

➤ **SECTOR: LECHE**
LATTERIA SOCIALE VALTELLINA
Postalesio (Sondrio), Italia
www.latteriavaltellina.it

➤ Estiro-sopladora rotativa EBS 4 K ERGON



VIDEO



GEO LOCATION

LATTERIA SOCIALE VALTELLINA

UNA HISTORIA DE SABORES DE MONTAÑA

UNA HISTORIA DE 45 AÑOS, HECHA DE HOMBRES Y MUJERES PROFUNDAMENTE LIGADOS AL TERRITORIO, TRABAJADORES INCANSABLES Y APASIONADOS QUE SE DESPIERTAN AL AMANECER Y PERMANECEN EN EL ESTABLO HASTA EL ATARDECER. ES LA HISTORIA DE LATTERIA SOCIALE VALTELLINA Y DE LAS MÁS DE 110 GRANJAS, DISTRIBUIDAS EN LAS PROVINCIAS DE SONDRIO, LECCO Y COMO, DE LAS CUALES CADA DÍA SE ORDEÑAN MÁS DE 1.900 QUINTALES DE LECHE FRESCA DE MONTAÑA.

La tradición y la innovación son los elementos impulsores de la evolución de esta cooperativa, líder en el sector lácteo italiano.

Lo que permite a la empresa mantener el equilibrio entre estas dos fuerzas, naturalmente opuestas, es el respeto por los valores de equidad, humildad, transparencia y autenticidad que identifican su actividad.

Todo ello está orientado a satisfacer las necesidades de los consumidores y proteger el entorno, priorizando el bienestar animal, el respeto por la cultura y los territorios de montaña mediante inversiones continuas,

entre las que destaca la reciente adquisición de una estiro-sopladora rotativa de SMI, modelo EBS 4 K ERGON, para producir botellas PET de 0,5 L y 1 L para el envasado de leche y botellas PET de 0,48 L destinadas al embotellado de kéfir.

Latteria Sociale Valtellina nació en 1979, con sede en Delebio, en la Baja Valtellina, provincia de Sondrio. La empresa, que opera diariamente en un territorio sugestivo, con una fuerte vocación lechera y donde la naturaleza es la protagonista, tiene raíces sólidas en el pasado, la mirada siempre puesta en el futuro y vive con orgullo la necesidad de transformar

el fruto de tierras extraordinarias en productos lácteos de excelencia, respetando y valorando la antigua tradición de las lecherías rotativas de pueblo (*).

El éxito a lo largo del tiempo de la actividad de Latteria Sociale Valtellina ha sido posible gracias a una actitud proactiva que acoge nuevos retos, busca continuamente la mejor forma de hacer las cosas e invierte en las personas y en su bienestar; en otras palabras, la empresa pone en primer lugar la innovación como motor del desarrollo y elemento fundamental para lograr calidad y seguridad en los productos comercializados en beneficio del consumidor.

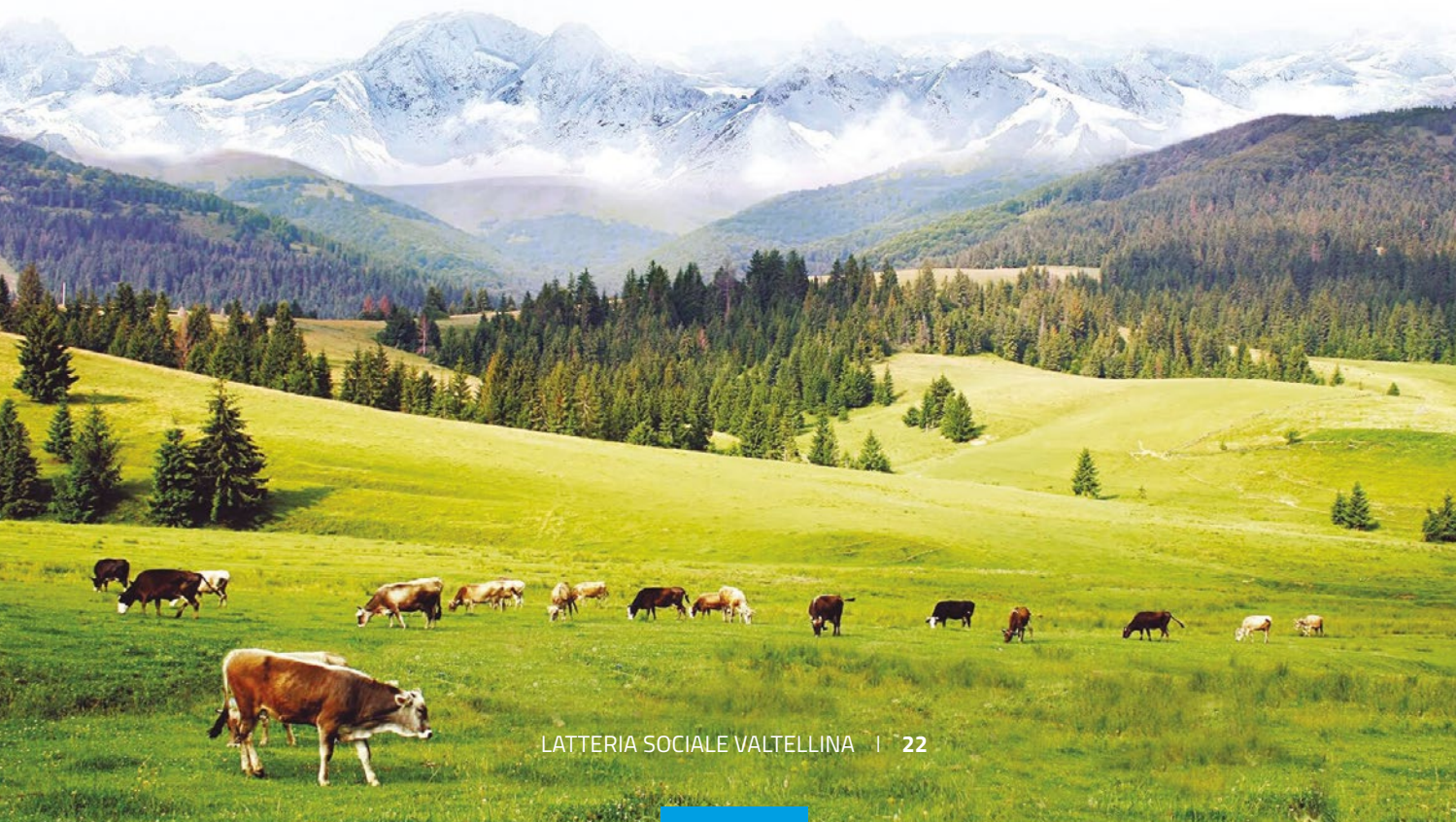
➤ CADA VEZ MÁS ORIENTADOS AL BIENESTAR Y LA SALUD

En el marco de las iniciativas para la salud, Latteria Sociale Valtellina participa en "Ottobre in rosa", la campaña de prevención del cáncer de mama en colaboración con la ATS. La promoción del bienestar se realiza a través del programa "WHP-Workplace Health Promotion", que involucra a todos los empleados de la cooperativa para fomentar estilos de vida saludables en el lugar de trabajo; esta iniciativa incluye el suministro semanal de fruta gratuita, acuerdos con gimnasios para incentivar la actividad física y la adopción de una política empresarial que combate las adicciones. En los últimos tres años, la empresa de Valtellina también ha participado en la convocatoria "Leche en las Escuelas" para promover una alimentación saludable entre los niños de primaria, incentivando el consumo de productos agrícolas (lácteos, frutas y verduras) durante el merienda de media mañana.



Lecherías rotativas (*)

Es un sistema de gestión de la leche y de la elaboración de productos lácteos que surgió hacia finales del siglo XIX y que se basaba en la producción colectiva de queso; el adjetivo "rotativas" proviene del hecho de que las familias ganaderas socias de la lechería, por turnos, entregaban la leche a la quesería el día específico de la semana que se les asignaba. Con este sistema, su crédito o deuda de leche con la lechería se anotaba cada día en un cuaderno, llamado "cuaderno de la leche".



TIERRA, TRADICIÓN Y TALENTO: UNA HISTORIA DE PASIÓN DE QUIENES TRABAJAN

Latteria Sociale Valtellina es una cooperativa agrícola que se encarga de la recolección y transformación de leche de vaca y de cabra proveniente de las explotaciones agrícolas situadas en Valtellina, Valchiavenna y Alto Lario. Constituida sobre los sólidos valores que unen el territorio y las tradiciones queseras, esta importante realidad económica cuenta actualmente con más de 120 socios y proveedores, en su gran mayoría ganaderos y agricultores profesionales, que entregan cada año alrededor de 38 millones de litros de leche

de vaca y 1,2 millones de litros de leche de cabra, destinados a las distintas producciones de la cooperativa. Hoy, como en el pasado, la filosofía operativa de Latteria Sociale Valtellina se inspira en el arte quesero de los maestros de Valtellina, y está marcada por continuas innovaciones que le han permitido crecer junto a sus socios y empleados y alcanzar una posición de liderazgo en el sector. En 2025 la cooperativa comercializó 9,5 millones de litros de leche fresca embotellada y 242 mil litros de leche a granel. En la planta de Postalesio (provincia de Sondrio), un sitio productivo amplio y moderno dotado de instalaciones

automáticas de última generación, también se embotellaron 124 mil litros de kéfir. En el trasfondo de esta importante realidad industrial destacan el territorio, el bienestar reservado a los animales y la pasión de quienes cada día trabajan en el establo, en las queserías o en las plantas de producción para elaborar productos de calidad y con la etiqueta de "producto de montaña". Entre los productos más importantes se encuentra el queso Valtellina Casera, que en 1985 obtuvo la DOP (Denominación de Origen Protegida) por parte de la Unión Europea, y el queso Bitto, también con denominación DOP.



➤ LA MARCA "PRODOTTO DI MONTAGNA"

La marca "Prodotto di montagna" es una indicación facultativa de calidad europea, exclusivamente reservada para la valorización de los productos destinados a la alimentación humana que cumplen las condiciones establecidas por la Comisión Europea y el decreto del Ministerio de Agricultura italiano; para ostentar esta marca, los productos elaborados con materias primas, o los alimentos para animales en las cadenas ganaderas, deben proceder esencialmente de zonas de montaña. Con la indicación de calidad Producto de montaña en la etiqueta, el Parlamento Europeo y la Comisión Europea reconocieron en 2012 que los productos obtenidos en zonas montañosas tienen una calidad diferente respecto a los de zonas no montañosas.



LATTERIA SOCIALE VALTELLINA ELIGE EL PET PARA EL ENVASADO DE LECHE

La elección del envase adecuado puede marcar la diferencia en la preservación del ecosistema; por esta razón, Latteria Sociale Valtellina presta especial atención a esta temática, debiendo gestionar de manera sostenible más de 1.200 quintales de leche que cada día son recogidos en las granjas de Valtellina,

Valchiavenna y Alto Lario por los socios de la cooperativa y embotellados en la planta de Postalesio.

Para el envasado de la leche de montaña, la empresa ha dado el primer gran paso hacia la sostenibilidad ambiental al elegir botellas de PET, un material seguro, resistente e irrompible, apto para garantizar la calidad del producto contenido.

Un paso "verde" adicional llevó a Latteria Sociale Valtellina a reducir en un 10% el peso del PET utilizado en la producción de las botellas, manteniendo inalterada su forma; el aligeramiento del peso de los envases también permitió reducir las emisiones de sustancias contaminantes generadas durante el transporte de los lotes producidos.

La empresa de Valtellina identificó además en el RPET50 (PET con 50% de material

reciclado) la mejor solución para la producción de botellas, también a la luz de las nuevas directivas de la UE para la gestión responsable de los plásticos utilizados en los procesos industriales.

Gracias a esta botella, la cooperativa de Postalesio se ha adelantado a las obligaciones de las nuevas directivas europeas, que prevén el uso de envases con al menos el 30% de material reciclado para 2030.

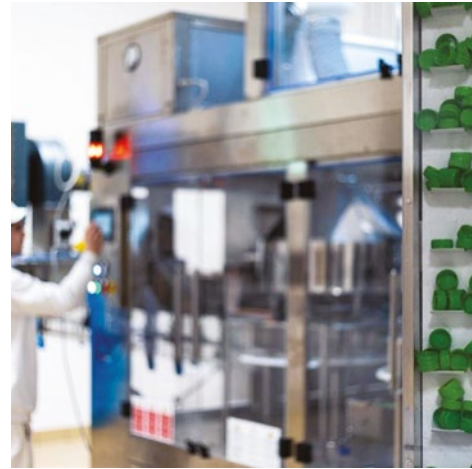
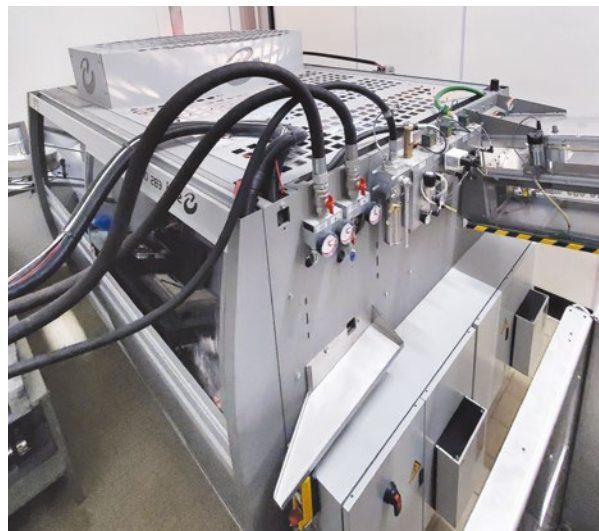
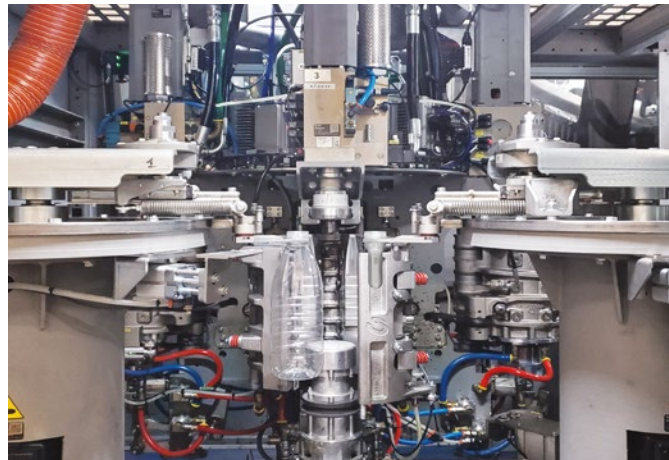


➤ KÉFIR: EL PRODUCTO ALIADO DEL BIENESTAR

El lanzamiento del kéfir de montaña es uno de los muchos ejemplos del continuo proceso innovador que involucra a Latteria Sociale Valtellina; se trata de un producto especial, no solo por la receta, sino por quienes lo preparan cada día con pasión y tradición, prestando atención y cuidado a la calidad. Comercializado en prácticas botellas de PET de 0,48 L, fabricadas gracias a la estiro-sopladora EBS 4 K ERGON de SMI, el kéfir nace de la necesidad de ofrecer un producto natural, rico en fermentos vivos y elaborado con leche procedente al 100% del corazón de Valtellina. Un producto altamente digerible, rico en proteínas y vitaminas, y un aliado del bienestar de los consumidores, incluso para quienes son intolerantes a la lactosa.



SOLUCIONES SMI PARA LATTERIA VALTELLINA



Latteria Sociale Valtellina cree firmemente en la importancia de trabajar en estrecha colaboración con los proveedores, estableciendo relaciones basadas en la lealtad, la transparencia y la colaboración mutua. Un ejemplo de estos principios es la reciente colaboración con SMI para el suministro de una instalación de estiro-soplado EBS 4 K ERGON en la planta de Postalesio, que ha permitido internalizar el proceso de producción de botellas de PET de 0,5 L y 1 L, utilizadas para el embotellado de leche, y de botellas de PET de 0,48 L destinadas al embotellado de kéfir. El principal objetivo de esta inversión es la drástica reducción del número de transportes necesarios para el abastecimiento de las propias botellas, que antes se compraban externamente. Actualmente, Latteria Sociale Valtellina sólo adquiere las preformas de PET, es decir, el semiacabado necesario para la producción interna de botellas, que, en términos de volumen, ocupan aproximadamente una vigésima parte del envase terminado. Las preformas se transportan en cestas reutilizables para un total de 497.952 piezas por viaje, frente a las 38.016 unidades de botellas sopladas, permitiendo una reducción del 92,4% de los viajes necesarios para el mismo número de piezas transportadas, con un claro impacto positivo desde el punto de vista medioambiental.

➤ ESTIRO-SOPLADORA ROTATIVA EBS 4 K ERGON

Funciones: estiro-soplado de botellas de PET a una velocidad máxima de 9.000 botellas/hora (envases de 1 L).

Botellas procesadas: envases cilíndricos de PET de 1 L / 0,5 L / 0,48 L



➤ VENTAJAS PARA EL MEDIO AMBIENTE Y AHORRO ENERGÉTICO

En todos los aspectos de su actividad empresarial, Latteria Sociale Valtellina pone el corazón en mejorar la sostenibilidad ambiental de los productos destinados a los consumidores y de los procesos industriales para fabricarlos.

Entre las acciones más significativas destaca sin duda la instalación de la planta de estiro-soplado EBS 4 K ERGON de SMI para la producción de botellas de PET, el material preferido por la empresa de Postalesio para el envasado de leche fresca; de hecho, este material es reciclable incluso varias veces si se elimina de la forma correcta y permite ahorrar energía y materias primas.

Otra ventaja medioambiental y energética es la internalización del proceso de producción de botellas de PET, que ha permitido ahorrar en los transportes semanales y optimizar la logística, ya que anteriormente la empresa transportaba grandes volúmenes de envases compuestos principalmente de aire.

El proceso de transformación de las preformas en botellas terminadas se basa esencialmente en una planta para la producción de aire comprimido a alta presión (30 bar) y en una estiro-sopladora rotativa que utiliza la alta presión para el estiro-soplado de las preformas de PET dentro de un molde.

La compra de preformas para la producción interna de botellas de PET permite además a Latteria Sociale Valtellina reducir los sobreembalajes desechables, que eran necesarios para transportar las botellas vacías compradas externamente; las preformas, en cambio, se manejan en jaulas metálicas reutilizables.

A partir de julio de 2024, gracias al suministro de moldes específicos montados en la estiro-sopladora EBS 4 K ERGON, también la producción de las botellas de PET de 0,48 L para kéfir se ha internalizado en la empresa.



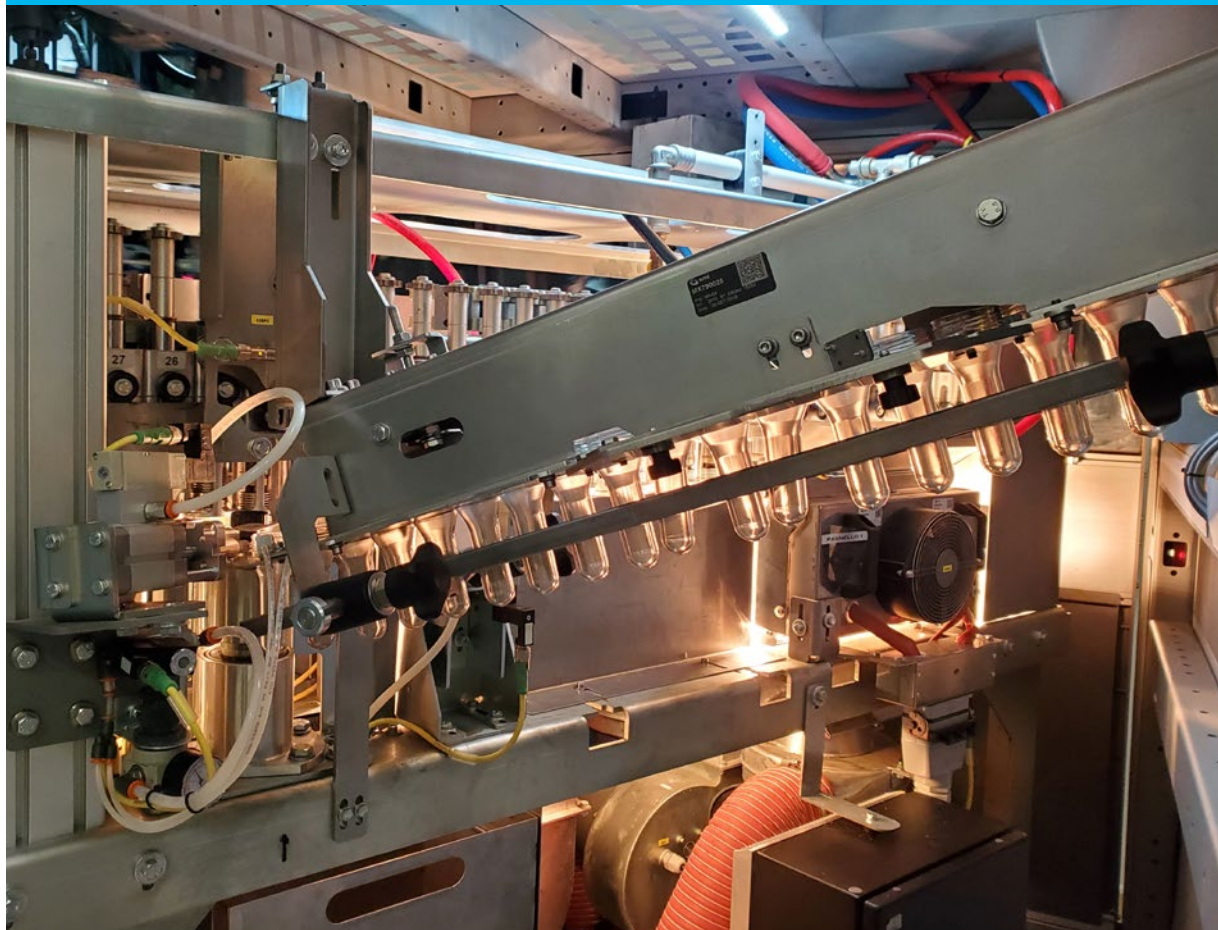
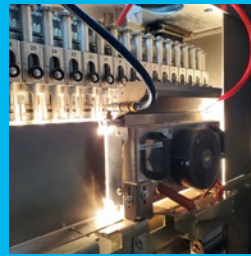
➤ VENTAJAS PARA LA GESTIÓN Y EL CONTROL

La instalación suministrada por SMI cuenta con un sistema de automatización avanzada denominado MotorNet System®, que garantiza el mantenimiento constante de los parámetros óptimos de trabajo durante todo el ciclo de producción, permite la modificación directa de los ajustes de la máquina desde el panel operador, simplifica las operaciones de cambio de formato y ofrece la posibilidad de desactivar temporalmente uno o más moldes en caso de necesidad. La interfaz operativa Posyc® es sencilla e intuitiva y permite un ajuste rápido de los parámetros y facilita las tareas de mantenimiento ordinario y programado.



➤ VENTAJAS PARA LA EFICIENCIA OPERATIVA

La sección de calentamiento de las preformas, integrada en un único módulo con la sección de estiro-soplado, se caracteriza por el desarrollo horizontal de la cadena porta-preformas y por el sistema optimizado de ventilación y aireación. Los grupos de lámparas de rayos IR destinados al calentamiento de las preformas están equipados con un sistema de paneles termo-reflectantes de material compuesto de alta eficiencia energética, colocados tanto en la parte frontal como posterior de las lámparas, para garantizar una alta reflexión del calor y una distribución más uniforme sobre toda la superficie de la preforma.



LA SOSTENIBILIDAD VA DE LA MANO CON “MONTAÑA EN MOVIMIENTO”

Si ser ecológico hoy es un deber para muchas empresas, para Latteria Sociale Valtellina es un valor fundamental e irrenunciable que involucra toda la cadena productiva y contribuye a determinar la calidad final de sus productos. Entre los principales puntos en el camino hacia la calidad total emprendido por la empresa se encuentra la sostenibilidad ambiental, que se expresa a través del proyecto Montaña en movimiento, nacido para mirar al futuro y promover el desarrollo de la cadena lácteo-quesera de la montaña lombarda. La montaña, que da nombre a todo el proyecto, es el hilo conductor que une ganaderos, territorio, cooperación agrícola y procesos de transformación, sometidos a estrictos controles para asegurar al consumidor un producto bueno, típico y genuino, identificado con la marca producto de montaña.



➤ UNA NUEVA PLANTA PARA LA CONCENTRACIÓN DEL SUERO

Gracias a la inversión en una nueva planta de concentración de suero, la empresa maximiza la eficiencia y el valor de los productos lácteos. El suero, la parte líquida residual del proceso de elaboración de queso, está compuesto en más del 90% por agua y el resto por grasa, seroproteínas y lactosa; normalmente, parte del suero se utiliza para la producción, mientras que el excedente se vende a empresas especializadas en su secado y para diversos usos en la alimentación humana, la ganadería y la industria farmacéutica. Teniendo en cuenta que la venta de suero implica su transporte hacia el lugar de transformación, gracias a la nueva planta de concentración, Latteria Sociale Valtellina ha dado un paso más hacia la sostenibilidad ambiental.

Ventajas de la nueva planta:

- La deshidratación en el lugar de producción reduce aproximadamente un 80% los transportes (se limita el volumen de producto transportado y, por lo tanto, el número de viajes necesarios).
- Reutilización de dos componentes separados durante el proceso de concentración: el agua y la nata (el agua se emplea en los procesos de lavado de las instalaciones de producción, reduciendo la demanda hídrica, mientras que la nata, una vez pasteurizada y enfriada, se utiliza para la producción de mantequilla de suero).

Las ventajas en cifras

Durante 2024, la planta procesó 17.450.000 kg de suero, obteniendo:

- **4.683.400 kg** de suero concentrado
- **104.500 kg** de nata de suero
- **10.763.200 L** de agua pura utilizada para actividades auxiliares de producción
- **60.000 km** de transporte ahorrados en el trayecto hacia la empresa especializada en tratamiento, que está a 120 km de la quesería y para el cual se utilizaba una cisterna de carretera de 28.000 litros
- un notable ahorro de gasóleo y reducción de las emisiones de CO₂.



DESDE LA VALTELLINA, LA CALIDAD DE LA LECHE FRESCA DE MONTAÑA

Desde la brisa del lago de Como hasta los 1.800 metros de altitud de Livigno, en un espacio de 120 km, la particular belleza y la extraordinaria riqueza de la Valtellina, única en todo el arco alpino, residen en su disposición de este a oeste, que favorece un microclima ideal para los cultivos y el pastoreo, incluso en altura.

En este territorio único nacen productos genuinos como la Leche Fresca 100% de Montaña, identificada con la marca "Prodotto di Montagna"; se trata de una leche fresca de alta calidad con origen certificado de las granjas de la cooperativa Latteria Valtellina, que tienen animales criados en montaña durante al menos dos tercios de su vida.

El reconocimiento de esta marca representa la meta de un recorrido virtuoso que se inspira en tres pilares: especificidad de montaña, cría y producción sostenibles, productos de calidad garantizada.

➤ LOS ESTABLOS DE LA COOPERATIVA

Antiguamente, en los pueblos de montaña, los establos y las lecherías eran el corazón de la comunidad. Dos veces al día, tras el ordeño, se acudía a la lechería para entregar la leche, encontrándose con amigos y vecinos. Al caer el sol, una vez finalizadas las labores agrícolas diarias, los establos se convertían en lugares de encuentro donde se conversaba y se contaban historias, reforzando los lazos entre generaciones. Hoy en día, los establos han experimentado un proceso de renovación y transformación, pero el profundo vínculo con el territorio permanece inalterado y representa una riqueza atemporal que Latteria Sociale Valtellina protege en cada fase del proceso productivo para mirar al futuro con energía renovada.



VIVIR LA VALTELLINA DESCUBRIENDO SUS DELICIAS CULINARIAS

La Valtellina es sinónimo de naturaleza intacta y de un entorno para disfrutar. Con cimas que superan los cuatro mil metros, esta zona montañosa en la frontera con Suiza es un gimnasio al aire libre para los amantes del deporte, que ofrece amplias posibilidades para unas vacaciones activas. Una de las mejores formas de visitar la Valtellina es subir al Trenino Rosso del Bernina, patrimonio mundial de la UNESCO, y admirar impresionantes paisajes alpinos desde Tirano hasta St. Moritz. Para reponer fuerzas después de las diversas actividades al aire libre, no faltan exquisiteces de todo tipo. Vivir la Valtellina significa también saborear sus numerosos productos típicos, con denominación DOP e IGP. Desde los famosos vinos elaborados con uvas nebbiolo, hasta los quesos Bitto

DOP y Valtellina Casera DOP, sin olvidar la Bresaola della Valtellina IGP, las manzanas de la Valtellina IGP y los famosos pizzoccheri IGP, el plato estrella de la cocina local.

