

PROGETTO «BARTIST»

Patto tra il presidente Pallottini e le associazioni **Confcommercio** e **Confesercenti**

Centrale del Latte pronta al rilancio Accordo per conquistare nuovi bar

••• Il latte della Centrale di Roma entra a far parte della catena dei bar della Capitale. Questo l'obiettivo dell'accordo tra Centrale del Latte, **Fipe** e **Fiepet** nell'ambito del progetto "Bartist", sottoscritto alla presenza, tra gli altri, del Presidente della Centrale Massimo Pallottini e dell'assessore al commercio, Monica Lucarelli. I bar che vorranno aderire su un totale di 14.300 esercizi, non dovranno fare altro che esporre un bollino, una sorta di marchio di qualità, che li distinguerà dagli altri che non usano il latte della Centrale. Saranno quindi innanzitutto le due più importanti associazioni del settore a dover convincere gli esercenti a utilizzare il latte fresco "made in Lazio". La collaborazione tra la Centrale del Latte e le associazioni sarà inoltre finalizzata a formare gli addetti sulle caratteristiche del latte e fornire questo certificato di qualità.

L'azienda, che ha da pochissimi mesi cambiato il management e si trova a dover fronteggiare l'uscita della Parmalat e quindi a dover rimettere in primo piano il latte nostrano, è già attiva nella commercializzazione di 480.000 litri di latte fresco distribuiti in circa 2.250 locali della Capitale. Ora vuole fare un ulteriore passo in avanti e punta a consolidare la propria posizione, mettendo un particolare focus sulla tradizione italiana della colazione.

Una colazione, secondo gli ultimi dati a disposizione, che vedrebbe a Roma e provincia una vendita di un milione di cappuccini al giorno, a testimoniare l'importanza di un momento che è da sempre tradizione italiana. «Con il progetto Bartist, la Centrale del Latte di Roma si pone come protagonista nel rafforzare la sua presenza sul mercato e nel promuovere la cultura del latte fresco - ha dichiarato Pallottini - Siamo entusiasti di coinvolgere la nostra comunità di baristi e ristoratori, costruendo insieme un futuro sostenibile per la produzione locale di latte».

«Siamo contenti che la Centrale del Latte sia finalmente tornata ai romani - ha fatto eco Sergio Paolantoni, Presidente di **Fipe-Confcommercio** Roma - Il latte fresco della Centrale è da sempre sinonimo di alta qualità. **Fipe** contribuirà attraverso la sua ampia rete a valorizzare un rito importante per i romani come la colazione e a sostenere lo sviluppo di questa importante realtà, riferimento per la Capitale». Tra le altre iniziative del progetto c'è quella di promuovere un Concorso per lo sviluppo della comunicazione artistica: i progetti migliori, oltre a ricevere un premio in denaro, vedranno la loro opera esposta all'interno dei Bartist e sul packaging della Centrale del Latte di Roma dedicato al canale Bar.

DAM. VER.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

