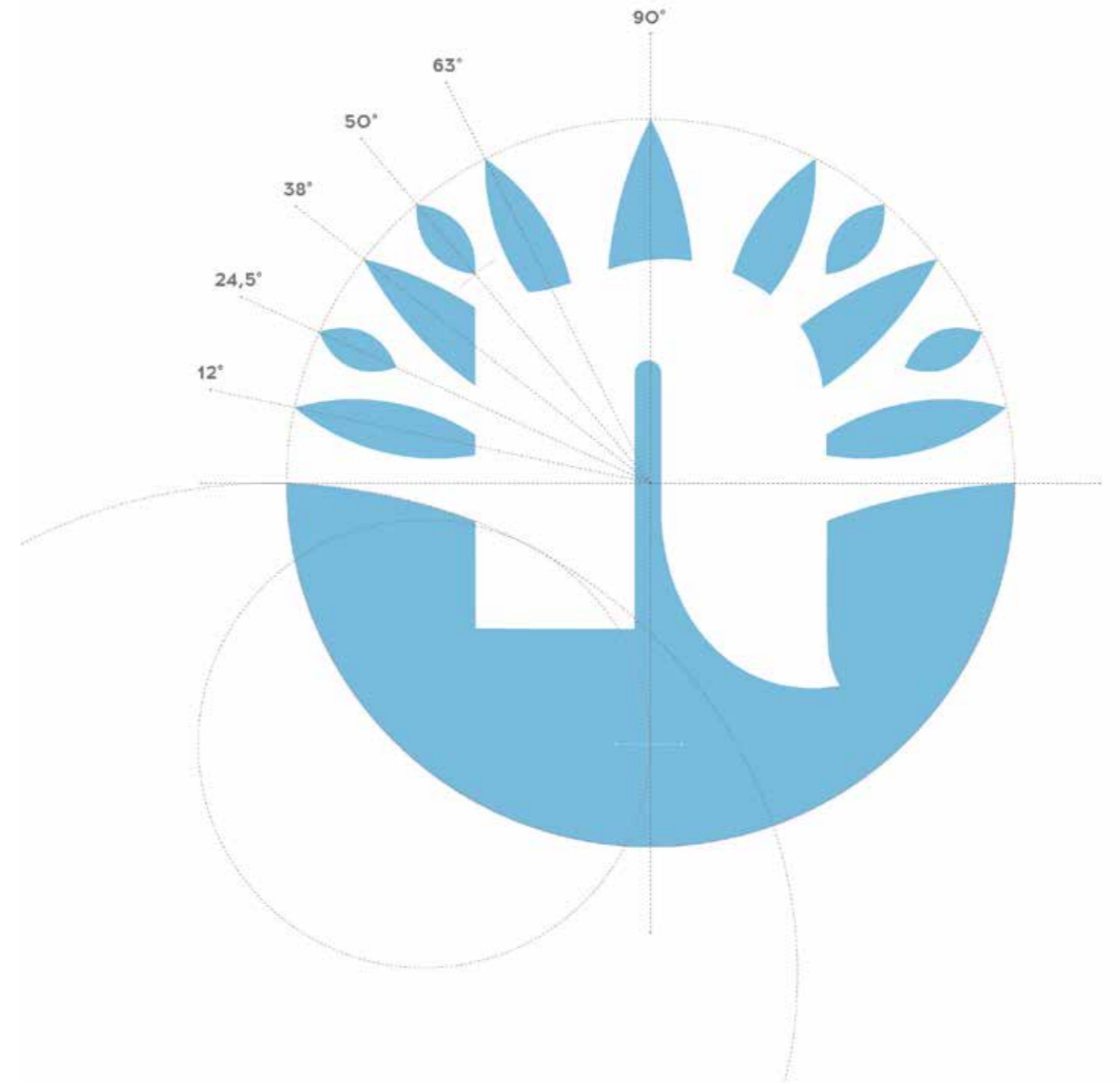
Tutto questo trova la sua perfezione nella forma più completa e armoniosa: il cerchio.

Un cerchio che si colora di azzurro per essere ancora più distintivo e familiare, come il cielo e l'acqua, perché è proprio lì che "Naturalmente, da latte friulano, vuole arrivare. Vuole raggiungere le famiglie e trasmettere loro positività, tranquillità, fiducia e anche un pizzico di orgoglio per scelte sinergiche e consapevoli.

L'azzurro, infatti, è un colore che nella psicologia umana rappresenta l'infinito, la conoscenza, l'integrità e la stabilità. Non è un caso che sia utilizzato nelle diverse tonalità

nei loghi dei social network, nei siti aziendali per comunicare serietà e nei siti politici per trasmettere fiducia.

Nel design, comunque minimale, la combinazione di colline, alberi, formaggio e latte rappresenta il forte legame con la natura, un'identità autentica e una promessa di qualità. Con la sua forma elegante e il colore azzurro, il logo di "Naturalmente, da latte friulano" è un'immagine riconoscibile che vuole ispirare fiducia e trasmettere familiarità, tranquillità, qualità...



Da dicembre 2022 il marchio Naturalmente, da latte friulano è stato registrato, nelle sue varianti nell'Unione Europea nelle classi 29, 30, 35, 39, 40.

IL LETTERING

[Dal dizionario] Etimologia di Naturalmente:
composto dall'aggettivo **naturale** e dal suffisso ~ **mente**...

Percezioni:

per natura, secondo natura, spontaneamente, con semplicità, istintivamente, ovviamente, certamente, sicuramente, chiaramente...

Un naming coraggioso, con una inaspettata virgola che diventa una decisione creativa e distintiva.

Curiosa:

L'inserimento della virgola ha suscitato da subito curiosità e perplessità. Ha invogliato il pubblico a indagare per scoprire il significato o il messaggio che si cela dietro il nome, generando un coinvolgimento più profondo con il marchio e stimolare la conversazione intorno all'azienda.

Originale:

L'uso della virgola all'interno del nome aziendale per renderlo unico e memorabile. In un mercato competitivo, un nome distintivo aiuta a differenziarsi e a farsi notare.

Dinamica:

La virgola aggiunge un elemento dinamico e ritmico al nome, crea un effetto visivo e sonoro accattivante. Per attirare l'attenzione e suscitare curiosità da parte del pubblico.

Versatile:

La presenza di una virgola consente una varietà di interpretazioni e significati. Utilizzata per separare due concetti o elementi che si combinano e creare un'identità aziendale unica. Questo permette una maggiore flessibilità nella comunicazione del marchio e nelle strategie di marketing.

Storytelling:

La virgola è nella lingua italiana elemento narrativo e simbolico. Rappresenta una connessione tra due concetti o idee che si combinano per creare un'esperienza unica, un valore distintivo vitale per l'azienda.

L'utilizzo della virgola nel naming ha aggiunto un tocco di originalità, creatività e distintività, creando un nome memorabile e interessante.

NATURALMENTE, DA LATTE FRIULANO

IL PACKAGING

Il packaging di Naturalmente, da latte friulano, è l'essenza di qualità e autenticità. Curato nei minimi dettagli, cattura l'attenzione sin dal primo sguardo. Un omaggio alla bellezza della nostra terra su una base azzurra che evoca serenità e naturalità.

NATURALMENTE BUONO RIGOROSAMENTE FRIULANO

Qualità, gusto e autenticità, i valori che il nuovo packaging di Naturalmente, da latte friulano racchiude.

Una veste frutto di un accurato e appassionato studio di neuro marketing per trasmettere al consumatore lo spirito che unisce il brand all'impegno per la qualità e il rispetto della tradizione.

Il packaging, oltre a identificare i prodotti, racconta i valori fondamentali incarnati dalla mission del brand.

Una confezione in grado di trasmettere qualità, buon gusto e autenticità per arrivare, attraverso una veste univoca al cuore del consumatore.

La combinazione degli elementi e i colori scelti raccontano "Naturalmente, da latte friulano", il territorio, le persone e il grande impegno assunto.

La cocinella è un dettaglio che testimonia l'autenticità e la naturalezza, la connessione con il territorio e, in definitiva, l'impegno a lavorare prodotti di grande qualità.



Una ricerca di neuromarketing ha permesso di identificare una serie di elementi per catturare l'attenzione del consumatore e trasmettere i valori del brand in modo efficace.



EVENTI/STAMPA

IL GAZZETTINO

MessaggeroVeneto

L'Alpino

PER L'EMILIA
ACCADUTA QUASI
CONTEMPORANEAMENTE



Durante l'Adunata di Udine, abbiamo avuto l'opportunità di immergerci nello spirito leggendario degli Alpini e di vivere momenti indimenticabili. L'esperienza è stata così intensa che ci ha spinto a compiere un gesto di solidarietà nei confronti delle persone dell'Emilia Romagna, duramente colpite dalla recente alluvione caduta quasi contemporaneamente. Abbiamo deciso di donare UNA EDIZIONE SPECIALE DELLE nostre Razioni N, simbolo di amicizia e vicinanza, con la speranza di alleviare le loro sofferenze.

IL FRIULI NON DIMENTICA



Quale modo migliore c'è per dare il benvenuto in Friuli se non invitare tutti ad "assaggiarne un pezzo"? Per omaggiare gli Alpini e i partecipanti all'evento, è stata pensata la "Razione N - Razione viveri da adunata", da portare a casa per gustare prodotti genuini, dal sapore unico e inconfondibile, sinonimo di tradizione e di cultura del territorio friulano.



Un reportage completo, scritto dalla penna di Maura Delle Case che illustra lo stato di fatto e il progetto Naturalmente, da latte friulano

EVENTI/STAMPA



MessaggeroVeneto

IL GAZZETTINO

Telefriuli

FRIULI.it

L'esquisito

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

nordest24

Quale formaggio
I ruminanti sono erbivori
ed erba debbono mangiare

EUROREGIONE
NEWS

FriuliSera

TRIESTEPRIMA



Il 30 novembre è avvenuta la presentazione della squadra, dei primi risultati e dei protagonisti. con l'anticipazione del nuovo packaging, l'annuncio del piano di sviluppo che farà del 2024 un anno decisivo.

L'iniziativa, ospitata dalla splendida dimora storica Villa Romano a Manzano, ha accolto un pubblico delle grandi occasioni ed è culminata nell'intervento del guru dei formaggi, Alberto Marcomini



EVENTI/STAMPA

MessaggeroVeneto

IL GAZZETTINO

// FRIULI.it

BUONE FESTE
DA NATURALMENTE. DA LATTE FRIULANO.

In un mondo che cambia rapidamente,
i nostri valori rimangono saldi,
radicati nella cultura che ha
plasmato la nostra regione.
Una cultura che valorizza la genuinità,
l'eccellenza e la collaborazione.

Progetto di sviluppo della filiera
lattiero casearia ai sensi dell'articolo
12 della Legge regionale 5/2020.

Seguici su

DESPAR Carlino (UD) Povoletto (UD) S. Giorgio di Nogaro (UD) Tarcento (UD) Toimazzo (UD) Udine Villa Santina (UD)	EUROSPAR Amaro (UD) Cervignano (UD) Cividale del Friuli (UD) Codroipo (UD) Fagagna (UD) Gemona del Friuli (UD) Latisana (UD) Lignano Sabbiadoro (UD) Manzano (UD) Palmanova (UD) Remanzacco (UD)	INTERSPAR S. Daniele del Friuli (UD) S. Giorgio di Nogaro (UD) S. Giovanni al Natisone (UD) Tarvisio (UD) Tavagnacco (UD) Toimazzo (UD) Udine Villa Santina (UD)	IL GALLO ROSSO Corno di Rosazzo (UD) Gorizia Trieste Udine
---	--	---	---

IPERCOOP
Montedoro-Muggia (TS)
Pordenone
Trieste
Villesse (GO)

Ci trovi
in questi
punti
vendita

In un mondo in costante evoluzione, dove le trasformazioni sono rapide e continue, Naturalmente, da latte friulano, fa tesoro dei valori saldi che sono radicati nella cultura che ha plasmato la nostra regione.

Con questo spirito si fa portavoce di un augurio sentito di buone feste, condividendo la gioia delle festività e celebrando l'essenza di un momento speciale: la presenza del latte, primo prodotto della filiera nei principali punti vendita del Friuli Venezia Giulia.



**NATURALMENTE,
DA LATTE FRIULANO™**