

Consorzio Casalasco del Pomodoro, chi semina tradizione raccoglie innovazione

di Luca Papperini

Più di 300 aziende agricole associate, continue analisi incrociate su terreno, semi e genetica. Raccolta a distanza media di 42 km dallo stabilimento, un processo di lavorazione controllato e certificato. È questa l'istantanea del Consorzio Casalasco del Pomodoro, una filiera integrata di produttori che da 4.500 ettari di terreno ricavano ogni anno qualcosa come 350.000 tonnellate di pomodoro fresco, per un fatturato consolidato di circa 200 milioni di euro.

Nati nel 1977, nella provincia di Cremona come cooperativa di produttori agricoli, oggi come allora, il Consorzio continua a curare il pomodoro in ogni sua fase di lavorazione: dal seme al frutto, dal campo alle linee di confezionamento fino al punto vendita. "Molti la chiamano filiera – dicono dal Consorzio –, noi la chiamiamo passione".

Oggi Casalasco è uno dei maggiori produttori a marchio privato e marchio proprio in Europa, che ha raggiunto punte di eccellenza nel suo settore grazie a tanta competenza, grande flessibilità del sistema produttivo e a un efficiente reparto di Ricerca e Sviluppo.

"I nostri processi produttivi – spiega Costantino Vaia, Managing director – si basano su innovazione tecnologica e rispetto delle proprietà nutrizionali: uniamo la costante ricerca della sicurezza del prodotto con l'incessante attenzione al miglioramento del gusto".

Sono i valori semplici che nel tempo hanno fatto del pomodoro coltivato e raccolto dal Consorzio Casalasco una delle icone di eccellenza italiana agroalimentare. Tra questi la trasparenza, per consentire a tutti di leggere attraverso il prodotto l'intero processo di lavorazione e la storia del territorio in cui è nato. La semplicità,

a cui da sempre i ricercatori si sono ispirati per ottenere un prodotto nel totale rispetto delle sue proprietà organolettiche. La sostenibilità, per la salvaguardia dell'ambiente, delle sue risorse e degli eco-sistemi. L'innovazione, quale *trait d'union* tra presente e passato, tradizione e futuro. Ultima, ma non per importanza, la garanzia di qualità sui processi di trasformazione del prodotto, certificati in ogni passaggio dai singoli elementi della catena produttiva.



Costantino Vaia,
Managing director del Consorzio Casalasco del Pomodoro



Presente sui mercati internazionali con 6 brand, il Consorzio Casalasco del Pomodoro è conosciuto ai più per aver tradizionalmente offerto qualità e innovazione alla cucina italiana con il marchio Pomì, un contenitore di vissuti e di persone oltre che un brand.

Pomì, 'passata' in una leggenda

Un po' di storia. Dopo la vendita da parte di Parmalat, nel 2007 il marchio Pomì viene acquistato da Boschi Food & Beverage, società per la trasformazione del pomodoro partecipata dal Consorzio Casalasco del Pomodoro e dal Consorzio Interregionale Ortofrutticoli (CIO), con la ferma volontà di supportare il marchio e di fare vera in-

novazione nel settore del rosso attraverso ampliamento di gamma, ricerca e sviluppo, comunicazione.

Cinque anni dopo, a gennaio 2012, viene annunciata la fusione per incorporazione semplificata della Boschi Food & Beverage nel Consorzio Casalasco, avvenuta con la cessione delle quote in possesso di CIO. Non una vera e propria acquisizione, ma una formalizzazione di un percorso congiunto durante il quale Consorzio Casalasco e CIO hanno agito in sinergia con l'obiettivo di raggiungere una posizione di leadership. Una storia di innovazione che vede in que-

Veduta aerea del Consorzio Casalasco del Pomodoro a Rivarolo del Re (CR)

I MARCHI

Le capacità di produzione degli alimenti e il know-how del Consorzio Casalasco trovano espressione in una gamma completa di prodotti nel segmento dei derivati del pomodoro, nel beverage e nei primi piatti pronti. L'offerta 'pret a porter' è composta da diversi marchi e posizionamenti per il mercato italiano ed estero: *Pomì, Pomito, País, 1due3, Gustodoro, La Marca Preferita.*

IL CONSORZIO IN NUMERI

4.500 ettari coltivati a pomodoro.
 350.000 tonnellate di pomodoro fresco trasformato.
 200 milioni di euro di fatturato.
 Oltre 40 linee di confezionamento in 3 stabilimenti di produzione.
 Oltre 300 aziende agricole associate.
 150.000 tonnellate di polpe, passate e concentrati.
 140.000 tonnellate di tè e bevande.
 20.000 tonnellate di zuppe e minestre.
 70.000 tonnellate di sughì e condimenti.

www.ccdp.it



Terreno coltivato a pomodoro nelle campagne di Rivarolo del Re

sta sinergia il volano per raggiungere mercati e target ancora inesplorati. Condizione per mettere in pista questo nuovo modello di business la rivisitazione dei processi di information technology, tra cui l'integrazione tra sistemi diversi, dati, processi e persone. Un intervento per eseguire il quale è stata ingaggiata Sinfo One.

“Ci lega a Sinfo One una storia che parte da lontano – racconta Vaia -. Oggi possiamo dire di aver instaurato con il nostro system integrator un rapporto di partnership consolidato ormai da molti anni”.

Integrare i sistemi per una gestione efficiente del business

Durante questo lungo periodo, in cui l'ERP proprietario era conosciuto come 'Sinfo Pragma', l'azienda si apre a nuove sperimentazioni in ambito IT, diventate anche per Sinfo One elementi di innovazione su cui costruire interventi volti al rinnovo del comparto agroalimentare italiano.

Quando un paio di anni fa il Consorzio Casalasco intraprende un percorso di integrazione dei sistemi informativi – a seguito dell'acquisizione della Boschi – l'esigenza è mettere in comunicazione tra loro ecosistemi diversi con l'obiettivo di condividere tutti gli stessi strumenti per la gestione del business. Partito con questo obiettivo primario, l'intervento di Sinfo One ha avuto come obiettivo anche quello di rendere più efficienti i processi attraverso attività personalizzate.

“Dell'efficientamento generale che ne è derivato – spiega Vaia – si ha avuto evidenza

nella qualità del dato e nel livello di dettaglio raggiunto, che oggi permette un'analisi molto più approfondita, a base delle nuove strategie aziendali”.

La rapidità con cui oggi si ottengono informazioni puntuali e affidabili permette al Consorzio Casalasco di costruire percorsi innovativi per sperimentare nuovi modelli di business guidati da processi sempre all'avanguardia. “Insieme con Sinfo One ci siamo focalizzati nella risoluzione di criticità legate agli aspetti più operativi del gestionale – prosegue Vaia -. Grazie a questo sforzo congiunto oggi abbiamo una visione a 360 gradi sui processi”.

In questo percorso di trasformazione dell'ecosistema informativo Sinfo One non ha disatteso le aspettative offrendo un altissimo livello di qualità nel servizio. Servizio – aggiunge Vaia – erogato grazie a professionalità verticali al settore Food & Beverage ma trasversali alle esigenze di tutti i player del comparto alimentare. Prova ne è il fatto che “per i consulenti Sinfo One proattività e ascolto sono alla base del rapporto con il cliente, si potrebbe dire quasi consuetudini nella relazione con i propri partner”.

Pazienti e flessibili nello scovare i colli di bottiglia che rallentano il normale svolgimento dei processi, la loro *expertise* li guida nella creazione di modelli gestionali ad hoc per ogni tipologia di business.

“Ed è proprio questa la caratteristica che ci accomuna – conclude Vaia -. Quella di industrializzare un'idea partendo dalle esigenze del committente”.