



## COMUNICATO STAMPA

### Ampliato il caseificio Valmetauro Fattorie Marchigiane

#### *Provincia di Pesaro e sindaci del comprensorio accolgono con favore l'investimento di COOPERLAT sul rinnovato caseificio Valmetauro Fattorie Marchigiane*

**Montemaggiore al Metauro** - E' stato inaugurato ufficialmente nei giorni scorsi nell'ambito dell'iniziativa Caprile Agrishow, l'ampliamento del caseificio Valmetauro di Montemaggiore al Metauro (PU) sito in Via Cerbara, 81. I lavori hanno riguardato i locali della piattaforma logistica che è stata notevolmente ampliata e la riorganizzazione dei reparti produttivi, in particolare i reparti produzione, salatura e maturazione del formaggio, con l'introduzione di ammodernamenti tecnologici.

All'inaugurazione erano presenti il Vice **Presidente della Provincia di Pesaro, Giovanni Rondina**, il **sindaco di Montemaggiore al Metauro, Quinto Ciacci**, il **sindaco di Acqualagna, Bruno Capanna**, e il **sindaco del Comune di Cartoceto, Ivaldo Verdini**. Soddisfazione verso questo nuovo investimento sul territorio è stata espressa dal Vice Presidente Rondina, che ha sottolineato come la Provincia stia lavorando nella direzione di favorire un'agricoltura di qualità da mettere in sinergia con la promozione dei prodotti e del turismo. Per il sindaco Quinto Ciacci, l'investimento di Cooperlat "costituisce un arricchimento per il tessuto produttivo da mettere in collegamento diretto con i prodotti di qualità presenti in tutto il comprensorio". L'appello è stato colto appieno dai sindaci di Acqualagna e di Cartoceto che rappresentano due territori ricchi di tipicità gastronomiche conosciute in tutto il mondo.

Lo Stabilimento di Montemaggiore al Metauro è specializzato nella produzione di formaggi e ricotta. Si estende su un'area di circa 18.000 metri quadrati, con una superficie coperta di 6.200 mq. di cui:

- 4.450 mq. area produttiva;
- 1.350 mq. area nuova piattaforma distributiva;
- 400 mq. area uffici.

Lo stabilimento lavora complessivamente circa 15.000.000 di litri di latte annui di cui 7.000.000 ovino e 8.000.000 bovino, producendo oltre 2.200.000 kg di formaggi pecorini, misti, vaccini tipici marchigiani e ricotta.

Lo sviluppo dell'attività è stato notevole negli ultimi anni, infatti, il volume di latte lavorato è raddoppiato dal 1999 ad oggi.

Tra i prodotti d'élite realizzati nello stabilimento di Montemaggiore si distinguono la "Casciotta d'Urbino" D.O.P., il formaggio di Fossa (in corso di riconoscimento D.O.P.), il Cacio Nocello e alcune diverse tipologie di formaggi aromatizzati tra cui quello al tartufo tipico di Acqualagna.

La piattaforma distributiva cura lo smistamento di tutti i prodotti del gruppo e di quelli commercializzati sia al centro-sud che al nord Italia e movimentata complessivamente un quantitativo annuo di oltre 8 milioni di kg. di prodotti. Presso lo Stabilimento di Montemaggiore sono impiegate in totale circa 45 unità lavorative alle quali si aggiungono durante i picchi produttivi circa 30 operai stagionali.

Roberto Ceccarelli

**Uff. Stampa Cooperlat**

*PressCom – Comunicazione Integrata*

Via Roma, 71 - 60035 Jesi (An)

Tel. 0731-200470 Fax 0731-221385

e-mail: [r.ceccarelli@presscom.it](mailto:r.ceccarelli@presscom.it)