

Produzione certificata e moderna tecnologia, i plus di Consorzio Latterie Virgilio



Il Consorzio Virgilio nasce nel 1966, anno in cui a Mantova 27 caseifici sociali decisero di avviare una cooperazione per raggiungere una migliore qualità nella produzione dando vita alla “Cremeria”, poi diventata Consorzio Latterie Sociali Mantovane “Virgilio”. Attraverso la Cremeria i soci riuscivano a portare ai consumatori il ricavato delle creme fresche derivanti dalla scrematura del latte destinato alla produzione di Grana Padano e Parmigiano Reggiano. Si iniziò con la produzione di burro, a cui seguì un progressivo sviluppo che vide aggiungersi, a partire dalla metà degli anni '70, la produzione di mascarpone, latte e panna UHT e quindi la commercializzazione dei formaggi Grana Padano e Parmigiano Reggiano conferiti dai soci.

Dai 27 soci oggi la compagine conta oltre 40 aziende e 1.000 allevatori che cooperano per la produzione, il confezionamento e la commercializzazione dei prodotti a marchio Virgilio: burro, mascarpone, panna U.H.T., besciamella, Grana Padano e Parmigiano Reggiano DOP. La “filiera” cooperativa garantisce un approvvigionamento continuo e regolare, non solo, ma anche un costante controllo della qualità delle materie in ingresso. L'origine della materia prima dei prodotti è al 100% italiana e la qualità dei nostri prodotti è garantita anche grazie ad investimenti negli

impianti delle linee produttive ed al controllo continuo dei processi: effettuiamo ogni anno oltre 400.000 analisi di laboratorio, dalla materia prima al prodotto finito.

I nostri sono prodotti italiani di altissima qualità, garantiti da una filiera di produzione controllata e certificata, che vengono lavorati con le più moderne tecnologie e sempre nel rispetto della tradizione. Virgilio non è solo qualità, ma anche attenzione all'ambiente, sostenibilità e benessere animale, che vengono tradotti in un impegno concreto e in soluzioni tangibili che vanno a vantaggio del territorio e dei consumatori. La visione di crescita sostenibile e di ecosistema non è affatto nuova per il Consorzio Virgilio: che dal 2016 è anche capofila di un progetto, Life Dop, avviato per costruire un modello di produzione maggiormente sostenibile per Parmigiano Reggiano e Grana Padano. Il benessere animale è un aspetto fondamentale che contribuisce a rendere la filiera da noi controllata sempre più virtuosa e in grado di rispondere alle richieste di consumatori che sono assai attenti all'ambiente e che vedono con favore le politiche comunitarie mirate appunto a migliorare la sostenibilità.

www.consorzio-virgilio.it