

Noberasco, non solo frutta secca

Dai condimenti agli snack per diversificare l'offerta. Con un occhio ai bambini

Cento anni di successi, dalla piana di Albenga (Sv) a tutto il mondo. È questa la storia di successo di Noberasco, azienda ligure all'avanguardia nel campo della frutta secca e leader nel mercato nazionale. Tanto da lanciare, nel 2005, il primo negozio di frutta secca in Italia, nella centrale via dei Mille della natia Albenga.

La storia di Noberasco comincia con Benedetto, che nel 1908 registra alla Camera di commercio di Savona la sua ditta. Con 2 mila lire di capitale in tasca avvia un'impresa destinata alla raccolta, alla confezione e allo smistamento dei prodotti ortofrutticoli freschi tipici della Piana di Albenga: pesche, albicocche, asparagi, pomodori e carciofi. Nel 1914 inizia a importare datteri provenienti da Marsiglia. Dopo averli lavorati ad Albenga, li spedisce in Germania. Grazie alla vicinanza con la ferrovia, è facile esportare in Europa la frutta secca della piana di Albenga.

E per quella fresca, negli anni 30 ci si dota della prima stazione frigorifera di tutto il continente. Fino a diventare un punto di riferimento per tutto il paese: 80 dipendenti e un fatturato 2007 pari a 63 milioni di euro. Un trend positivo, pari al +5% rispetto al 2006. Ieri come oggi, l'Europa resta un mercato interessante per Noberasco, che però punta a crescere all'estero: se oggi l'export assomma al 5% del fatturato globale annuale, entro il 2010 l'obiettivo è di raggiungere il 10%. Puntando anche a mercati extraeuropei da «prendere per la gola» con prodotti innovativi e interessanti. Come quelli della società



Il negozio Noberasco ad Albenga

Agrifood, nata nel 2003 e con sede a Vado Ligure (Sv), nel cui stabilimento si produce e confeziona, per la prima volta al mondo, frutta essiccata morbida senza conservanti, con un sistema totalmente innovativo di pastorizzazione capace di mantenere inalterate le proprietà organolettiche del frutto e garantirgli una shelf life equivalente a quella di un prodotto con conservanti.

E per convincere i consumatori esteri della qualità premium dei suoi prodotti, oltre alla rintracciabilità obbligatoria per legge, l'azienda ha ottenuto le certificazioni di qualità richieste dalla gdo inglese e tedesca (Brc e Ifs). E per i suoi primi 100 anni Noberasco vuole crescere ancora. Nel corso del 2007 l'azienda ha rivisitato tutta la sua identità, riordinato l'offerta e rinnovato il proprio sito www.noberasco.it, per poi pianificare importanti investimenti in comunicazione con particolare attenzione al packaging.

Oggi lo stabilimento di Vado Ligure è il

vero cuore pulsante dell'organizzazione. La sua produzione giornaliera può raggiungere le 40 tonnellate di prodotto confezionato in diversi imballi, canister da 250 e 500 grammi, doypack richiudibile da 200/250 grammi, buste piatte, astucci da 250 grammi. E negli ultimi anni, infine, l'azienda si è anche messa in luce in Italia e all'estero con progetti altamente «innovativi» nel segmento della frutta secca morbida, biologica (partnership con il francese Carrefour) e tradizionale, e persegue numerosi «progetti di diversificazione produttiva» nel settore dei condimenti per pasta e per insalate,

dando così sempre nuovi stimoli e nuovi impulsi al mercato. L'azienda sta ugualmente rivolgendo una particolare attenzione a tutta l'area dello snack salutistico (healthy snack) e all'offerta orientata all'area bambini.

Il futuro, però, passa anche per il marchio. Il marchio, completamente rinnovato, ha assunto più autorevolezza e visibilità, grazie anche al simbolico mondo verde inserito sul fronte di tutte le confezioni per evidenziare l'origine naturale dei prodotti. Perché la mission aziendale è: «Permettere il consumo di frutta lontano dal momento del raccolto senza comprometterne i contenuti salutistici e nutrizionali, costruendo la migliore relazione con il cliente e il consumatore finale», allargando il target verso un pubblico più giovane che si riconosca non solo nella nuova immagine ma nelle produzioni innovative, estremamente diversificate. Come dire: dalla Liguria con sapore.

Antonino D'Anna