



La Società Negri S.a.S. è stata costituita nel 1988 in Lombardia come azienda commerciale all'ingrosso di prodotti per alimenti. Successivamente l'attività si è specializzata nel ritiro dai caseifici, dislocati principalmente in un raggio di circa 50 Km nella provincia di Novara, del **siero di latte** - materia prima secondaria del ciclo di lavorazione del latte – e di latte, che viene trasportato e consegnato alla clientela, composta da altri caseifici, industrie alimentari di trasformazione ed allevamenti zootecnici, dislocati in un raggio di circa 200 Km.

Il siero di latte definito "tal quale" è un prodotto a bassa marginalità e pertanto non lavorato dagli stessi caseifici in presenza di volumi produttivi bassi; gli automezzi utilizzati per la raccolta sono fisicamente delocalizzati vicino alle zone di provenienza del prodotto, quali Novarese, Valtellina, Bresciano, Mantovano, per una più efficiente razionalizzazione e pianificazione degli interventi, stante il repentino deterioramento del prodotto, che per conservare intatte le proprietà organolettiche, deve essere lavorato nell'arco di pochissimo tempo.

Negri ha una buona esperienza nel settore; nel 2007 ha commercializzato circa 196.000 Ton. di prodotto rappresentato da siero di latte, siero concentrato, latte e latticello, con un incremento del 39% rispetto all'anno precedente. Il risultato ha permesso di passare da circa 387 ad oltre 632 Ton/giorno di materiale ritirato e consegnato.

L'iniziativa che si è intrapresa riguarda un'ulteriore evoluzione dell'attività attraverso la realizzazione di un **centro di trattamento tecnologico, primo e unico in Piemonte**, localizzato nel **Novarese** e pertanto in zona baricentrica alla raccolta del prodotto, che consentirà di trasformare nei tempi tecnicamente appropriati le quantità di siero di latte ritirato, in una serie di prodotti concentrati, proteine e micro particolati, che troveranno impiego in mercati diversi quali l'alimentare, il dolciario, la cosmesi e l'estetica.

Per poter comprendere appieno la potenzialità e l'innovazione contenuta nell'iniziativa occorre considerare che la percentuale di acqua contenuta nel siero di latte, pari al 94% con solo un 6% di materia secca, imporrà una lavorazione in più fasi, attraverso processi di pastorizzazione, di osmosi e di filtrazione, che consentiranno di produrre in modo altamente tecnologico e completamente automatizzato, alcune macrocategorie di prodotto molto concentrato che sul mercato spunta quotazioni variabili da 180 a 2.000 € alla tonnellata.

Attualmente esistono **pochi impianti di essiccamento o trasformazione per "osmosi inversa" in altri derivati**, che risultano concentrati principalmente nel Nord Italia e facenti capo a Gruppi industriali quali Danone, Galbani, Lactalis ecc. I principali concorrenti esteri sono alcune multinazionali tedesche quali Tartex GmbH e Oekomagnet GmbH, francesi quali Regilait, e Sarl Estaie, Svizzere quali Yuma Swiss A.G.

L'investimento globale si compone di una parte immobiliare e una parte di impiantistica produttiva ed è localizzato nel Comune di **Recetto** (NO).

L'iniziativa di investimento permetterà di ottenere vantaggi di tipo economico/commerciale sia per il soggetto attuatore, che per la filiera, così riassumibili:

- maggiore redditività dei prodotti venduti attraverso un incremento del valore aggiunto, dei prodotti concentrati, rispetto alla sola commercializzazione di materia prima e di prodotti lattieri;
- notevoli risparmi dei costi di trasporto derivanti dalla localizzazione baricentrica dell'insediamento rispetto alle zone di raccolta;
- incrementi occupazionali pari a 8/10 unità produttive;
- miglioramento della tutela ambientale derivante dalla repentina lavorazione del prodotto che ne impedisce la trasformazione in rifiuto organico altamente inquinante e necessitante di complessi impianti di smaltimento;
- scelte progettuali degli impianti di lavaggio, produzione di energia e raffreddamento che consentiranno significativi risparmi energetici;

- ulteriore consolidamento dei rapporti con i fornitori di materia prima, localizzati nell'area di gravitazione, dove già attualmente i dieci principali soggetti forniscono oltre il 42% della stessa, attraverso l'incremento delle quantità di siero di latte ritirato;
- lo sviluppo dei nuovi prodotti derivanti dall'adozione di processi di pastorizzazione, osmosi e filtrazione, tali da consentire la produzione di concentrati e microparticolati nobili, si indirizzerà anche verso mercati diversi dall'alimentare, quali ad esempio la farmaceutica, la cosmesi e l'estetica, dove vi sarà favorevole terreno di interscambio fra le esigenze di consumo, anche derivanti da ricerche e sperimentazioni e il loro impiego produttivo. La ricerca ha recentemente contribuito a caratterizzare più estesamente il siero di latte che contiene sostanze di grande interesse alimentare e farmaceutico quali proteine e derivati proteici, zuccheri con proprietà potenzialmente prebiotiche, sali minerali e vitamine. Dal siero infatti si ricavano alcuni derivati che potrebbero sostituire prodotti dell'industria farmaceutica, con il vantaggio di non comportare controindicazioni biomediche.