

Imprese d'autore - 28/04/2023

FRANCIA LATTICINI

TUROIPIA, NON UTOPIA

Dettagli di una storia di successo. Due stabilimenti certificati in provincia di Latina per una delle aziende più all'avanguardia nel settore caseario. Francia Latticini è un'azienda che si fonda su una storia di passione. Una storia unica che inizia con un viaggio: siamo alla metà degli anni '30 quando dalle Marche una famiglia di mezzadri, provenienti dalla provincia di Macerata, si dirige verso l'Agro Pontino, terra in cui viene acquistato il primo podere.

Una scelta ponderata, logica e lungimirante poiché l'industria casearia, per svilupparsi, ha bisogno di vita stabile. Lo faceva il ciclope Polifemo che fabbricava, non da nomade ma stabilmente, latticini nelle caverne siciliane.

E lo ribadisce Varrone, la guida più antica in grado di farci conoscere tratti del primitivo caseificio italiano, senza dimenticare il medico Ippocrate, perché furono i Greci a parlarci per primi di quest'arte, assolutamente stanziale, la "Turopia", appunto.

Il progetto di Francia Latticini, stabile quanto tutta la sua storia, è arrivato oggi alla terza generazione di imprenditori, partendo dalla "scintilla", quella felice intuizione che nel 1950 porta all'acquisto di una Fiat Cinquecento furgonata utilizzata per distribuire fino a sette brocche da 50 litri di latte al giorno.

A capo c'erano Enrico e Olivia, bisnonni di Emanuele Francia che a 35 anni e con una carriera nell'avvocatura, ha scelto di entrare nell'azienda di famiglia per occuparsi dell'ufficio affari legali e della comunicazione, portando avanti senza indugi l'antica vocazione fatta di qualità, genuinità e dedizione.



CONFRONTI

“Ho strizzato sempre l'occhio all'azienda e non mi sono mai allontanato troppo “

“La nostra avventura è iniziata nel 1935 quando i miei avi inaugurano lo stabilimento di Pontinia, il primo di casa Francia. Loro erano partiti con il trasporto del latte: lo raccoglievano e lo distribuivano porta a porta. È stata una questione di coraggio. I nonni ed i loro tre fratelli hanno comprato una stalla, l'hanno ristrutturata e trasformata in uno stabilimento. Così è sorto il caseificio per la produzione di mozzarelle e formaggi freschi”

Già, il coraggio.

Una parola che ricorre sempre nelle parole di Emanuele, l'ultimo arrivato in azienda con una storia che unisce alla tradizione l'innovazione.

È il 1970 quando s'inaugura il caseificio di Pontinia.

“Una costante evoluzione – continua – segnata dall'intraprendenza ma soprattutto dal sacrificio e dal duro lavoro. Lo sento spesso dai racconti di famiglia. Dietro c'è una intera esistenza dedicata all'impresa”

Il 1987 è senz'altro un altro anno importante per Francia Latticini: nasce il secondo complesso industriale di Sonnino, specializzato per la produzione e la lavorazione del latte vaccino, mentre nello stabilimento di Pontinia del latte bufalino.

E, nello stesso anno, mentre a Sonnino la famiglia Francia cresce, il mondo è scosso dal disastro di Cernobyl, evento che semina il terrore per quanto concerne la contaminazione dei cibi, con effetti sulle vendite a dir poco devastanti.

“Ecco perché dico che si è trattato di coraggio – sottolinea Emanuele – Coraggio di investire nonostante tutto. La mia famiglia ha creduto nei propri mezzi in maniera ferma e decisa. Ma è anche una questione di responsabilità per mantenere ciò che è stato creato e per continuare ad alimentarlo”

STILI

Una storia fatta di persone, testimoniata dall'impiego di oltre duecento dipendenti.

Oggi Francia Latticini è un'azienda autentica, legata alla tradizione: una matrice reale, fatta di tanta passione e con il desiderio di mantenere i valori in cui si riconosce e di cui è portatrice.

Negli stabilimenti di Pontinia e Sonnino ogni giorno prendono forma mozzarelle e formaggi freschi di bufala e mucca. Un'azienda che si distingue per la filiera corta e che lavora il latte italiano proveniente dall'Agro Pontino, da cui derivano le speciali mozzarelle di bufala (l'azienda è certificata e fa parte del Consorzio Bufala Campana DOP) e quelle di Fiordilatte vaccino. E poi c'è Zarina La Mozzarella, prodotto premium realizzato grazie a materie prime selezionate e una metodologia di lavorazione che rimane segreta.

Francia Latticini produce formaggi, latte, ricotta e burro che arrivano in tutto il Paese e che deliziano ogni palato nel mondo.

Prodotti freschi e genuini che parlano anche le lingue di altre nazioni, come la Spagna, Paesi Baltici, Estremo Oriente e Germania. Tra l'altro, proprio a Berlino nel 1994, è nato il terzo stabilimento della grande Famiglia Francia Latticini.

Questo è l'oggi, ma è quasi come cent'anni fa, un'azienda che continua a guardare al futuro, senza mai dimenticare il proprio glorioso passato.

Allegati

- » 01
- » 02
- » 03
- » 04
- » 05