

# L'innovazione dal campo alla forchetta Così matura l'eccellenza dell'oro rosso

PAOLA POMI, AD DI SINFO ONE, SPIEGA L'IMPATTO POSITIVO DI SOLUZIONI SOFTWARE NEL MONDO CONSERVIERO: A BENEFICIARNE È TUTTA LA FILIERA, DALL'AGRICOLTORE AL PRODUTTORE INDUSTRIALE, FINO AL CONSUMATORE. IL VALORE DEL PRODOTTO SI RICONOSCE GRAZIE ALLA TRACCIABILITÀ. IL RISULTATO? QUALITÀ E SICUREZZA



L'agroalimentare accelera la sua corsa alla trasformazione digitale e chiama in campo partner strategici in grado di rendere più efficaci produzione, scaffale e gestione delle vendite. Il contesto economico e ambientale incerto oggi porta le aziende a puntare sulla resilienza, dove fattori chiave si stanno rivelando soluzioni tecnologiche di alto livello e innovazioni 4.0 specificamente progettate per rispondere all'esigenza produttiva e di crescita del settore.

## LE SFIDE DEL COMPARTO

Il comparto del rosso, che attualmente si trova ad affrontare, oltre alle sfide del costo delle materie prime e dell'energia, anche la grande sfida della siccità, con l'anticipo dei raccolti, ma anche di mantenere la propria riconosciuta qualità made in Italy sugli scaffali di un mercato sempre più internazionale, ha dalla sua chi lavora alla costruzione di soluzioni software in grado di rendere sicura, innovativa ed efficace la filiera, a partire dal campo per arrivare alla forchetta.

## IL RUOLO DI SINFO ONE

Paola Pomi, AD di Sinfo One, spiega l'esperienza quarantennale della sua azienda e l'impatto positivo di tale know how applicato al mondo della produzione conserviera. Grazie a un utilizzo strategico di automazione e IoT, si riesce a coprire approvvigionamento delle materie prime, gestione del magazzino, gestione qualità, pianificazione ed esecuzione della produzione, contabilità industriale e controllo di gestione, vendite, entro e oltre i confini nazionali, portando in commercio passate e conserve dalla qualità d'oro e, con esse, il valore degli attori agricoli e industriali del comparto.

## TECNOLOGIA STRATEGICA PER L'IMPLEMENTAZIONE: COSÌ SI OLTREPASSANO I CONFINI

Emblematica la partnership con vari gruppi del settore conserviero, che dalla metà degli anni '90 si sono affidati a Sinfo One, partendo da Consorzio Casalasco del Pomodoro, quindi il gruppo Mutti, COPADOR, Futuragri, Rodolfi Mansueto e, re-

Fondamentale l'attenzione alle normative internazionali sulla sicurezza

centemente, Tomato Farm (azienda del gruppo Gavio). Negli anni, queste importanti aziende hanno affidato a Sinfo One la propria trasformazione digitale arrivando a coprire con l'innovazione IT ogni area applicativa e ogni filiale internazionale. Strumenti strategici e centrali di questi progetti duraturi e ormai consolidati sono stati l'ERP proprietario SiFides, la Business Intelligence, gli strumenti di Budget e forecasting e il Product Lifecycle di casa Sinfo One. Fondamentale, soltanto per fare un esempio, si è rivelata la presenza di Sinfo One nella gestione di quality assurance, innovazione di prodotto e tracciabilità, sia per il mercato nazionale che per quello estero, dove le normative alimentari e le regole per

l'etichettatura sono diverse da quelle nazionali. Un orizzonte, il mercato internazionale, per cui Sinfo One si è distinta e continua a farlo per tutta la Parma del food che guarda all'internazionalizzazione con speranza di una crescita e di un riconoscimento di qualità made in Italy che passa anche e prima di tutto per la sicurezza alimentare.

## CLIENTE E SICUREZZA ALLA BASE DEL MERCATO

Le aziende hanno bisogno oggi più che mai di strumenti innovativi, non solo a fronte dei problemi globali che si trovano a fronteggiare, ma anche in virtù di un consumatore finale più attento a un servizio di alto livello e declinato sulla sua esigenza, dal ready to consume alla monoporzione, e soprattutto a un prodotto fresco e controllato. Un tema, quello della sicurezza alimentare, che si confronta con la precisione richiesta alle aziende quando si lanciano in particolare sui mercati internazionali, dove il made in Italy è garanzia indiscussa, quindi è importantissimo mantenere le promesse di qualità. Se l'esportazione nel comparto food italiano ha raggiunto i 50 miliardi è proprio grazie a qualità e aderenza alle normative, andando incontro alle culture. Come? Con innovazione che valorizza la qualità. È lei la protagonista raccontata dai numeri elevati di produzioni conserviere del territorio esportate all'estero. Numeri cresciuti appunto grazie all'alta qualità, in cui l'innovazione gioca un ruolo fondamentale

Il controllo va dalla bacca alla singola confezione sullo scaffale

già nel campo, sulla terra dove il pomodoro cresce. Il controllo, spiega Paola Pomi, comincia dalla qualità del prodotto conferito, da cui deriva la scelta della specifica lavorazione per ottimizzare la qualità del prodotto finito. Il controllo della singola bacca del pomodoro permette di produrre il miglior prodotto finito possibile da veicolare sul mercato.

## LA QUALITÀ SULLA SHELF RICONOSCIUTA IN CAMPO

La campagna del pomodoro avviene solo durante tre mesi dell'anno, e in questo periodo i sistemi, gli uomini e le macchine devono essere perfettamente pronti a supportare al meglio una produzione di qualità che dall'Italia arriverà sulle tavole di tutto il mondo per un anno intero. Sinfo One è il segreto di chi oggi, nel comparto del rosso, riesce a utilizzare i dati come materia prima preziosa per prodotti di qualità. Un plus che nel settore va a beneficio non solo dell'azienda cliente di Sinfo One, che porta al cliente finale solo i migliori lotti, ma aggiunge e attribuisce valore all'agricoltore che conferisce al produttore industriale, contribuendo alla crescita del settore a tutto tondo.

Per ricercare ulteriore qualità, vengono gestite, ad esempio, la georeferenziazione della materia prima, un passo in più rispetto alla tracciabilità di filiera e l'obiettivo è integrare, nel ciclo di trasformazione, i dati riferibili agli appezzamenti, e magari concordare, direttamente con gli agricoltori, la tipologia di sementi, i periodi di trapianto, la localizzazione, i trattamenti. Sempre grazie ai dati è presidiata la pianificazione della raccolta e dei conferimenti, per ottimizzare e accorciare i tempi da quando la bacca viene raccolta alla fine della lavorazione, non solo per migliorare la logistica e la produzione, ma anche per avere un prodotto finito di qualità sempre migliore. I dati permettono in modo puntuale di tracciare la qualità, attraverso i valori dei carotaggi che controllano e prelevano da ogni cassone in entrata dei campioni. Questo permette di veicolare la produzione su un prodotto finito piuttosto che su un altro, proprio sulla base di ogni singolo conferimento di materia prima. Precisione, dunque: una chiave di volta per avere prodotti di altissima qualità, in grado di valorizzare al meglio quelle che sono le caratteristiche della bacca rossa e dunque la qualità della materia prima, al di là del valore di mercato. Un passo avanti, ancora, verso il riconoscimento delle aziende agricole, tema importante per cooperative e imprese sempre più capaci di rispondere in modo equo e meritevole alla qualità del conferente.



L'imprenditrice. Paola Pomi guida l'azienda con passione e visione strategica