

LA EXCELENCIA EN LAS MESAS DEL MUNDO

EN 1900, LOS FUNDADORES DE LATTERIA SORESINA SE PROPUSIERON LLEVAR "LA EXCELENCIA DE SU TIERRA A LAS MESAS DEL MUNDO". HOY, 125 AÑOS DESPUÉS, LA EMPRESA DE CREMONA CONTINÚA PROMOVIENDO SU EXCELENTE TRADICIÓN DE CALIDAD, Y LO HACE DE MANERA CADA VEZ MÁS SOSTENIBLE. POR ESTAS RAZONES, RESULTA FUNDAMENTAL PARA LATTERIA SORESINA CONTAR CON INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN DE ÚLTIMA GENERACIÓN, CAPACES DE GARANTIZAR LA FLEXIBILIDAD NECESARIA PARA RESPONDER CON RAPIDEZ A LAS DIVERSAS EXIGENCIAS DEL MERCADO Y, AL MISMO TIEMPO, RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE MEDIANTE INVERSIONES EN SOLUCIONES "VERDES".

➤ SECTOR: LÁCTEOS

LATTERIA SORESINA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Soresina, provincia di Cremona, Italia
www.latteriasoresina.it

➤ Estiro-sopladora rotativa EBS 6 KL ERGON



GEO LOCATION

SORESINA

PRODUCIR AL RITMO DE LOS TIEMPOS

Ciento veinticinco años sin detenerse ni un solo día, porque el mercado no espera a quien se duerme en los laureles. En un mercado en constante evolución, tanto en los hábitos de consumo como en los modelos de negocio, es fundamental anteponer siempre el pensamiento estratégico de los fundadores: garantizar la excelencia, siempre y en todas partes. La historia de Latteria Soresina demuestra que la empresa ha sabido interpretar las señales del mercado y convertirlas en valor gracias al crecimiento en eficiencia e innovación, magistralmente integradas con exitosas estrategias de marketing. Hoy, toda la bondad de la leche de vaca, procedente de una cadena de suministro certificada y procesada según la tradición mediante técnicas innovadoras,

está lista para ser disfrutada en cómodas botellas de PET y rPET (elaboradas con un 50% de plástico reciclado), sopladas por una estiro-sopladora EBS 6 KL ERGON. La gran ventaja del nuevo sistema suministrado por SMI es el uso de moldes equipados con "ReduxAir", un sistema eficiente que permite llevar a cabo las operaciones de estiro-soplado a presiones más bajas que las normalmente utilizadas. ReduxAir es una tecnología de alto nivel que, en función de las características de la preforma, de la botella y de las condiciones de trabajo, permite realizar el proceso de estiro-soplado de botellas de 0,5 L y 1 L a 20-25 bar, frente a los 30-35 bar habitualmente necesarios en este tipo de operaciones. Esto permite reducir el uso del compresor de aire de alta presión, con la consiguiente disminución del consumo energético.

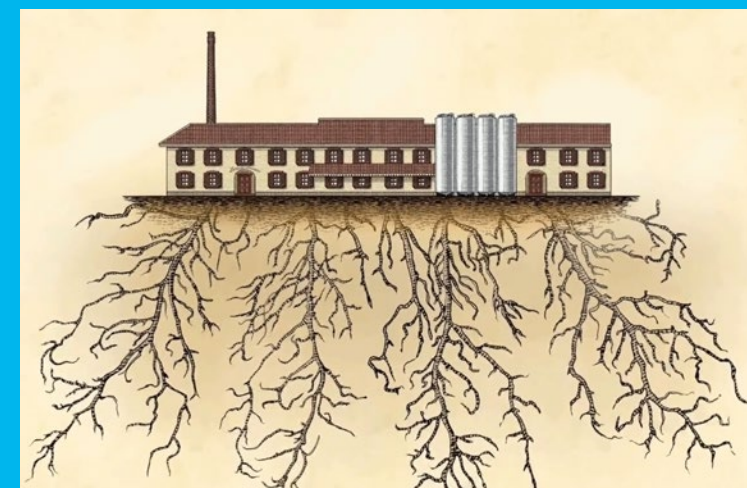


El compromiso constante por revivir la tradición de antaño en un mundo globalizado es lo que impulsa a Latteria Soresina a buscar de forma permanente los mejores productos, apostando por la calidad, la innovación, la sostenibilidad y el bienestar de las personas, los animales y el medio ambiente. No se deja nada al azar, prestando gran atención a cada fase de la producción, desde el ordeño de la leche hasta su envasado con soluciones de embalaje inspiradas en las 4 R de la sostenibilidad: Reducir, Reutilizar, Reciclar, Recuperar.



➤ ¡TODOS PARA UNO, UNO PARA TODOS!

Latteria Soresina es una cooperativa constituida el 5 de febrero de 1900 en el pueblo de Soresina (provincia de Cremona), nacida de la estrecha sinergia entre agricultores y productores de leche: una forma asociativa que, hoy como entonces, representa el modelo más adecuado para llevar a la práctica el estrecho vínculo que une a sus socios. La relación que los une es sólida y se basa en la reciprocidad; un lazo indisoluble que los convierte en protagonistas de la transformación y comercialización del mismo producto de calidad, contribuyendo al crecimiento de la empresa. El objetivo de los socios fue - y sigue siendo - ofrecer calidad conciliando tradición, experiencia e innovación. "Hoy Latteria Soresina continúa trabajando como una gran familia, donde cada uno tiene un papel que desempeñar y respeta el de los demás", afirma Davide Arpini, Director Técnico desde 2006. "Además, el compromiso de garantizar la salud futura de nuestra tierra y de nuestros nietos significa promover una mayor sostenibilidad en nuestro sector".



➤ **GRAN CELEBRACIÓN EN CREMONA:
LATTERIA SORESINA FESTEJA 125 AÑOS DE ACTIVIDAD**

Latteria Soresina, modelo de agrupación y crecimiento de las DOP italianas, alcanzó el 5 de febrero de 2025 el importante hito de los 125 años de actividad: una historia de pasión, tradición e innovación que ha acompañado a generaciones de productores, empleados y consumidores. “Este aniversario no representa solo un logro histórico, sino también un punto de partida hacia el futuro”, declaró Tiziano Fusar Poli, Presidente de Latteria Soresina, durante el evento organizado el 10 de febrero de 2025 en el Teatro Ponchielli de Cremona. “Es una ocasión para celebrar el trabajo de todos los que han contribuido al éxito de nuestra cooperativa: desde los socios que mantienen viva la tradición quesera, hasta los empleados que cada día garantizan la calidad de nuestros productos, sin olvidar a los consumidores que nos eligen con confianza.” Durante la velada se repasaron las etapas más significativas de la historia de la cooperativa, subrayando el profundo vínculo con el territorio, sus valores y la visión de futuro. Además de las intervenciones del Presidente de Latteria Soresina, Tiziano Fusar Poli, y del Director General, Michele Falzetta, participaron también el Ministro de Agricultura Francesco Lollobrigida, el Presidente de la Región de Lombardía Attilio Fontana, el Presidente de Confcooperative Maurizio Gardini y el alcalde de Cremona Andrea Virgilio, a quienes se sumó una estimulante reflexión sobre el futuro del Prof. Giuliano Noci.



**LÁCTEOS: EL LIDERAZGO DE LA CADENA
AGROALIMENTARIA ITALIANA**

El sector lácteo en Italia sigue impulsando las exportaciones; la valorización de la tradición quesera italiana, la innovación en las prácticas agrícolas y una gestión equilibrada de los recursos son indicadores representativos de la estabilidad y flexibilidad del sector, que permiten un crecimiento constante. Lombardía sigue siendo la región italiana con mayor producción de leche, superando el 45% del total nacional (fuente: www.dairyexpotech.it). Solo el territorio de la provincia de Cremona desempeña un papel fundamental en el panorama nacional, y no solo porque aquí se produce el 11% de la leche italiana, sino también por el objetivo común de lograr un producto de calidad, sano y seguro para los consumidores. Esa es la verdadera sostenibilidad.



**LOMBARDÍA SIGUE SIENDO LA REGIÓN ITALIANA
CON MAYOR PRODUCCIÓN DE LECHE, SUPERANDO
EL 45% DEL TOTAL NACIONAL**



A CADA QUIEN SU LECHE

¿Por qué la leche Soresina es tan buena?

Porque nace en Italia, en criaderos ubicados en el corazón verde de la llanura padana y situados cerca de las plantas de procesamiento, con el objetivo de garantizar una producción diaria sostenible, controlada y de calidad, eligiendo entre:

- leche fresca: producto estrella, ofrecido en prácticas botellas de PET, tanto entera de alta calidad como parcialmente descremada
- leche ESL: gracias a los procesos de pasteurización y ultrafiltración, la leche, en versión entera o parcialmente descremada, se conserva en buen estado durante varias semanas
- leche UHT: disponible en las versiones entera, parcialmente descremada y de Alta Digestibilidad.

Alimento sano y completo, insustituible durante la etapa de crecimiento y valioso a lo largo de toda la vida, la leche es una excelente fuente de micro y macronutrientes y, por ello, es considerada un verdadero alimento más que una bebida.

- La más sabrosa es la leche entera, ya que pasa por muy pocos procesos de elaboración; como resultado se obtiene una bebida sabrosa, rica en calcio y completa desde el punto de vista nutricional, que garantiza un aporte muy equilibrado de sales minerales y vitaminas.

- La más ligera es la leche parcialmente descremada, que se somete a un proceso de separación del componente graso, pero asegura un aporte nutricional completo, aunque en cantidades menores respecto a la versión entera.

- La más digestible es la leche de Alta Digestibilidad, que, gracias a un tratamiento especial, resulta fácilmente digerible y está especialmente indicada para quienes son intolerantes a la lactosa.



➤ MIRAR AL FUTURO DE FORMA SOSTENIBLE

El objetivo de Latteria Soresina es generar un impacto positivo para la sociedad y para el sector agroalimentario. La pasión por la calidad y por el territorio se traduce en decisiones concretas orientadas a la sostenibilidad, como la protección del medio ambiente, el bienestar animal y un apoyo constante a socios, empleados y colaboradores. La cadena sostenible se materializa en inversiones periódicas para renovar establos, graneros e instalaciones de procesamiento de leche, con el fin de reducir el impacto ambiental y el consumo energético. Todos los socios ganaderos, con sus más de 200 establos situados cerca de las plantas de Latteria Soresina, han firmado un pacto de cadena que prevé un cuidadoso monitoreo de todo el ciclo productivo, con acciones preventivas y controles periódicos. Entre las medidas concretas para la protección del territorio destacan el uso de energías renovables, biogás y fotovoltaico en los establos de cada criadero, la reducción del consumo de agua, la logística colaborativa y el "truck sharing" para el transporte sostenible de la leche.



DEL BIENESTAR ANIMAL, UN BENEFICIO GLOBAL

Desde hace años, Latteria Soresina promueve la cultura de la sostenibilidad, tanto en el cuidado y bienestar de los animales como en el respeto por el medio ambiente. Está científicamente demostrado que un animal criado en pleno respeto de su bienestar produce más leche y de mejor calidad. Garantizar el bienestar animal también es una cuestión medioambiental, porque permite consumir menos recursos y reducir las emisiones de CO₂ por litro de leche producido.

CALIDAD GARANTIZADA EN CADA FASE DEL PROCESO

La calidad no es fruto del azar: cada fase del proceso productivo se somete a estrictos controles y sigue procedimientos certificados.



La leche de cada cisterna que llega a las plantas de Latteria Soresina se somete a un muestreo y es llevada al laboratorio para su análisis. Transparencia, calidad y seguridad a lo largo de toda la cadena son principios garantizados a diario que han permitido a la empresa de Cremona obtener importantes certificaciones en beneficio de sus socios y de cada consumidor. Una excelencia certificada también por CSQA, organismo independiente que verifica la calidad alimentaria de los productos mediante controles por muestreo indispensables para obtener la autorización de distribución.



➤ DEL MUNDO DIGITAL AL REAL: ¡UNA HISTORIA TAN BUENA NUNCA ANTES VISTA!

Gracias al proyecto "Visita Didáctica", los alumnos de escuelas primarias y secundarias de primer grado pueden sumergirse en una experiencia envolvente para descubrir el mundo de Latteria Soresina y recorrer, con la ayuda de visores digitales de realidad virtual, las etapas de una historia centenaria para conocer la cadena productiva que lleva las excelencias lácteas de Soresina a las mesas de los consumidores.



SOLUCIONES SMI PARA LATTERIA SORESINA

Para responder al creciente interés por la leche fresca y producir botellas de PET y rPET con un 50% de plástico reciclado, en formatos de 0,5 L y 2 L, la empresa Latteria Soresina ha invertido en una instalación que le permite ampliar su actividad con un enfoque especial en la reducción del impacto medioambiental.

La estiro-sopladora SMI EBS 6 KL ERGON, instalada en la planta de Soresina, responde a estas exigencias y garantiza una producción flexible y sostenible.

La estiro-sopladora SMI responde a la necesidad de Latteria Soresina de utilizar más botellas en rPET; además, el uso de preformas con peso cada vez más reducido ayuda a la empresa a optimizar la distribución y reducir la huella de carbono. Para disminuir el impacto ambiental del embalaje, los envases de 0,5 L y 1 L utilizados para la leche fresca han sido rediseñados para reducir su peso (ahorro de materia prima equivalente al 15%).

La estiro-sopladora SMI también ha sido probada con preformas de PET coloreadas de blanco con dióxido de titanio (TiO₂), que actúa como barrera contra la luz, un elemento importante para la producción de leche ESL (Extended Shelf Life).

➤ ESTIRO-SOPLADORA ROTATIVA EBS 6 KL ERGON

Funciones: estirado-soplado de botellas de PET para leche fresca a una velocidad máxima de 12.000 botellas/hora (formato de 0,5 L).

Botellas procesadas: envases cilíndricos de 1 L y 0,5 L.

➤ MOLDES REDUXAIR

Los moldes instalados en la estiro-sopladora EBS 6 KL ERGON están equipados con fondo "ReduxAir", que, gracias a soluciones técnicas y de diseño específicas, permite una liberación mucho más rápida del aire entre las paredes externas de la botella y la superficie del molde, haciendo posible la producción del envase de 0,5 L con una presión de aire de 20 bar y el de 1 L con una presión de 25 bar; presiones mucho más bajas en comparación con las habitualmente utilizadas (alrededor de 35 bar), lo que garantiza a la empresa de Soresina una ventaja significativa en términos de ahorro energético y protección ambiental.

➤ SISTEMA DE RECUPERACIÓN AIRMASTER

La estiro-sopladora EBS 6 KL ERGON está equipada con un sistema de recuperación de aire de doble etapa, denominado "AirMaster", que permite complementar el sistema básico de recuperación con un segundo dispositivo para recuperar y reciclar parte del aire del sistema de soplado a alta presión, asegurando un ahorro considerable en el consumo de aire comprimido y en los costes energéticos.

➤ PANELES TERMO-REFLECTANTES DE ALTA EFICIENCIA

La estiro-sopladora SMI cuenta con un sistema de paneles termo-reflectantes fabricados en material cerámico compuesto de alta eficiencia energética, instalados tanto en la parte frontal como en la posterior de las lámparas, lo que permite una distribución uniforme del calor y favorece el ahorro energético.

➤ CALENTAMIENTO DE PREFORMAS DE BAJO CONSUMO

El innovador y compacto horno de calentamiento de preformas de las estiro-sopladoras SMI está equipado con un difusor de aluminio que garantiza un control óptimo de la temperatura para prevenir posibles sobrecalentamientos.

Los costes energéticos para la producción de botellas también se reducen gracias a la presencia de lámparas de rayos IR de alta eficiencia energética.

➤ CAMBIO DE FORMATO SIMPLE Y RÁPIDO

El sistema de alimentación de preformas está equipado con ajustes mediante contadores numéricos de posición, lo que asegura operaciones de cambio de formato simples y rápidas.

➤ VARILLAS DE ESTIRADO MOTORIZADAS

El carrusel de estirado-soplado está equipado con varillas de estirado motorizadas controladas por accionamientos digitales, que garantizan precisión en las operaciones y ahorro energético (no se requiere aire comprimido y el consumo eléctrico es menor en comparación con las soluciones con motores lineales).

LECHE 100 % ITALIANA DEL CORAZÓN VERDE DE LA LLANURA PADANA

En los productos de Latteria Soresina late un corazón verde: la Llanura Padana, una vasta zona que el río Po ha hecho fértil a lo largo de los siglos.

Esta llanura se extiende por buena parte del norte de Italia, con una superficie de casi 48.000 km², y en Cremona ocupa casi una cuarta parte del territorio provincial.

Tradicionalmente dedicada a la agricultura y la ganadería, la Llanura Padana cuenta con características naturales y ambientales únicas, de las que se benefician los más de 200 establos de los socios de Latteria Soresina, origen de todas las delicias de la marca.

El extraordinario viaje de la leche, producida por las 46.000 vacas criadas en los establos padanos, comienza cada mañana a las 5, cuando los transportistas la recogen de los ganaderos para llevarla en pocas horas a las plantas cercanas, garantizando así un procesamiento fresco y diario que se traduce en productos de alta calidad.

HACIA EL CÁLIDO Y SERENO INFINITO DE LA VERDE TIERRA PADANA

“Retomé el camino rumbo a la llanura italiana, desde las cercanías nevadas hacia las brumas azuladas de los paisajes de maíz, desde la resplandeciente pureza de montañas y valles, hacia el cálido y sereno infinito de la verde tierra padana.”

Así describía en 1913 el gran escritor alemán Hermann Hesse, durante su viaje a Italia, el territorio cremonés.

La vastedad de la llanura y de los campos cultivados fue lo que más impactó al autor, y que aún hoy fascina a quienes recorren la Llanura Padana.

El territorio de Cremona es rico en aguas, gracias a los ríos Adda, Oglio y Po que lo atraviesan, y también en campos cultivados, caseríos y tradiciones gastronómicas que definen su historia, su cultura y sus sabores. Esta zona del norte de Italia es un verdadero yacimiento de sabores y productos DOP, DOCG e IGP, recorrida por una densa red de verdaderos centros productivos: las casine.



EXCELENCIAS GASTRONÓMICAS PARA TODOS LOS GUSTOS

De las cascine del cremonés nacen los excelentes productos gastronómicos que han hecho grande y famosa a Cremona, a los que la ciudad dedica cada año días festivos especiales. Ya en época romana, esta zona del norte de Italia era conocida por la producción de carne porcina de calidad y embutidos, así como por la también reputada elaboración de numerosos tipos de queso, entre los que destaca el Grana Padano (Latteria Soresina es su principal productor a nivel mundial), seis de los cuales han obtenido el reconocimiento de Denominación de Origen Protegida (DOP). Además de por los legendarios violines Stradivari, Cremona es famosa por otras delicias gastronómicas como el turrón, que, según la leyenda local, fue inventado en 1441 para el banquete nupcial de Bianca Maria Visconti y Francesco Sforza, y la mostaza, elaborada a base de frutas confitadas entre finales del verano y principios del otoño.



➤ PEDALEA PARA CREERLO

A descubrir los lugares de la leche, entre curiosidades y mucha diversión, invita "Le Vie del Latte", un evento que se celebra cada año en el mes de junio y que recorre caminos rurales, cascine y establos donde se ordeña diariamente la buena leche de Latteria Soresina siguiendo la tradición. Organizado por la ASD Pedale Soresinese, con la colaboración de Latteria Soresina, este evento representa una nueva forma de conocer y vivir un territorio único, descubriendo su valiosa cadena de suministro.

