Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI

G.B

Pomodoro hi-tech a Ravarino

Un investimento da 7 milioni di euro per un moderno impianto con una potenzialità da 55 milioni di pezzi all'anno, esteso su 3.000 metri quadrati in un'area in precedenza dedicata a magazzino: è la nuova linea produttiva per polpe e passate di pomodoro in Tetra Recart® realizzata da Conserve Italia nello stabilimento di Ravarino, in provincia di Modena ed entrata in funzione con la campagna di questa estate. La nuova linea, che grazie al suo elevato livello tecnologico e di automazione è in grado di lavorare fino a 12.000 pezzi all'ora, ha già prodotto 10 milioni di brik, la metà dei quali con pomodoro biologico.
"Con questa nuova linea puntiamo ad accrescere la nostra presenza nei prodotti a base pomodoro ad elevato valore aggiunto, a partire dalle polpe sempre più richieste nei mercati internazionali", ha detto il presidente di Conserve Italia Maurizio Gardini. Durante la progettazione abbiamo dedicato grande attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale, scegliendo di installare l'illuminazione a LED con un risparmio di 20.000 kWh all'anno (pari a 9 tonnellate di CO2), mentre il raffreddamento dei brik viene svolto mediante un circuito chiuso di acqua raffreddata con pompe automatizzate che permettono il massimo contenimento dei consumi elettrici e un risparmio idrico del 90% rispetto ai sistemi tradizionali". "Questo investimento – ha aggiunto Gardini - è tra i più importanti tra quelli fatti negli ultimi anni dal Gruppo e ci consente di valorizzare al meglio il pomodoro conferito dai nostri soci agricoltori".
Grazie alla nuova linea, la capacità produttiva dello stabilimento di Ravarino in termini di pezzi (scatole, bottiglie, brik) è aumentata di oltre il 20%, passando da 74 a 90 milioni all'anno. Inoltre, si è generato anche un impatto occupazionale, con 25 lavoratori stagionali in più assunti durante la campagna del pomodoro e impiegati su tre turni.
Lo stabilimento ravarinese è un punto di eccellenza del gruppo cooperativo per la lavorazione di pomodoro, ceci e legumi ed ha una capacità produttiva di 75.000 tonnellate di materia prima all'anno. Dal 2014 Conserve Italia ha deciso di puntare su Ravarino per pomodoro e legumi biologici, arrivando a concentrare solo qui la produzione. "Negli ultimi tre anni - ha sottolineato il direttore generale di Conserve Italia, Pier Paolo Rosetti - abbiamo investito oltre mezzo milione di euro per il potenziamento delle linee, tanto che il pomodoro bio è quadruplicato, da 3.000 a 12.000 tonnellate, spinto dalla domanda dei mercati internazionali, in particolare del Centro e Nord Europa, dove viene commercializzato con il marchio Cirio, mentre per l'Italia abbiamo lanciato la gamma Valfrutta BIO".