



Award «Le Fonti» a Fertitecnica. Legumi «Eccellenza dell'Anno»

Award «Le Fonti» a Fertitecnica. Legumi «Eccellenza dell'Anno» : L'azienda di Colfiorito (già inserita tra le mille che ispirano l'Europa e la Fao) premiata a Milano La cerimonia di consegna alla Fertitecnica di Mattioni del Premio 'Le Fonti' al Palazzo della Borsa di Milano Colfiorito, 6 luglio 2017 – Essere annoverata tra le eccellenze internazionali ormai per la Fertitecnica Colfiorito è quasi prassi. E' di pochi giorni fa la consegna al Palazzo della Borsa di Milano del prestigioso riconoscimento «Le Fonti» (col supporto dell'Ue) come 'Eccellenza dell'Anno Produzione di Legumi' «per essere un'azienda leader nel settore. Per gli interventi innovativi e la continua ricerca e la promozione di metodi di produzione rispettosi dell'ambiente». A ritirare il Premio Ivano Mattioni (presidente), Luca Mattioni (vice-presidente) e Alessio Miliani (direttore generale). Fertitecnica, prima azienda al mondo ad aver stretto, nel marzo scorso, un accordo con la Fao per la commercializzazione di legumi e cereali prodotti dalle cooperative dei Paesi in via di sviluppo, già nel 2016 era entrata nel prestigioso elenco delle «mille aziende che ispirano l'Europa» stilato dal London Stock Exchange Group. Questo perchè il fatturato dell'impresa fondata nel 1984 dai Mattioni sull'altopiano di Colfiorito, ha fatto registrare una crescita in doppia cifra legata al successo che i suoi prodotti hanno nella grande distribuzione (40 milioni nel 2016). «Il nostro segreto? Stare al passo con i tempi – dice il presidente Mattioni –. Selezioniamo, lavoriamo e confezioniamo legumi, cereali, prodotti precotti, farine di legumi, spezie e semi. Salute innanzitutto. E' la nostra parola d'ordine. Tanto che in sinergia con l'Università di Camerino, abbiamo creato prodotti legati alla nutrigenomica, cioè con elementi che fanno bene ai nostri geni e quindi al benessere generale». «Ricerca e innovazione passano infatti anche dalla collaborazione con gli istituti universitari – aggiunge il figlio e vicepresidente Luca –. Da molti anni interagiamo con l'Università di Camerino ma anche l'Università di Milano e altri atenei per garantire al consumatore alta qualità e salubrità dei prodotti». Insomma alla base del successo soprattutto la ricerca del benessere, alimentazione genuina e naturale. «E' proprio per restare fedele ai suoi principi che l'azienda – dice il direttore generale Alessio Miliani, manager internazionale di lungo corso –, ha iniziato a proporre nuove linee di prodotto che coniugano il gusto della tradizione alla semplicità del consumo, allargando il target verso una clientela più giovane». L'accordo con la Fao? «Prevede – spiega ancora Miliani –, anche la formazione di chi opera nei Paesi del Terzo Mondo e la divulgazione del consumo intelligente delle proteine con i legumi, a impatto più sostenibile rispetto ad esempio a quelle delle carne. Per questo – conclude –, stiamo per lanciare una app che, attraverso un gioco, insegnerà ai bambini quanto bene faccia mangiare legumi».