LATTERIA CHIURO
1957

Prodotti genuini

dal cuore delle Alpi

Genuine products from the heart of the Alps



I nostri valori

Noi siamo ciò che facciamo...

- da sempre crediamo di essere responsabili del benessere dell'ambiente e del paesaggio in cui abbiamo la fortuna di vivere e lavorare
- da sempre crediamo che l'autenticità e il controllo delle materie prime siano alla base di un prodotto di vera qualità
- da sempre crediamo che innovazione, ricerca e amore per i sapori antichi siano fonte inesauribile di sapere e conoscenza
- da sempre crediamo che un lavoro ben fatto assuma ancora più valore se riconosciuto e certificato da altri
- da sempre e per sempre il nostro tempo non si può misurare, ma solo gustare



Our values

We are what we do...

- we have always believed that we are responsible for the well-being of the environment and landscape in which we are lucky enough to live and work
- we have always believed that the authenticity and control of raw materials are the basis of a product of true quality
- we have always believed that innovation, research and love for ancient flavors are an inexhaustible source of knowledge and awareness
- we have always believed that a well done job takes on even more value if recognized and certified by others
- always and forever our time cannot be measured, but only tasted

La Latteria di Chiuro

Oltre 65 anni di storia e tradizione in un luogo unico, la Valtellina.



Latteria di Chiuro nasce nel 1957 e, precorrendo i tempi, è stata la prima cooperativa lattiero-casearia a produrre e distribuire latte fresco alimentare in **Valtellina**.
La visione iniziale, ovvero quella di dare una dimensione imprenditoriale al lavoro di numerosi piccoli allevatori, ha preso sostanza nel corso del tempo attraverso una crescita costante e sempre più consapevole.
Due gli aspetti fondamentali e imprescindibili che hanno guidato il processo di evoluzione della nostra realtà, sempre più solida, moderna e allo stesso tempo fedele ai propri valori fondanti: **la partecipazione attiva degli allevatori conferenti, tutti valtellinesi, e il rispetto del territorio di origine**.
Tutela e valorizzazione della natura, ricerca e qualità delle materie prime, allevamento di razze autoctone a favore della biodiversità e sicurezza alimentare sono stati e sono alla base di ogni nostra scelta.

Latteria di Chiuro

Over 65 years of history and tradition in the unique scene of Valtellina.

Latteria di Chiuro was founded in 1957 and it was the first dairy cooperative to produce and distribute fresh milk in Valtellina. The vision of giving an entrepreneurial dimension to the work of many small farmers, has been substantiated over time through constant and increasingly conscious growth. Two fundamental and essential aspects that have guided the evolution of our reality, solid, modern and at the same time consistent to its founding values: active participation of the breeders all from Valtellina, and respect for its territory of origin.
Enhancement of nature, research and quality of raw materials, breeding of native breeds in favor of biodiversity and food security were and are the basis of all our choices.

La nostra terra

Se la percorriamo sul fondovalle lungo il corso del fiume Adda, incontriamo paesi e cittadine ricche di storia: Morbegno, Sondrio, Tirano, Grosio e Bormio. Se invece ci portiamo sulla fascia di media montagna è protagonista Teglio, il paese a cui si deve il nome "Val Tellina". Lungo i versanti delle montagne si possono ammirare i famosi muretti a secco, entrati a far parte del patrimonio UNESCO, i castelli, le torri di avvistamento e le chiesette con i loro campanili. Se guadagniamo quota incontriamo maggenghi e alpeggi, fino ad arrivare alle vette maestose di Alpi e Prealpi.

La Valtellina è un luogo unico e peculiare per storia e cultura.

Valtellina is a unique and peculiar place for history and culture.



Our land

If we walk along the river Adda we will find towns and villages rich in history: Morbegno, Sondrio, Tirano, Grosio and Bormio. If we go on the mountain path is protagonist Teglio, the town to which it owes the name "Val Tellina". Along the slopes of the mountains you can admire the famous stone walls, which have become part of the UNESCO heritage, castles, watchtowers and small churches with their bell towers. If we go up, we meet mountain pastures and alpine pastures, until we reach the highest peaks of the Alps and Prealps.

La sostenibilità

Insieme per un'economia virtuosa di montagna

Il concetto che abbiamo scelto di sviluppare nel nostro primo Bilancio di Sostenibilità "Insieme per un'economia virtuosa di montagna" ben rappresenta la sintesi sia dei nostri valori fondanti sia degli obiettivi di sviluppo fin da sempre orientati alla sostenibilità nonché al rispetto e alla valorizzazione della nostra terra di origine.
Da anni la Latteria di Chiuro agisce con lungimiranza ponendo attenzione ad ogni scelta perché la sostenibilità economica trovi perfetta sintonia con quella ambientale e sociale. La cura, la ricerca della qualità delle materie prime e la promozione di una filiera corta, trasparente e controllata, sono solo alcuni dei pilastri su cui si fonda la nostra filosofia aziendale.



Sustainability

Together for a virtuous mountain economy

The concept we have chosen to develop in our first Sustainability Report "Together for a virtuous mountain economy" well represents the synthesis of our founding values and development objectives that have always been oriented towards sustainability as well as respect and enhancement of our homeland.
For years Latteria di Chiuro has been acting with foresight, paying attention to every choice so that economic sustainability finds perfect harmony with environmental and social sustainability.
Quality of raw materials and promotion of a short, transparent and controlled supply chain are just some of the pillars on which our company philosophy is based.

Le nostre stalle

La filiera corta, un fattore cruciale per la sostenibilità

Le stalle dei 30 conferenti si trovano nel raggio di pochi chilometri dal caseificio garantendo trasferimenti rapidi e frequenti. La bontà e la genuinità dei nostri prodotti sono dovute alle condizioni in cui vivono le nostre vacche. Le stalle, di piccole dimensioni. La lavorazione del latte avviene entro poche ore dalla mungitura, in un caseificio moderno ed efficiente. La filiera è controllata in ogni suo processo, che si tratti di produzione, confezionamento o vendita del prodotto.
Specchio di una politica ben chiara, fatta di azioni misurabili, sono i marchi "Latte fresco della Valtellina" e "Valtellina" e le certificazioni: rintracciabilità di filiera (UNI ISO 22005:2008), biologico, IFS Food e BRCGS Food Safety.
La nostra convinzione che l'ambiente esiga cure ed attenzioni particolari ci ha spinto ad intraprendere azioni volte a ridurre l'impatto ambientale, a partire dall'utilizzo di materie prime riciclabili per gli imballaggi. Dal 2019 le forniture di energia elettrica provengono da fonti rinnovabili con certificato di origine. Nel 2023 abbiamo installato pannelli fotovoltaici sul tetto dei due nostri edifici principali in caseificio.

Ogni stalla si inserisce in una filiera corta, trasparente e controllata.

CSQA RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 6545

IFS Food

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

Valtellina Impresa

Valtellina

Latte fresco della Valtellina

Denominazione d'origine protetta

Rainforest Alliance People & Nature

Our stables

The short chain, a crucial factor for sustainability.

The farms of our 30 suppliers are located within a few kilometers, ensuring fast and frequent transfers; after collecting, the fresh milk processing takes place in a modern and efficient factory. The goodness and genuineness of our products are due to the conditions in which our cows live. The supply chain is controlled in every process, whether it is the production, packaging or sale of the product. The short chain is confirmed by the trademarks “Fresh milk from Valtellina” and “Valtellina”. Transparent policy enables our certifications to be obtained: traceability of the supply chain (UNI ISO 22005: 2008), organic, IFS Food and BRCGS Food Safety. Our belief that the environment requires special care and attention has prompted us to take actions aimed to reduce the environmental impact, starting with recyclable packaging. Since 2019 our electricity supplies come from renewable sources. In 2023 we installed photovoltaic panels on the roof of the two main buildings of our plant.



I nostri prodotti

Il gusto che conquista

I prodotti della Latteria di Chiuro nascono dal latte della Valtellina, nel cuore delle Alpi. Un luogo magico dove l'aria pura e incontaminata profuma di cose buone.

La voglia di innovazione ha portato negli anni più recenti alla produzione dello yogurt AlpiYò e della Panna Ghiotta, il primo dessert al cucchiaio.





IL LATTE è naturale e sano e proviene solo da allevamenti della Valtellina. La sua bontà è una questione di semplicità e rispetto.

LO YOGURT è un prodigio di bontà e salute, è “buono fino in fondo” abbinato alle confetture extra di frutta della cooperativa sociale locale “Il Sentiero”, che si occupa di integrare nel mondo del lavoro persone con diverse fragilità. Dal 2023 è presente la linea AlpiYò senza lattosio.

LA PANNA GHIOTTA è il primo dessert al cucchiaio, un prodotto appagante e dal gusto pieno ed avvolgente.

IL BURRO è buono perchè da sempre ottenuto da panne di centrifuga di latte fresco. Assaggiandolo è possibile sentire tutto il gusto delle cose buone di una volta.

I FORMAGGI MOLLI seguono le antiche ricette della tradizione casearia delle nostre valli, di cui conservano il nome oltre al gusto: Scimudin, Furmagin e Tellino.

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA.
Menzione a parte meritano Bitto DOP e Valtellina Casera DOP. La denominazione di origine protetta tutela i formaggi da possibili imitazioni e mira a valorizzare tradizione e sapori preziosi, patrimonio inestimabile da preservare nell’era della globalizzazione.

Our products

A winning taste

The products of Latteria di Chiuro come from Valtellina's milk, right in the heart of the Alps. It is a magical place, where the air is clean and fresh. In recent years, we've been driven by innovation.

OUR MILK, organic and healthy, comes only from Valtellina farms. Its goodness is a matter of simplicity and respect.

YOGURT is a work of art of goodness and health, it is "good all the way" combined with fruit jams from the local social cooperative "il Sentiero", which is also active in integrating people with special needs into their work force. A lactose-free product line exists.

PANNA GHIOTTA is our first range of desserts, a delightful product with a rich and full-bodied taste.

BUTTER, made with fresh cream right after milking, tastes as good as it ever did, keeping our traditions alive.

SOFT CHEESES following the ancient recipes of our valleys' dairy tradition, from which they carry the name and authentic taste: Scimudin, Furmagin and Tellino.

SEMI-HARD CHEESES. Bitto PDO and Valtellina Casera PDO deserve a special mention. The protected designation of origin protects cheeses from possible imitations and aims to enhance tradition and precious flavours; an invaluable heritage to be preserved in the globalisation era.





La scelta bio

Conciliare gli obiettivi del presente senza pregiudicare quelli futuri

Da anni la Latteria di Chiuro agisce con lungimiranza affinchè la sostenibilità economica trovi perfetta sintonia con quella ambientale e sociale. Un principio guida che ci ha portato a intraprendere, quasi pionieristicamente e spesso in maniera del tutto volontaria, una serie di percorsi e progetti finalizzati ad ottenere marchi e certificazioni. Risale al 2010 la nascita della linea di prodotti biologici certificati: una scelta di continuità rispetto allo stile di vita tipico della nostra tradizione, fatto di rispetto per la natura e quindi della montagna, degli animali e di noi stessi. Sana alimentazione e attività fisica, salute e benessere, prevenzione e sensibilizzazione sono altri temi cari alla Latteria, che sostiene da molti anni campagne a favore di ADMO, AIDO, AVIS.

Numerose sono le organizzazioni sportive dilettantistiche supportate e le iniziative di educazione alimentare sostenibile proposte nelle scuole.



The organic choice

Health and wellness

For years we have been acting with foresight, paying attention to every choice so that economic sustainability finds perfect harmony with environmental and social sustainability. In 2010 we had the idea to create an organic products line. A forward looking choice. We believe that the organic production means maintaining the tradition of our Valtellina alive. A lifestyle made with a high degree of respect for nature and therefore for our mountains, animals and ourselves.
This lifestyle looks to the past to guarantee a better future. Healthy nutrition, physical activity, well being, prevention and awareness are prominent themes to us, which for many years has supported campaigns such as: ADMO, AIDO, AVIS and various amateur sports initiatives.

FSC
www.fsc.org
MISTO
Carta | A sostegno della gestione forestale responsabile
FSC® C157315



La Valtellina

Un luogo unico

La Latteria di Chiuro sorge nel cuore della Valtellina, terra universalmente conosciuta per la bontà dei suoi prodotti tipici. Un territorio unico al mondo circondato dalle imponenti vette delle Alpi. Qui si trovano i nostri allevamenti, le aziende agricole, il caseificio e il Punto Vendita che offre ai clienti una selezione dei nostri migliori prodotti e uno spazio intimo ed accogliente dove degustarli: la Stuzzicheria.

Valtellina - A unique place

Latteria di Chiuro is located in the heart of Valtellina, a land known world-wide for its typical products. A unique territory surrounded by the Alps' white peaks. Here are our farms, production facilities and the store, where we offer to our costumers a selection of our best products in an intimate and welcoming space where to taste them: Stuzzicheria.

Latteria Sociale di Chiuro
Società Cooperativa Agricola

Uffici direzionali e logistica
via C. Negri 18, Località Giardini
23030 Chiuro (SO) - Italia
Tel. +39 0342 482113

Sede legale e produzione
via Nazionale, Zona Artigianale 23
23030 Chiuro (SO) - Italia
info@latteriachiuro.it

www.latteriachiuro.it