



LA FIAMMANTE: CONSERVE ALIMENTARI DA OLTRE 50 ANNI

Tradizione, qualità, fiducia e lungimiranza.

Sono alcune delle parole chiave della storica azienda La Fiammante, una produzione di conserve alimentari che va avanti da oltre 50 anni, puntando al costante miglioramento produttivo, senza mai trascurare la propria storia e il rapporto di fiducia con il consumatore.

L'Azienda è in Campania, regione italiana capitale della Dieta Mediterranea e del pomodoro ICAB, Industrie Conserve Alimentari Buccino, produce e distribuisce 3 marchi storici: La Fiammante, La Paesana (o F.lli PAUDICE) e La Reale, che rappresentano la storia conserviera del Made in Italy.

L'azienda tutela il valore del lavoro agricolo attraverso accordi diretti che garantiscono il giusto prezzo e il necessario sostegno agli agricoltori lungo le diverse fasi di produzione: un rapporto autentico, basato sul rispetto reciproco e sulla dedizione appassionata e competente.

La Fiammante è il marchio di punta di una filiera produttiva basata su un'accurata selezione delle materie prime, sulla costante modernizzazione dell'intero ciclo produttivo e sull'alta qualità delle conserve, in grado di soddisfare le aspettative di un consumatore sempre più consapevole ed esigente.

Da oltre mezzo secolo La Fiammante è sinonimo di pomodoro di qualità.

Le linee di prodotto comprendono le passate, i pomodorini, la polpa di pomodoro e i legumi, oltre alla Gastronomia, ovvero verdure e frutta già pulita, sciroppata, arrostita, condite e al naturale e infine la "Linea Oro": una linea di prodotti davvero bella nella confezione e ottima nel sapore.





L'azienda è alla ricerca del gusto autentico della tradizione come i suoi consumatori più attenti e si impegna ogni giorno affinché tutta la filiera produttiva tuteli quel sapore antico.

Viene "assicurato" il pomodoro dai semi al trade, puntando sull'innovazione sostenibile e la qualità certificata.

L'azienda crede profondamente nel valore aggiunto di un pomodoro al 100% italiano, che trae linfa dalla stessa terra e racconta la stessa storia alla quale appartiene.

Sono commercializzati solo pomodori del Sud Italia, di terre fertili e soleggiate dove la materia prima ha ancora quel sapore antico di pomodoro appena raccolto.

La realtà imprenditoriale sin qui descritta si basa su una produzione artigianale estesa su scala industriale, perché secondo la vision aziendale "l'innovazione senza la cura, secondo tradizione, non va da nessuna parte".

L'eccellenza del pomodoro La Fiammante nasce dalla scelta sapiente delle materie prime e dal costante monitoraggio delle diverse fasi di lavorazione e confezionamento da parte di dipendenti qualificati e fortemente motivati.

La politica del lavoro esclude in maniera categorica qualsiasi sfruttamento del lavoro e rappresenta il cardine etico delle molteplici certificazioni di qualità ottenute.

Per ridurre l'energia prodotta con i combustibili fossili, l'azienda investe in maniera sensibile sulla tecnologia fotovoltaica con un impianto di 5.500 mq che riesce a produrre energia pari a 500 kw/h.

Notevole rilevanza è riservata ai rapporti con le cooperative di produzione e sono monitorate costantemente la salubrità delle coltivazioni, gestite con il metodo della "lotta integrata" che promuove una drastica riduzione dell'uso di fitofarmaci.

La Fiammante investe nel biologico convinta della sua funzione nutraceutica e dell'importanza della tutela della biodiversità.

L'azienda campana ha ricevuto il Premio "Le Fonti" nel giugno di quest'anno per la categoria "Eccellenza agroalimentare italiana".

I prodotti La Fiammante vantano la certificazione di filiera e rispettano una politica imprenditoriale etica.

"È un premio che arriva davvero inaspettato – ha commentato Franzese dopo la consegna del premio – ringrazio in particolar modo tutti gli agricoltori, grazie ai quali abbiamo potuto raggiungere traguardi di qualità, spingendo costantemente l'azienda verso un percorso di crescita.

Oggi tutto nasce dalla terra, ma spesso ci si dimentica di quanto sia importante questo aspetto.

Dietro ad un'eccellenza alimentare c'è un lavoro enorme".

I mercati di riferimento sono per il 60% l'Italia e per il resto l'estero.

Opera in 45 Paesi, soprattutto Inghilterra, Germania, Brasile, Canada e Stati Uniti.



I canali di vendita sono la Grande distribuzione (Gdo) e il food service (dai ristoranti gourmet alle trattorie e alle pizzerie, con linee dedicate anche nei formati, a seconda delle esigenze).

Il volume d'affari annuo è attualmente di 20 milioni di euro, ma in costante crescita, tanto che l'azienda anni prevede di arrivare a 25 milioni nei prossimi due anni.

Nei periodi di produzione, concentrati da luglio a settembre, vengono conferite oltre 1.100 tonnellate al giorno di pomodori, provenienti in massima parte dalla Puglia: pomodori freschi italiani rapidamente raccolti (grazie alla meccanizzazione), selezionati, lavorati e confezionati, in modo da conservarne intatta la fragranza e lasciare inalterate le preziose qualità organolettiche.

Per soddisfare le richieste del piccolo e medio trade, La Fiammante si è dotata di una piattaforma di 9000 mq.

dalla quale, quotidianamente, partono decine di automezzi per l'approvvigionamento.

In quest'ottica si è in grado di consegnare piccoli ordini in tempi rapidissimi, l'efficienza non cambia per le consegne da effettuare per l'Italia e l'estero, anche in questo caso, un'azienda che lavora esclusivamente per "La Fiammante" garantisce consegne entro 6/7 giorni dall'ordine.

Tutte le fasi di produzione sono garantite da primari istituti esterni con le certificazioni ISO, BRC, IFS, HACCP.

Da aprile 2016, La Fiammante è tra le 30 nuove piccole e medie eccellenze italiane (solo 4 al Sud Italia) entrate in Borsa nell'ambito del progetto "Elite" grazie a "un'attitudine innovativa unica, la capacità di creare posti di lavoro e perché rappresentano uno straordinario volano di sviluppo economico per il nostro Paese".