

# L'accordo La Deutsche Bank al fianco di Latteria Soresina

Finanziamento di 5 milioni per rafforzare il percorso di qualità nella stagionatura dei formaggi DOP

«Così potremo soddisfare la domanda crescente di prodotti più stagionati»

«Continuiamo ad innovare cercando di anticipare le esigenze del mercato»

■ **SORESINA** È stato perfezionato a favore di Latteria Soresina un finanziamento di 5 milioni di euro finalizzato a un ulteriore rafforzamento della liquidità impiegata nella stagionatura delle forme di Grana Padano DOP. Il finanziamento, della durata di 5 anni, è stato concesso da Deutsche Bank ed è assistito da Garanzia Italia di Sace. «L'operazione riguarda il percorso intrapreso da Latteria Soresina nel soddisfare la crescente domanda di prodotti più stagionati da parte dei consumatori, in particolare del Grana Padano DOP Riserva, che richiede 20 mesi di stagionatura. Il formaggio Riserva risponde al consumatore esigente che ricerca un sapore più deciso ed avvolgente, senza tuttavia abbandonare la fra-

granza tipica del Grana Padano», afferma **Tiziano Fusar Poli**, presidente di Latteria Soresina. L'operazione riguarda una realtà d'eccellenza del settore lattiero-caseario, con oltre 411 milioni di euro di fatturato consolidato nel 2019, la società cooperativa è leader in Italia nella produzione di Grana Padano, leader nel segmento premium del Burro, tra i primi produttori di provolone e paste filate, e diversificata in diverse altre produzioni casearie di alto pregio. Fondata nel 1900 da un gruppo di 19 agricoltori, oggi Latteria Soresina è tra le prime aziende Lattiero-Casearie Italiane, con prodotti commercializzati in oltre 60 Paesi del mondo anche grazie alla filiale presente in USA. «L'operazione di finanziamen-

to, finalizzata in questo delicato periodo condizionato dall'emergenza Covid e conclusa grazie al contributo di Deutsche Bank, nasce dalla volontà di incrementare l'attività di stagionatura a sostegno di una continua crescita del business in un settore, quello del Grana Padano in particolare, caratterizzato da lunghi tempi di maturazione nei magazzini di stagionatura e dalla contestuale presenza di clienti sempre più attenti alla qualità - commenta il direttore generale **Michele Falzetta** -. I valori che ci animano da sempre sono la qualità e la tradizione, uniti all'attenzione per il territorio ed ai soci, continuando ad innovare cercando di anticipare le esigenze del mercato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il presidente Tiziano Fusar Poli



Il dg Michele Falzetta



6901 - ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE

