



**ICAB LA FIAMMANTE** / Diretta dai fratelli Francesco e Antonio Franzese, l'azienda di Buccino (Salerno) dagli anni Cinquanta a oggi è giunta alla terza generazione

# L'eccellenza dell'anno è anche certificata Elite

Il riconoscimento è giunto il 6 novembre scorso. Trasparenza, equità e rispetto dei diritti dei lavoratori: questi i valori premiati da Le Fonti Awards e Sfp con la tripla A

**S**e è vero che tutto nasce dalla terra, lo è ancora di più per Icab La Fiammante, marchio di punta di una filiera produttiva interamente made in Italy che ha creato una modalità totalmente innovativa per gestire un prodotto che è assolutamente tipico della nostra terra: il pomodoro.

La strategia di sviluppo si basa su trasparenza, equità e rispetto dei diritti dei lavoratori. Trasparenza verso il consumatore, perché l'intero processo produttivo, dai campi alla distribuzione, è monitorato in ogni fase per garantire la tracciabilità totale del pomodoro, coltivato, lavorato e trasformato nell'area di Buccino, in provincia di Salerno. Un prodotto rigorosamente e solamente italiano, per scelta della dirigenza, che ha voluto persino monitorare personalmente i terreni di coltivazione e aderire al progetto "sfida" del Cnr per l'utilizzo di minori quantità di acqua per irrigare i campi e contrastare così la desertificazione accelerata degli ultimi anni. Equità e rispetto, perché sin dall'inizio Icab La Fiammante ha puntato a creare una filiera diretta con i produttori, eliminando gli intermediari e curando con attenzione le relazioni dirette con agricoltori e fornitori. Un aspetto, questo, che assicura una condivisione di valori e buone pratiche tra gli attori della filiera, in buona parte riuniti nella Op Mediterraneo. La Fiammante acquista direttamente dagli agricoltori, ai quali viene riconosciuto il giusto compenso a inizio stagione, contribuendo a sviluppare una filiera etica, elogiata quale eccezione virtuosa al Sud nel terzo rapporto sul caporalato presentato nel novembre 2016 alla Camera dei Deputati. Ma l'azienda ha anche una "attitudine innovativa unica" che le ha permesso di entrare nel progetto formativo Elite, iniziativa di Borsa Italiana che si propone di accelerare la crescita delle imprese già meritevoli, attraverso un innovativo percorso di sviluppo organizzativo e manageriale volto a renderle ancora più competitive e, in questo specifico caso, a costituire un ulteriore volano di crescita non solo per l'intera filiera, ma per le aree produttive e le comunità a essa collegate. Icab La Fiammante ha ottenuto il certificato Elite proprio il 6 novembre 2017.

Per il secondo anno consecutivo, inoltre, l'azienda ha vinto il premio "Eccellenza dell'Anno" Le Fonti Awards quale "leader ed eccellenza del made

in Italy nel mondo, esempio concreto della possibilità di fare filiera in Italia creando un circolo virtuoso". A essere premiati, la competenza e il dinamismo non comune della dirigenza, rappresentata dai fratelli Francesco e Antonio Franzese, terza generazione alla guida dell'azienda che dagli anni Cinquanta ad oggi ha mutato il mondo della trasformazione del pomodoro. Ma, soprattutto, la visione lungimirante, che condivide ogni attività e lega agricoltori e maestranze al medesimo impegno, fatto di valori e scelte condivise. In virtù di questa responsabilità sociale, Icab La Fiammante ha ottenuto anche la certificazione relativa alla "impronta sociale del prodotto", Social Footprint - Product Social Identity (Sfp) che, valutando il coinvolgimento e l'impegno dell'azienda dai campi alla distribuzione, ha riconosciuto il massimo livello di approfondimento (AAA). Riconoscimenti a parte, Icab La Fiammante continua a puntare in alto, anche incrementando l'export verso paesi quali gli Stati Uniti, l'intera Europa e l'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 pomodori senza l'applicazione di dazi.

## WWW.LAFIAMMANTE.IT

Azienda produttrice di conserve alimentari, Icab produce e distribuisce tre marchi storici, La Fiammante, La Paesana e La Reale, all'insegna del made in Italy e della filiera corta



Francesco e Antonio Franzese



Per due anni consecutivi, La Fiammante ha vinto il premio "Eccellenza dell'Anno" Le Fonti Awards