

'Conservas Italia' punta sul risparmio idrico

L' INNOVAZIONE Il progetto è stato avviato dal Gruppo in collaborazione con l' Università di Milano e co-finanziato dal Piano rurale dell' Emilia-Romagna Alberto Lazzarini C' È RICADUTA e ricaduta. Quella positiva, dal punto di vista economico e sociale, si verifica quando un' azienda opera con profitto su un territorio. E lo arricchisce. E' il caso di Conservas Italia, 900 milioni di fatturato, una dozzina stabilimenti in Italia e anche all' estero, il più importante dei quali è situato a Pomposa, sulla statale Romea. Qui, in «alta stagione», operano fino a 1200 addetti (170 fissi, tutto l' anno) e altri 250 offrono servizi esterni; poi ci sono gli agricoltori, svariate centinaia, che conferiscono i prodotti. Conservas Italia è insomma il punto di riferimento-principe, del Codigorese e dintorni: l' agricoltura che diventa industria, anzi industria tecnologicamente avanzata. La trasformazione del prodotto agricolo è la sua mission che si concretizza grazie - soprattutto - alla frutta e a un ventaglio di coltivazioni: pomodori, mais dolce, borlotti, piselli, lenticchie e ceci (in grande spolvero). E a breve, aggiungono in azienda, ci sarà spazio anche per altre colture. La commercializzazione è affidata a marchi notissimi (e spesso salvati da mani estere) come Valfrutta e Cirio (acquisito anni fa), Yoga, Derby Blue e Jolly Colombani. Direttore dello stabilimento, da una decina di anni, è Fabrizio Fini, modenese, una carriera tutta interna al gruppo e una passione per il lavoro che lo porta a controllare ogni particolare: tutto al suo posto, ordine e pulizia negli stabilimenti dove le linee di produzione sono controllate da (pochi) addetti ma ben preparati e coadiuvati anche da robot mentre l' energia è prodotta da una centrale a biogas alimentata da sottoprodotti di produzione. Il tutto inserito in una strategia di gruppo e aziendale che deve tenere conto di un mercato oggettivamente complicato dal quale l' azienda emerge con successo grazie alla concretezza della sua qualità e naturalmente del prezzo. La sua è insomma una battaglia quotidiana che nell' arco dei 12 mesi porta lo stabilimento pomposiano a lavorare ben 300.000 tonnellate di materia prima fresca (frutta e ortaggi) mentre da centinaia di agricoltori della zona. Il re dello stabilimento (45 ettari) è il pomodoro



declinato in passata (Vellutata e rustica), polpa (cubetti) o pelati. Ne sforna una quantità industriale: 400 milioni di pezzi l'anno e pianta la bandierina tricolore in ogni dove per contrastare la **contraffazione alimentare** del made in Italy. DI RECENTE, l'azienda ha avviato la prima sperimentazione per ridurre l'utilizzo dell'acqua per la coltivazione di mais dolce, fagiolo, pisello e pomodoro da industria. Il progetto, triennale, di innovazione agronomica, era stato avviato in collaborazione con l'Università di Milano e co-finanziato dal PSR della Regione Emilia-Romagna, e puntava a ridurre dal 3 al 7% (missione compiuta) il consumo di quell'oro blu sempre più ambito. «E' una percentuale di non poco conto - spiega il direttore generale Pier Paolo Rosetti - dal momento che le colture orticole da industria sono tra quelle che necessitano di maggiori apporti di risorsa idrica. È per questo che abbiamo deciso che la nostra sperimentazione partisse proprio da una attenta analisi delle caratteristiche dei terreni di tali colture».