



**NATURALMENTE,  
DA LATTE FRIULANO**

## **NATURALMENTE, DA LATTE FRIULANO SI PREPARA AL 2024 CON UNA NUOVA VESTE E QUATTRO IMPIANTI PRODUTTIVI PRESENTATO A MANZANO IL PIANO DI SVILUPPO: DA GENNAIO LATTE E PRODOTTI SUGLI SCAFFALI DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE**

### **Comunicato stampa**

Non più un semplice progetto, ma una realtà: questo è **Naturalmente, da latte friulano**, il nuovo protagonista della filiera del latte che conta su 17 aziende della regione, circa 200 stalle dalle Alpi al mare Adriatico, oltre il 20 per cento dell'intero latte munto in Friuli. Una definizione ribadita nel corso di **Naturalmente insieme**, evento volto a legare ancora più strettamente al territorio la società consortile e a celebrare eccellenza e qualità delle sue produzioni. La presentazione di risultati e protagonisti, l'illustrazione del nuovo packaging, l'annuncio del piano di sviluppo che farà del 2024 a tutti gli effetti un anno decisivo: questi i momenti salienti dell'iniziativa, ospitata dalla splendida dimora storica Villa Romano a Manzano, culminata nell'intervento del "signore dei formaggi" Alberto Marcomini. Già prima di Natale il latte fresco, in versione alta qualità e parzialmente scremato, amplierà la propria presenza sugli scaffali dei negozi della grande distribuzione organizzata, dopo la fase sperimentale in quattro Ipercoop Alleanza 3.0 della regione. Da inizio gennaio arriveranno anche yogurt, freschi e freschissimi derivati del latte e un'ampia offerta di formaggi, a partire dal Montasio DOP, ovvero una linea completa di prodotti tradizionali, espressione delle eccellenze del territorio del Friuli Venezia Giulia.

A introdurre gli ospiti è stata la conduttrice e moderatrice 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. Dopo i ringraziamenti da parte del **presidente della società consortile, Carlo Tosoni, ha preso la parola l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, Stefano Zannier**: "I soci hanno capito l'essenza vera della progettualità: mutualità, scambio, lavorare insieme sono gli aspetti che caratterizzano il progetto e che più mi rendono soddisfatto oggi. Con Naturalmente, da latte friulano siamo di fronte alla dimostrazione che Fasìn de bessòl significa "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".

E' spettato al **general manager di Naturalmente, da latte friulano, Francesco Ciani**, il compito di ricordare le finalità e di annunciare la tabella di marcia dei prossimi mesi. "Il nostro non è più un progetto, ma è una realtà che sta raccogliendo significativi consensi intorno alle sue fondamenta. Procediamo con 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", ha spiegato.

Si è poi soffermato sugli importanti investimenti in corso sia per l'adeguamento tecnico-funzionale delle strutture produttive dei singoli caseifici, sia per la polarizzazione unificata di importanti funzioni produttive: "Il latte lo stiamo già distribuendo ed entro Natale arriverà in decine supermercati di diverse catene di vendita.



**NATURALMENTE,  
DA LATTE FRIULANO**

Sono già in fase di vendita sperimentale anche Montasio e altri prodotti di eccellenza con il marchio di Naturalmente. Dal primo di gennaio avremo modo di trovare un'ampia gamma di prodotti in gran parte delle catene della grande distribuzione organizzata in Friuli e non solo. In primavera a Gemona sarà ultimato lo stabilimento per la produzione di burro con il latte di Naturalmente, in estate completato il laboratorio a Ziracco per i formaggi spalmabili. 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. Infine a Pasiano di Pordenone, in uno stabilimento che sarà ultimato entro la primavera, sarà installata una linea di elaborazione del formaggio stagionato, con il porzionamento richiesto dalle moderne esigenze". La parola è quindi passata prima a **Cristian Lorenzutti** e **Ivan Demma**, della **direzione commerciale**, poi a **Donatella Azzaretti**, che in qualità di **responsabile della comunicazione**, ha presentato il nuovo packaging: "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 suscita simpatia e cattura l'attenzione. In questo modo vogliamo raccontare di noi e dei nostri valori, del territorio, delle persone e del nostro grande impegno".

Il socio Renato Zampa di Cospalat ha poi voluto esprimere la propria gratitudine, ricordando l'importanza di una visione condivisa, che guarda oltre il medio termine a economia, territorio e cultura della nostra regione. Infine la parola è passata ad **Alberto Marcomini**, grandissimo esperto di formaggi, è noto per le sue pubblicazioni sul tema e la sua partecipazione a trasmissioni televisive come Uno Mattina, Linea Verde, e Tg5 Gusto. Il "signore dei formaggi" ha parlato del fortissimo legame con il Friuli Venezia Giulia e ha fatto un plauso a Naturalmente, da latte friulano: "Quando ho letto la presentazione del progetto ho capito che finalmente assistevo a qualcosa in cui la squadra vince. Siete stati bravissimi a mettervi insieme. Non è facile lavorare con una materia prima che nasce dall'animale e da come viene curato il territorio. Inoltre la suddivisione degli impianti produttivi in vari comuni significa creare forza lavoro e pensare ai giovani: in altre parole questo è guardare il futuro. Mi piace molto anche la confezione che rappresenta un territorio".

La cena informale, preparata dal rinomato catering Viroca, è stata servita nella Sala degli Stemmi, con l'accompagnamento musicale affidato al quartetto guidato da Francesca Favit. L'artista, docente di violoncello e musica da camera al liceo VVX Aprile di Portogruaro, ha avuto modo di esibirsi in diverse stagioni concertistiche di rilievo. Come piacevole e originale regalo per gli ospiti, si è pensato a una fragranza realizzata dal celebre maestro profumiere Lorenzo Dante Ferro, con note che richiamano il fieno e il latte.