



L'intervista

Il ceo Franzese: «La sfida futura sarà il babyfood»

Pa. Ca.

«**L**a filiera perfetta è il nostro stile di vita. Il nostro 100% italiano? Non parliamo solo dei pomodori ma di tutto il ciclo produttivo. Anche di lattine, tappi e bottiglie di vetro. Perché sulla qualità non si possono fare compromessi di sorta. E i contratti con i produttori di pomodori? Non li facciamo seduti alla scrivania bensì sui campi, magari sotto il sole cocente, così da verificare le spesso difficili condizioni di lavoro dovute anche al clima. Alla fine così le materie prime magari le paghiamo mediamente in più rispetto ai competitors, ma ne vale la pena, anche per una questione di correttezza nei confronti dei lavoratori che hanno diritto a condizioni di vita dignitose». Parla Francesco Franzese, Ceo di Icab - La Fiammante a margine della consegna de «Le Fonti Awards» vinto dall'azienda campana. Aggiunge: «La tradizione è quella della tavola. Mentre per quanto riguarda l'innovazione abbiamo già diversi progetti in cantiere».

Ci dà qualche dettaglio?

«Il primo è più che altro strutturale. Riguarda un ampliamento degli impianti

così da poter aumentare la produzione di circa il 35%. Ma soprattutto ci sono due progetti di ricerca che ci interessano particolarmente. Il primo sul babyfood».

Cibo per bambini?

«In particolare per lo svezzamento. Si tratta di un progetto autofinanziato da Icab - La Fiammante e realizzato in collaborazione con la Federico II e il reparto di Pediatria del Policlinico. Dopo una serie di test abbiamo riscontrato che i bimbi gradiscono tantissimo il sapore di pomodoro. E quindi l'idea è quella di sostituire gli omogeneizzati a base animale con quelli a base di pomodoro con tutte le straordinarie caratteristiche nutritive del caso. Basta pensare che è il miglior antiossidante presente in natura».

E l'altro progetto?

«L'altro è fatto in collaborazione con la facoltà di Agraria di Portici, con i fondi di Invitalia. Stiamo lavorando per abbattere i tempi di sterilizzazione dei prodotti e di conseguenza il consumo di energia. Il tutto con dei coadiuvanti tecnologici, ossia degli antibiotici naturali che distruggono i batteri permettendo alla materia di prima di sterilizzarsi prima. Sono a base di basilico, aglio e carvacrolo, che tanto per chiarire è la sostanza che conferisce all'origano il suo odore. E considerate che velocizzando il processo di sterilizzazione si ottimizza tutto il ciclo produttivo».



Chi è
Francesco
Franzese
è il ceo
di Icab
La Fiammante