

## A NATURALMENTE INSIEME PIANO DI SVILUPPO E NUOVO PACKAGING: LE PAROLE DEI PROTAGONISTI

### Comunicato stampa

**Naturalmente Insieme:** questo il significativo titolo dato alla serata in cui **Naturalmente, da latte friulano** ha presentato nella suggestiva Villa Romano, a Case di Manzano, il proprio progetto e piano di sviluppo ai soci, ai partner, alle autorità e alla stampa. Tanti i relatori della serata, che hanno affrontato i vari passaggi vissuti finora e quelli in programma nel 2024, anno che si preannuncia particolarmente strategico.

Gli ospiti si sono avvicendati al microfono introdotti da Gaia dall'Oglio, speaker a eventi di empowerment e comunicazione digitale nonché testimonial di prestigiose realtà del territorio, docente al Master universitario Foodwine 4.0. Il primo a prendere la parola è stato il **presidente della società consortile, Carlo Tosoni**, che ha espresso la propria gratitudine per l'intenso lavoro che nel giro di due anni ha permesso di fare di Naturalmente, da latte friulano il nuovo protagonista della filiera, forte di 17 aziende della regione, pari a circa 200 stalle dalle Alpi al mare Adriatico, con oltre il 20 per cento dell'intero latte munto in Friuli.

**Stefano Zannier, assessore alle risorse agroalimentari, forestali, ittiche e montagna della Regione**, ha ribadito la propria convinzione per le finalità perseguite e si è detto molto soddisfatto per i risultati raggiunti: "Fin dall'inizio, visto l'impegno che ci ha messo la Regione, sono stato convinto della bontà del progetto. In un mondo per antonomasia slegato e anche piuttosto individualista come quello lattiero caseario, noi invece abbiamo risposto all'esigenza di mettere insieme senza togliere nulla alle singole società iniziali e anzi valorizzandole. I soci hanno capito l'essenza vera della progettualità: mutualità, scambio, lavoro in sinergia sono gli aspetti che caratterizzano il progetto e che più mi rendono soddisfatto oggi. Il sistema regionale ha capito che i tempi sono cambiati e quindi bisogna cambiare l'approccio. Il detto friulano Fasìn de bessòl significa in questo caso "lo facciamo da soli", ovvero siamo più soggetti che lavoriamo insieme per portare insieme un risultato utile e sostenibile socialmente oltre che economicamente. Rimaniamo sempre friulani dentro, con la capacità di realizzare le nostre attività mettendo insieme le nostre forze per affrontare le sfide che ci attendono".

**Il general manager di Naturalmente, da latte friulano, Francesco Ciani**, ha illustrato il piano di sviluppo: "Il nostro non è più un progetto, ma è una realtà che sta raccogliendo significativi consensi intorno alle fondamenta. Seguiamo un programma ambizioso, che ha trovato una straordinaria sintesi ideale tra obiettivi della direzione regionale e la percezione organizzativa delle aziende, che hanno saputo guardare avanti. Il sostegno finanziario della Regione sta consentendo ai soci di portare a casa interventi di ammordamento utili per il conferimento di quote ulteriori di produzioni alla società consortile. Inoltre sono in corso di creazione quattro nuovi impianti produttivi, alcuni dei quali nascono dal recupero di latterie chiuse per non abbandonare il presidio del territorio. La latteria di Gemona è in via di ristrutturazione per una linea di produzione nuova del burro e sarà completata in primavera. Per far fronte alle necessità della Latteria di Cividale, nostro socio, di lasciare il caseificio secolare, la consortile sta acquisendo uno stabilimento a Moimacco dove, entro il 2024, verrà allestito un autentico polo produttivo, con la realizzazione di due distinti laboratori: quello della latteria e quello dove la stessa società consortile opererà con una moderna linea per la lavorazione dello yogurt.



**NATURALMENTE,  
DA LATTE FRIULANO**

A Ziracco sarà operativo un terzo sito, gestito dalla consortile, un laboratorio di una linea di prodotti innovativi, ovvero creme e spalmabili. a Pasiano di Pordenone in uno stabilimento in corso di sistemazione, che sarà ultimato entro la primavera, sarà installata una linea di elaborazione del formaggio stagionato, anche con il porzionamento richiesto dalle moderne esigenze. Il latte lo stiamo già distribuendo in quattro Ipercoop Alleanza 3.0 ed entro Natale arriverà in decine di supermercati di diverse catene di vendita insieme ai vari prodotti di Naturalmente”.

Tra i momenti salienti dell'evento a Manzano figura anche la presentazione della nuova veste che avranno i prodotti sugli scaffali. A presentare il nuovo packaging è stata **Donatella Azzaretti, responsabile della comunicazione**: “L'obiettivo non è solo di promuovere i prodotti, ma di raccontare i valori fondamentali incarnati dal marchio. Abbiamo quindi lavorato per una confezione che trasmetta qualità, gusto e autenticità. Per affrontare questa sfida abbiamo intrapreso un percorso di neuro marketing, cioè abbiamo studiato come il cervello reagisce alle varie proposte di packaging fino ad arrivare alla scelta finale. Siamo così arrivati all'azzurro cielo, che trasmette un senso di serenità e naturalità. Il puntino rosso rappresentato dalla coccinella, che di per sé suscita simpatia, cattura l'attenzione. In questo modo vogliamo raccontare di noi e dei nostri valori, del territorio, delle persone e del nostro grande impegno”.