

# Conservas Italia, con Cirio e Valfrutta il pomodoro ha il sapore del made in Italy

**C**onservas Italia è la prima cooperativa in Europa operante nel settore della trasformazione alimentare e una delle maggiori aziende che si pongono da anni ai vertici dell'industria conserviera italiana per fatturato, volume di materie prime trasformate e qualità dei prodotti. Un successo che nasce da un profondo legame con la realtà agricola cui fa riferimento, costituita da 51 cooperative che associano 14.000 produttori ortofrutticoli italiani, dai quali proviene oltre l'85% della materia prima trasformata. L'esercizio 2014-2015 si è concluso con un fatturato di 1.012 milioni di euro, con un aumento delle vendite al dettaglio (+3,2%) e sui mercati esteri (+10%), ed un risultato economico finanziario positivo. Il nuovo esercizio in corso di chiusura mostra ulteriori segnali di miglioramento.

Il comparto del pomodoro è un ambito strategico per Conservas Italia e un vero e proprio core business nel quale il consorzio ha accresciuto progressivamente la sua esperienza produttiva. Conservas Italia utilizza **materia prima al 100% italiana**, costantemente controllata, che proviene esclusivamente dalle produzioni delle cooperative associate, presenti nelle aree più vocate del paese.

Il pomodoro fresco lavorato da Conservas Italia nella campagna 2016 negli stabilimenti di Pomposa (Fe), Ravarino (Mo), Albinia (Gr) e Mesagne (Br) ha superato i 4.000.000 quintali. Il moderno stabilimento di Pomposa occupa 1.200 addetti ed è il più grande d'Europa per dimensioni - 442.500 mq di superfi-



cie totale, di cui 116.500 mq coperti - e per quantità di prodotto lavorato: la potenzialità produttiva è di 300.000 tonnellate di materie prime, di cui 250.000 di pomodoro.

I marchi di Conservas Italia, **Cirio e Valfrutta e JollyColombani**, che detengono importanti quote di mercato in Italia, hanno conquistato sempre maggior fiducia tra i consumatori, grazie ai continui investimenti in termini di innovazione qualitativa, di prodotto e di comunicazione. Il costante impegno lungo l'intera filiera, dal miglioramento produttivo in campagna all'innovazione di prodotto, sono valse a Cirio un importante riconoscimento, il **Premio Quality Award 2016** che i consumatori italiani hanno assegnato alla gamma di prodotti Pelati, Passata Rustica e Passata Verace, Polpa Più e Polpa Finissima. Il riconoscimento viene attribuito attraverso test sensoriali condotti da laboratori indipendenti specializzati, con il coinvolgimento diretto di un ampio campione di consumatori.

Oltre ad essere garanzia di una scelta rassicurante in termini di materia prima, gradimento e gusto, Cirio è anche sinonimo di convivialità e del piacere di stare bene a tavola. Come è stato ben suggerito dallo spot televisivo firmato dal regista Ferzan Özpetek che ha ottenuto il **premio Tv Moige** (Movimento Italiano Genitori Onlus) per aver saputo comunicare con le sue immagini "i valori positivi che ruotano intorno alla famiglia". Il trend dei pomodori Cirio sta registrando performance positive anche oltre confine, con fatturati che crescono in Giappone, Australia, USA e Regno Unito (in questo ultimo caso con un +20% nell'ultimo anno), e che forte di 160 anni di storia continua ad esportare l'alto valore del made in Italy alimentare.

Conservas Italia è impegnata nella **valorizzazione della qualità** con un ruolo essenziale svolto dal processo produttivo che abbina tecnologia, controllo in tutte le fasi di lavorazione, sicurezza ed efficien-

za all'interno di stabilimenti all'avanguardia, nei quali la trasformazione avviene nel rispetto dei lavoratori e dell'ambiente.

In **tema ambientale** l'impegno di Conservas Italia è molto alto. La riduzione complessiva delle emissioni di anidride, la riduzione del consumo di acqua (riciclata al 70% con certificazione della water footprint - prima azienda alimentare), la collocazione degli stabilimenti di trasformazione vicino alle aree produttive, l'uso del trasporto ferroviario verso i centri distributivi, il recupero e riutilizzo degli scarti della lavorazione (il 90% dei rifiuti è differenziato) e, per tutta la produzione Valfrutta, l'utilizzo di sola energia eolica in grado di coprire l'intero fabbisogno di energia elettrica, rende l'azienda Conservas Italia una delle più "green" della categoria.

Vanno infine segnalati i lanci, avvenuti pochi mesi fa, della linea di passate e polpe **Valfrutta BIO** e delle **Salse Pronte "Cuor di Pelato" Cirio**.