

Val d'Aveto, nasce la “casa dello yogurt”: il caseificio diventa ancora più grande

di **Redazione**

13 Dicembre 2017 - 16:03



Rezzoaglio. Il Caseificio Val d'Aveto si prepara a quadruplicare la produzione con una serie di lavori di ampliamento dello stabilimento, a Rezzoaglio, per realizzare la “casa dello yogurt”. Uno spazio dedicato esclusivamente alla produzione, al confezionamento e allo stoccaggio dello yogurt, con macchine e impianti innovativi, mentre il laboratorio esistente sarà utilizzato esclusivamente per i formaggi.

Il primo lotto di lavori, appena iniziati e che si concluderanno entro agosto 2018, consentirà di raddoppiare la produzione, passando da 2 milioni e mezzo di vasetti a 5 milioni e successivamente, con il secondo lotto, arrivare a 10 milioni.

Nato nel 1991 con l'obiettivo di rilanciare la produzione casearia a latte crudo del famoso formaggio San Stè e salvaguardare l'identità territoriale della Val d'Aveto attraverso una valorizzazione delle sue eccellenze alimentari, l'azienda ligure Caseificio Val d'Aveto oggi è una realtà da 3 milioni e 600 mila euro di fatturato, in crescita del 32% rispetto al 2016.

A partire da settembre 2018 ci sarà molto più spazio per la produzione dello Yogurt e superfici più ampie per la produzione e la stagionatura del San Stè e dei formaggi della tradizione Valdavetana.

L'opera di ampliamento è stata resa possibile grazie al nulla osta della Regione Liguria per l'ottenimento di un contributo a fondo perduto del 40% (P.S.R.) per la realizzazione di molte opere edili e per l'acquisto di diversi macchinari e impianti. I lavori, iniziati il 13/11/17, si prevede termineranno entro il 31/08/18. Il primo ringraziamento va quindi alla Regione Liguria ed al Comune di Rezzoaglio, per la fondamentale collaborazione e

vicinanza.