



Comunicato stampa del 12 gennaio 2024

LATI SA avvia il processo di trasformazione e chiude a metà del 2024

Il 10 gennaio 2024 il Consiglio di amministrazione di LATI SA ha deciso di avviare un processo di trasformazione e di chiudere LATI SA entro la metà dell'anno. Si chiude così un capitolo della storia dell'industria lattiero-casearia ticinese. Tuttavia, "lati" rimarrà come marchio di prodotto e sarà rafforzato come marchio regionale ticinese nel medio-lungo termine.

Alla conferenza stampa del 12 gennaio 2024, Carlo Croci, Presidente del Consiglio di amministrazione di LATI SA, non ha dato buone notizie per il Canton Ticino. La chiusura del caseificio LATI SA segna la fine di un pezzo di storia casearia ticinese. La buona notizia, però, è che il processo di trasformazione porta con sé anche delle opportunità per l'industria lattiero-casearia ticinese. I prodotti a marchio "lati" continueranno a essere disponibili.

Breve bilancio e situazione iniziale

L'operazione di salvataggio della LATI SA, all'epoca in gravi difficoltà finanziarie, è stata avviata cinque anni fa. I nuovi azionisti sono riusciti a evitare il fallimento. Nel frattempo, sono state attuate diverse misure di stabilizzazione (nuovo piano industriale, aumento del capitale sociale, riduzione dei posti di lavoro, ecc). Le vendite non si sono sviluppate come previsto e le cifre si sono nuovamente deteriorate in modo significativo a partire dall'autunno 2022. Sarebbe stato indispensabile che i prodotti "lati" si affermassero anche nella Svizzera tedesca. Nonostante gli sforzi, ciò non è avvenuto. Oltre alle vendite insoddisfacenti, il bilancio è appesantito da costi strutturali elevati. Da un lato, il sito con i grandi volumi di costruzione (con una lavorazione del latte relativamente molto ridotta, pari a circa 4 milioni di kg di latte) e, in secondo luogo, la sede di S. Antonino non è al centro della produzione di latte in Ticino, il che ha sempre generato alti costi di trasporto. Inoltre, LATI SA non dispone di una quantità sufficiente di latte durante i mesi estivi, in quanto gli allevatori ticinesi portano tradizionalmente le loro mucche sull'alpe dove producono formaggio d'alpeggio ad alto valore aggiunto. È diventato sempre più chiaro che questi problemi strutturali rimarranno un peso a lungo termine, nonostante un piano aziendale fondamentalmente solido.



Esaminate varie alternative al sito di S. Antonino

La chiusura della sede di S. Antonino ha dovuto essere discussa a causa dei problemi strutturali e degli elevati costi strutturali. Dalla primavera del 2023, il Consiglio di amministrazione ha lavorato a pieno ritmo per esaminare varie opzioni. Anche il Canton Ticino e gli azionisti di LATI SA sono stati coinvolti nelle discussioni e nelle deliberazioni per cercare alternative valide. L'obiettivo era ed è quello di trovare la soluzione più ampia possibile per il futuro dell'industria casearia ticinese.

Ad esempio, è stato analizzato a fondo il trasferimento completo della produzione nel Caseificio dimostrativo del Gottardo SA ad Airolo. È apparso subito evidente che per un'iniziativa del genere sarebbero stati necessari investimenti molto elevati, tra i 7 e gli 8 milioni di franchi. Inoltre, questi investimenti non sarebbero stati redditizi, data l'incertezza delle vendite.

Cosa comporta il processo di trasformazione?

Il commercio e il confezionamento, compreso quello del formaggio d'alpe ticinese, saranno trasferiti alla Cetra Alimentari SA di Mezzovico. Ciò richiederà investimenti nella sede di Mezzovico per un totale di 600.000-800.000 franchi sul sito di Mezzovico. Il Consiglio di amministrazione di Cetra Alimentari SA ha dato il via libera.

La produzione dei formaggi "lati" semiduri a crosta lavata, Merlottino, Fontella, Sole del Ticino e Formagella Cremosa saranno in futuro affidati al Caseificio dimostrativo del Gottardo SA di Airolo. È prevista anche la produzione di büscion"lati" presso il Caseificio Airolo. Si tratta di un volume di circa 1,6 milioni di kg di latte o 140 tonnellate di formaggio. Gli investimenti che il Caseificio dimostrativo del Gottardo SA dovrà effettuare a tal fine sono economicamente sostenibili.

Per i formaggi molli "lati" Brioso, Robiola/Tomino, Gorello, Quadrato e Formagini, per un totale di 90 tonnellate (1,1 milioni di kg di latte) e per il latte alimentare (latte pastorizzato), pari a circa 1,3 milioni di kg di latte, si sta valutando il trasferimento ad altri trasformatori di latte o caseifici in Ticino. La lavorazione di questi prodotti "lati" non è ancora assicurata al momento.

La chiusura del sito di S. Antonino è purtroppo associata anche alla rinuncia di posti di lavoro. LATI SA impiega attualmente 21 unità di personale (PE) e due apprendisti. Alcuni dipendenti e i due apprendisti saranno assunti da Cetra Alimentari SA (6 dipendenti e 1 apprendista) e dal Caseificio dimostrativo del Gottardo SA (2 dipendenti e 1 apprendista). Da 10 a 12 dipendenti dovranno essere licenziati, cosa di cui LATI SA si rammarica molto. Per questi dipendenti verrà elaborato un piano sociale di concerto con il Canton Ticino.



Il marchio "lati" è ben radicato e suscita emozioni nel Canton Ticino. Appartiene a LATI SA e deve essere restituito al suo proprietario originario, l'Associazione Ticinese del Latte e la Federazione Ticinese Produttori di Latte (FTPL). "lati" ha il potenziale per diventare un forte marchio regionale in Ticino. L'importante è che se sull'etichetta c'è scritto "lati", il latte deve provenire dal Ticino e deve essere lavorato in Ticino.

La cooperativa dei produttori di latte della Svizzera centrale ZMP garantisce all'Associazione ticinese del latte FTPL e ai produttori di latte ticinesi l'acquisto di tutto il latte che non può essere lavorato in Ticino. La ZMP accetta il latte ai normali prezzi di mercato. Non ci sono cambiamenti per i produttori di latte ticinesi. Essi rimangono membri della loro associazione lattiera FTPL. La logistica sarà organizzata insieme alla FTPL. Le discussioni sono già in corso. A medio-lungo termine, l'obiettivo deve essere quello di ritrasformare tutto il latte ticinese in prodotti ad alto valore aggiunto in Ticino, il che avrebbe un effetto positivo immediato sui prezzi del latte per i produttori ticinesi grazie all'eliminazione primaria dei costi di trasporto (in particolare il trasporto fuori dal Canton Ticino).

La liquidità per l'attività corrente di LATI SA e per il processo di trasformazione è garantita dagli azionisti.

S. Antonino, 12 gennaio 2024

Rispondono volentieri alle vostre domande (in italiano e tedesco):

- Carlo Croci, Presidente del Consiglio di amministrazione di LATI SA, Mendrisio,
Tel. 091 680 60 80, Mobile 079 359 77 99, E-Mail: carlocroci@interfida.ch