



Dossier Agricoltura UN SUCCESSO

«FIAMMANTE»

L'azienda salernitana si aggiudica il premio «Eccellenza dell'Anno»
Così la filiera del pomodoro punta su innovazione e ricerca

presso i produttori
la raccolta meccanica
contro il caporalato

di Paola Cacace

La Fiammante fa il bis e si aggiudica per la seconda volta consecutiva il premio «Eccellenza dell'Anno - Leadership Conserve Alimentari Le Fonti Awards 2017» dopo il successo ottenuto l'anno scorso. A ritirare il premio, lo scorso 29 giugno a Palazzo Mezzanotte, sede di Borsa Italiana a Milano, i fratelli Franzese, Francesco e Antonio, terza generazione alla guida dell'azienda che dagli anni '50 ad oggi è nota come leader del Made in Italy e della trasformazione del pomodoro. Un'azienda che però, tra innovazione e ricerca di prodotti gourmet, segue valori antichi sebbene in chiave moderna. Una chiave fortemente etica. Non a caso tra le motivazioni del premio si legge che Icab - La Fiammante è: «Anche un esempio concreto della possibilità di fare filiera in Italia creando un circolo virtuoso, oltre ad offrire un prodotto di alta qualità».

Filiera, quindi, come sinonimo di qualità. Qualità che diventa sinonimo di impegno, trasparenza e futuro. I tre capisaldi della filosofia di lavoro di Icab - La Fiammante che ha anche ottenuto la Social Footprint Product Social Identity, la prima certificazione che valuta l'impronta sociale del prodotto, il coinvolgimento e l'im-

pegno per il rispetto delle regole del mercato e dei diritti del lavoro. Non cosa facile in un mondo vittima del caporalato. Una garanzia di assoluta trasparenza per il consumatore, dai campi alla distribuzione.

E così l'intero processo produttivo dell'area incontaminata di Buccino, in provincia di Salerno, è monitorato in ogni sua fase per garantire la tracciabilità assoluta del prodotto. L'eliminazione degli intermediari e la cura di relazioni dirette con agricoltori e fornitori assicurano una condivisione di valori e buone pratiche. Un esempio tra tutti? La decisione di Icab La Fiammante di promuovere presso i produttori la raccolta meccanica del pomodoro per combattere il caporalato e lo sfruttamento della manodopera pur garantendo tempi rapidissimi di lavoro. Una lotta integrata alla riduzione dell'uso di fitofarmaci a tutela della salubrità del prodotto, la decisione di scegliere solo pomodori italiani e monitorare personalmente i terreni di coltivazione, le acque di irrigazione. Proprio in questo caso gli agricoltori della filiera La Fiammante, riuniti nella Op Mediterraneo sono coinvolti nel progetto «sfida» del Cnr per l'utilizzo di meno acqua per irrigare i campi. La prima vera e propria sperimentazione del genere al Sud che vuole

contrastare la desertificazione accelerata degli ultimi anni.

Etica e un'attenzione al prodotto e alle politiche ambientali e del lavoro che pagano come confermano anche dai numeri di una realtà il cui fatturato ha fatto segnare il +12 nel 2016 sul 2015 e la semestrale fa presagire un trend di crescita ancora maggiore per il 2017. Ma non solo. Volendo fare il punto sul mondo delle risorse umane in casa Icab - La Fiammante sono 342 i dipendenti di cui 34 a tempo indeterminato e 308 a tempo determinato mentre sono 127 i fornitori tutti provenienti dall'Italia.

E nel frattempo Icab - La Fiammante continua a puntare in alto, tramite l'export con picchi dagli Stati Uniti all'Europa fino all'Australia dove nel corso del 2017 il brand ha conquistato la possibilità di far parte di quei pochi produttori di eccellenza a cui è concessa la possibilità di esportare i prodotti senza l'applicazione di dazi. E poi c'è il progetto Elite di Borsa Italiana, un'iniziativa che promette di far crescere ancor di più Icab - La Fiammante sul mercato nazionale e internazionale così attento alle vere eccellenze italiane. Eccellenze dal sapore unico del Made in Italy. Specialmente quando si parla di pomodori.

La battaglia
Il gruppo promuove

► 16 luglio 2017 - Edizione Campania



A Milano
Un momento
della
premiazione
alla Borsa