

# Steriltom di Squeri e le strategie future per l'«oro rosso»

L'industria piacentina del pomodoro festeggia gli 80 anni di attività puntando su investimenti per consolidare a livello mondiale la posizione di leader di produzione di polpa di pomodoro per i settori Food Service e Industriale. E con Pomorete ha fatto nascere la prima filiera italiana del pomodoro

Nel 1934 Dario Giuseppe Squeri fondò la fabbrica di pomodori e da allora, cioè da 80 anni, la Steriltom non ha più smesso di produrre "oro rosso". Si è specializzata nella produzione di polpa di pomodoro per i settori Food service e Industriale. Oggi, il fatturato tocca i 50 milioni di euro, il 60% del quale realizzato all'estero. Steriltom è il maggior produttore di polpa di pomodoro in Italia e lavora 1,6 milioni di quintali di pomodoro fresco destinati a scatole o sacchi asettici in formati che vanno da 15 kg a 0,800 chilogrammi. «Di recente - afferma Dario Squeri, che con il fratello Alberto e con il figlio Alessandro conduce l'azienda di famiglia - abbiamo realizzato una linea di sughi pronti e Pizza Sauce, destinata al Food Ser-

View aerea dello stabilimento Steriltom di Casaliggio di Gragnano in provincia di Piacenza



vice con ricette personalizzabili dal cliente, in formati che vanno da 1 a 15 kg sempre in sacco asettico». Steriltom è leader del mercato Horeca e Industriale in Europa, «ma operiamo anche in Asia, America, Africa grazie all'alta qualità e competitività dei nostri prodotti». Ma Steriltom non si ferma qui. Il target della campagna 2014 è di sviluppare la presenza nei mercati emergenti in Medio Oriente, Sud Est Asiatico e Brasile «e per realizzare questo obiettivo c'è un programma di investimento di 5 milioni in due anni» sottolinea Squeri. Investimenti che avranno due direttrici: lo sviluppo di nuovi prodotti e lo sviluppo di nuove tipologie di packaging più ecologiche e con

un minor impatto ambientale. La produzione è concentrata nello stabilimento di Casaliggio, nel cuore della provincia di Piacenza, la prima al Nord per produzione di pomodoro. Lo stretto legame tra produzione e industria di trasformazione ha portato a una forte integrazione con il territorio. Il risultato è un'ottima qualità del pomodoro che arriva in fabbrica, senza risentire dei lunghi tragitti in camion e riducendo al minimo l'impatto ambientale. Il successo di Steriltom comincia da una stretta collaborazione e integrazione con gli agricoltori che producono il pomodoro nella Pianura Padana. Un rapporto che ha fatto sperimentare contratti pluriennali, che prevedono un impegno per prezzi minimi garantiti per poter consolidare lo sviluppo futuro sia delle aziende agricole che producono pomodoro sia della stessa Steriltom. Contratti che consentono a entrambe le parti di programmare la

propria attività. Steriltom è un'azienda sempre in movimento, sviluppa idee e le concretizza. Una di queste, che ha avuto un forte richiamo nel panorama italiano, è stata la nascita di Pomorete, la prima filiera del pomodoro, di cui Steriltom è stata uno dei promotori. Attualmente, la Rete è costituita da 12 aziende, che si occupano di analisi dei terreni, vivaistica, irrigazione, trasformazione, commercializzazione, trasporto e logistica dei trasformati di pomodoro. Si tratta di imprese, tutte aderenti a Confapindustria, per lo più Emiliane e lombarde, ce n'è anche una marchigiana. Il fatturato è di circa 500 milioni e i dipendenti, tra diretti e indiretti, sono circa tremila. L'obiettivo di Pomorete è quello di creare la tracciabilità completa, a partire dal sottosuolo, coinvolgendo tutti i soggetti della filiera, per vendere nel mondo il pomodoro prodotto nel Nord Italia. Pomorete parteciperà a Expo e ha già lanciato diverse idee. Una di queste è il "pomodoro su misura". Il cliente potrà scegliere il terreno su cui sarà coltivato il pomodoro, l'evoluzione genetica (ma niente Ogm), come confezionarlo o come distribuirlo. Di recente, la Rete - prima in Italia nell'agroalimentare - ha aderito anche al protocollo della Regione Lombardia per Expo sul cibo sano, sicuro e genuino. La filosofia di Pomorete sta nell'integrazione verticale delle aziende per arrivare a un prodotto di qualità, riconoscibile e garantito, «perché - conclude Squeri - il consumatore ha diritto di conoscere ciò che. Creare una Rete è importante, perché oggi da soli non si va più da nessuna parte, dovendo confrontarsi con un mercato globale e una concorrenza estrema, e questa è da sempre anche la filosofia di Steriltom».

[www.steriltom.com](http://www.steriltom.com)

# Il sapore del pomodoro appena colto

L'innovazione tecnologica e il rispetto delle proprietà nutrizionali della materia prima consentono a Tomato Farm di ottenere prodotti di alta qualità

Tomato Farm Spa è una giovane azienda alessandrina di proprietà del Gruppo Gavio, specializzata nella trasformazione del pomodoro. L'obiettivo che Tomato Farm si pone sin dalla sua costituzione è garantire nel tempo al prodotto trasformato le caratteristiche organolettiche ed il profumo del pomodoro fresco. Il pomodoro da industria viene coltivato in provincia di Alessandria solo dagli anni '90 ed i coltivatori locali sono molto attenti e rispettosi delle "buone pratiche agricole" ivi compresa la rotazione. Ne consegue che oggi l'alessandrino è da annoverare fra le zone più vocate d'Italia per la produzione del pomodoro da industria ottenendo oltre alle elevate rese una eccellente qualità ed un'ottima sanità della materia prima. L'ideale collocazione geografica dello stabilimento (al centro delle verdi campagne di Pozzolo Formigaro) consente a Tomato Farm di ottenere la stragrande maggioranza del suo fabbisogno in pomodoro fresco nel limite dei 50 km. dallo stabilimento.

La vicinanza delle aziende produttrici, la dotazione di un ufficio agronomico che segue tutto l'iter produttivo, una corretta pro-



Pacifica invasione di campo organizzata in occasione della presentazione del progetto sperimentale per la valutazione di nuove varietà di pomodoro da polpa e passata

grammazione dei trapianti e della raccolta consentono a Tomato Farm di trasformare il prodotto entro poche ore dalla sua raccolta. I prodotti ottenuti sono tutti certificati secondo standard riconosciuti a livello internazionale (UNI EN ISO 9001, certificazioni di prodotto BRC/IFS, certificazioni di rintracciabilità UNI EN ISO 22005, certificazione per produzione di trasformato biologico). L'azienda è oggi in grado di trasformare oltre 2000 tonnellate di prodotto fresco al giorno ottenendone semilavorati destinati ad una successiva lavorazione industriale od utilizzabili tal quale dalla ristorazione e dal catering: cubettati, succhi, passate, semiconcentrati e concentrati utilizzando sia procedimenti cold break che hot break. Il tutto confezionato con procedimenti asettici in contenitori di grande capacità (200-1000 kg.) oppure in bag in box da 3-5-10 kg. Punto di forza della società è il cubettato di pomodoro. Infatti grazie alla qualità della materia prima, il tempo ridotto fra la raccolta e la trasformazione e l'alta tecnologia della moderna linea di trasformazione, Tomato è in grado di mantenere la freschezza ed il sapore del pomodoro appena colto. Tomato Farm dispone di una moderna attrezzatura in grado di concentrare ben 100 ton/ora di prodotto in ingresso. Gra-

zie ai minimi tempi di permanenza del prodotto nel concentratore, nell'ordine di pochissimi minuti, ed alla ridotta differenza di temperatura tra i vapori condensanti sul mantello dello scambiatore ed il semilavorato all'interno dei tubi il prodotto non subisce alcuna degradazione dovuta al calore. Il concentrato in uscita risulta essere di un livello qualitativo particolarmente elevato dal punto di vista organolettico e presenta un colore molto vivace, difficilmente ottenibile con altre tecnologie di concentrazione. Ma Tomato Farm non è solo questo, il nuovo management, di grande solidità, capacità ed esperienza imprenditoriale porterà, in breve tempo, l'azienda ad utilizzare in modo più razionale gli impianti e, soprattutto, ad allungare il periodo di attività degli stessi ben oltre il periodo di raccolta del pomodoro sviluppando nuove tecnologie per la lavorazione ed il confezionamento del semilavorato prodotto in campagna e rivolgendo il proprio interesse anche ad altre orticole e frutta tradizionalmente coltivate nella fertile pianura alessandrina, in un giusto equilibrio con l'ambiente e lo stile di vita del territorio. Allungare il periodo di lavoro oltre alla stagionalità del pomodoro consentirà alla società di utilizzare in modo più razionale ed economico gli impianti ma allungherà il periodo di lavoro per gli operai stagionali e consentirà l'inserimento di nuove professionalità.

[www.tomatofarmspa.it](http://www.tomatofarmspa.it)



Impianto di trasformazione - Linea di produzione del cubettato

# Le Conserve della Nonna e Greci Industria Alimentare "firmano" l'eccellenza nella trasformazione del pomodoro e nei sughi pronti

Prodotti preparati con materie prime genuine, coltivate con l'amore e la cura della tradizione, secondo produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute

Le Conserve della Nonna è un'industria alimentare italiana, specializzata nella produzione di conserve sia salate che dolci. I prodotti a base di pomodoro furono da subito innovativi, basti pensare che nel 1973, anno della sua nascita, Le Conserve della Nonna fu la prima azienda italiana a realizzare conserve di pomodoro in un vaso di vetro.

Tutti i prodotti de Le Conserve della Nonna sono preparati con materie prime genuine, coltivate con amore, trattate secondo le regole della tradizione. Tra i loro ingredienti c'è anche il sole, che non permette solo la crescita della materia prima ma è anche una preziosa fonte di energia pulita. Così, se i pomodori, meticolosamente selezionati, provengono da colture in campo aperto e vengono raccolti e lavorati in tempi brevissimi a garanzia di freschezza e di un sapore d'altri tempi, a Ravarino, nello stabilimento dove nascono tutti i prodotti de Le Conserve della Nonna, è attivo un grande impianto di pannelli solari, in grado di coprire quasi tutto il fabbisogno energetico dei procedimenti produttivi dell'azienda.

Nata nel cuore dell'Emilia a Ravarino, in provincia di Modena, l'azienda è naturalmente abituata ad avere un'attenzione particolare per l'ambiente che da sempre la circonda: la campagna emiliana, un'area per tradizione a vocazione agricola, un territorio ricco di valori legati alla terra, ai suoi prodotti e all'operosità di chi da decenni semina, irriga, raccoglie, trasforma.

Da quest'anno il Gruppo Fini, di cui fa parte Le Conserve della Nonna, si presenta sul mercato della produzione di passate e sughi ancora più forte, grazie all'acquisizione, da parte di Paladin Capital Partners Group Spa, azionista di maggioranza del Gruppo stesso, di Greci Industria Alimentare, azienda leader nel settore della ristorazione che con Le Conserve della Nonna ha molti valori in comune. Greci, infatti, nel panorama produttivo del comparto alimentare, è un'azienda che può affermare di offrire alta qualità senza timore di essere smentita; l'esperienza nella trasformazione del pomodoro risale al 1923 dall'intraprendenza della famiglia Greci che scoprì il segreto di un successo destinato a vincere qualsiasi incertezza: offrire servizio realizzando prodotti autentici e buoni nella loro semplicità. Questo successo, in particolare, è iniziato con la lavorazione di un prodotto indispensabile per il mondo della ristorazione: la polpa di pomodoro Polpachef Prontofresco.

Prontofresco è il marchio con cui Greci firma le proprie specialità alimentari che, da sempre, vengono realizzate negli stabilimenti produttivi di Ravadese (Parma). Nel tempo, ampliando la propria gamma, Greci ha allargato anche la propria capacità produttiva e oggi è in grado di offrire anche prodotti freschi, in linea con le esigenze di oltre 20.000 clienti della ristorazione tradizionale e di una significativa quota nella moderna ristorazione organizzata. Con questa acquisizione Paladin Capital Partners Group Spa ha aggregato quindi un pool di marchi storici della gastronomia emiliana e nazionale, portabandiera della qualità e dell'italianità della produzione, nonché protagonisti d'eccellenza nella trasformazione del pomodoro. "L'operazione ha consentito alle aziende di Modena e Parma di rafforzare ulteriormente la posizione di leadership fondata sull'attenzione alla qualità e alla distintività della gamma, e di presentarsi al mercato con un'offerta integrata", spiega l'amministratore delegato del



Andrea Chia, amministratore delegato del Gruppo Fini e di Greci

Gruppo Fini e di Greci Andrea Chia e aggiunge: "Stiamo impostando sinergie per lo sviluppo sia nazionale che internazionale e nell'arco dei prossimi due anni andremo a sostanziare in maniera sempre più esplicita la nostra filosofia aziendale con novità che interesseranno tutti i marchi del Gruppo. Al centro della nostra strategia e di tutte le scelte, il solido mantenimento dei nostri punti di forza: attenta selezione delle materie prime di alta qualità per prodotti autentici, sicuri e buoni".

Polpachef Prontofresco è il frutto di un equilibrio perfetto tra semplicità degli ingredienti, solo pomodoro fresco, rigore nella selezione e nei metodi di coltura della materia prima, avanguardia nelle tecniche di lavorazione e grande professionalità della componente umana, addeita alle diverse fasi di lavorazione. Acquistare polpa di pomodoro Prontofresco significa assicurarsi la certezza di qualità elevata e di grande servizio: pomodoro 100% italiano, garantito dal marchio QC e proveniente dalle aree regolamentate dal disciplinare di coltivazione integrata dell'Emilia-Romagna; lavorato entro 12 ore dal raccolto, con metodi accurati, per preservare la dolcezza tipica del frutto di stagione, struttura omogenea, con un basso contenuto di bucce e semi. Il tutto per offrire una resa elevata: infatti, occorrono ben 100 kg di pomodoro fresco per ottenere 35 kg di Polpachef Prontofresco. Ogni anno, soltanto nel cuore dell'estate, da fine luglio a metà settembre, vengono trasformate nello stabilimento di Ravadese, oltre 60.000 tonnellate di pomodoro fresco. Non è un caso se oggi Polpachef è la polpa più usata dai ristoratori italiani. Lavorare con responsabilità significa avere sempre in mente le esigenze del cliente e Greci da sempre si ispira a questa filosofia. Da quest'anno la gamma è ancora più ricca, per offrire il pomodoro giusto per ogni uso: Polpachef classica, Polpachef fine e Polpachef rustica.

Inoltre, a tutela del consumatore, la garanzia del marchio QC che assicura una produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute, così come la distintività qualitativa, fanno parte delle caratteristiche peculiari anche di Le Conserve della Nonna,

Ogni anno, soltanto nel cuore dell'estate, da fine luglio a metà settembre, vengono trasformate nello stabilimento di Ravadese, oltre 60.000 tonnellate di pomodoro fresco.



che si presenta oggi sul mercato con un'ampia gamma di passate e sughi che incontrano le esigenze sia dei consumatori che dei punti vendita. Ricette come se fossero "fatte in casa", naturali e genuine, che vedono l'utilizzo di pomodori provenienti da coltivazioni italiane, con una tracciabilità completa della filiera fino alle fasi di raccolta e l'utilizzo di processi di lavorazione non invasivi. L'immediato trasferimento del raccolto allo stabilimento consente inoltre di lavorare il prodotto in tempi molto brevi, a garanzia della freschezza e dell'integrità dell'alimento. Alla passata così ottenuta vengono aggiunti soltanto sale, condimenti, ortaggi freschi e carni, selezionate in funzione del tipo di ricetta che si vuole ottenere. Particolare anche la cura di Le Conserve della Nonna per il confezionamento e il packaging, solo in vetro, a garanzia di una qualità e una bontà che prima si vedono e poi si sentono.

Le passate Le Conserve della Nonna - Lampomodoro, Pomodoro al basilico e Rusticoro - grazie al processo tradizionale di conservazione della pastorizzazione, mantengono in loro tutte le caratteristiche del pomodoro fresco.

I sughi, realizzati interamente con il 100% di pomodoro italiano, sono suddivisi secondo tre sottolinee principali: i "Freschi", come il Sugo Condoro o il Sugo al basilico, lavorati in campagna entro le 24 ore dalla raccolta dei pomodori, i "Rustici" (con una combinazione di ingredienti più elaborata, realizzati con ricette rustiche alla base delle quali spesso viene utilizzata la passata rustica, come il Sugo ai funghi, il Sugo alle verdure grigliate o Sugo all'amariciana), i "Ragù" (ricette tradizionali a base di pomodoro e carne scelta, come il Ragù di carne e i Rosolati Prosciutto e Salsiccia e, per gli amanti di gusti più decisi, la linea Ragù di Selvaggina realizzata con oltre il 60% di carne come Ragù di Anatra, di Cinghiale, di Capriolo, di Cervo e di Lepre).

Disponibili per tutte e tre le linee in diverse grammature, le confezioni da 190 grammi in vetro sono state recentemente modificate nella loro forma per consentire una migliore disposizione e visibilità del prodotto sugli scaffali del punto di vendita. Il restyling del formato ha interessato anche le Passate, con l'incisione serigrafata Le Conserve della Nonna sulle bottiglie dalle grammature da 500 grammi e 700 grammi di Lampomodoro, Pomodoro al basilico e Rusticoro, per conferire un richiamo alla tradizione e alla storia che contraddistinguono il marchio.

[www.finimodena.it](http://www.finimodena.it)  
[www.leconserveellanonna.it](http://www.leconserveellanonna.it) - [www.greci.it](http://www.greci.it)

