

Noberasco si rafforza a Vado: nuovo sistema di pastorizzazione

Noberasco di Albenga, azienda leader nel settore della frutta secca potenzia il sito produttivo di Vado Ligure con un nuovo sistema di pastorizzazione che non ha eguali al mondo: un sistema assolutamente innovativo in grado di garantire ancor maggior sicurezza sul risultato finale con una perfetta pastorizzazione per ottenere la massima qualità dei prodotti.

Già nel 2003, quando è stato inaugurato il sito produttivo e logistico di Vado Ligure, l'azienda inaugura vantava un primato: si trattava, infatti, del primo ed unico stabilimento al mondo in grado di produrre e confezionare frutta essiccata morbida senza conservanti, con un sistema totalmente innovativo di pastorizzazione capace di mantenere inalterate le proprietà organolettiche del frutto, garantendone tutte le caratteristiche di morbidezza e mantenendo la stessa shelf life del prodotto con conservanti. Il processo è totalmente automatizzato e controllato in tempo reale con un sistema capace di registrare qualunque problematica.

L'attuale potenziamento dell'impianto è in grado di garantire temperature più costanti e maggior controllo dell'umidità, di conseguenza un risultato finale di straordinaria qualità e ulteriore morbidezza. Inoltre, ridurrà notevolmente i consumi di acqua ed energia.

"I nuovi processi di lavorazione ci permettono di presentare al mercato una linea di prodotti che comprende prugne, albicocche, fichi ed altri frutti, anche meno tradizionali, totalmente innovativa" dice Gian Benedetto Noberasco, "una linea completa dedicata ai consumatori che richiedono, sempre più numerosi, un prodotto sano e senza aggiunta di con-

E nei prossimi mesi le linee di lavorazione dello stabilimento, che produce sino a 40 tonnellate al giorno ed è ubicato vicino al porto, saranno potenziate



servanti. Stiamo conquistando soprattutto i giovani". Gian Benedetto Noberasco, amministratore delegato, appartiene alla terza generazione, unitamente ai fratelli Marina e Gabriele, attualmente alla guida dell'azienda ligure, sempre rimasta in mano alla famiglia Noberasco. Mattia, che rappresenta la quarta generazione, oggi è l'amministratore delegato di Agrifood, il polo industriale e logistico della Noberasco, a Vado Ligure appunto.

"Entro pochi mesi le attuali linee di lavorazione saranno ulteriormente potenziate", dice Gian Benedetto Noberasco, sottolineando la costante volontà da parte del management di investire in tecnologia.

Il sito di Vado, a poca distanza dal porto, si sviluppa su un'area di 15.000 metri quadrati coperti, dei quali circa 2.000 frigoriferi. La produzione giornaliera può arrivare a 40 tonnellate di prodotto confezionato in diversi imballi, cannister da 250 e 500 grammi, doypack richiudibile da 200/250 grammi, buste piatte, astucci da 250 grammi. In una sezione separata viene anche confezionata la frutta secca.

Lo stabilimento ha permesso alla Noberasco di proporsi con forza sui mercati esteri ove è sempre più presente con prospettive molto interessanti, particolarmente con la linea biologica per la quale ha una quota in Italia del 80%.

"Attualmente siamo fornitori, con private labels, delle più importanti catene italiane e stiamo sviluppando molti progetti anche con catene estere" aggiunge Gian Benedetto Noberasco.

Uno degli obiettivi più immediati dell'azienda è proprio quello di un'ulteriore crescita dell'export: dall'attuale 5% ad un 10% sul fatturato, nel giro di poco tempo. A tal fine, oltre alla rintracciabilità obbligatoria per legge, l'azienda ha ottenuto le certificazioni di qualità richieste dalla Gdo inglese e tedesca (Brc e IFS).

"Il fatturato previsto per il 2008 è di 66 milioni di euro - conclude Gian Benedetto Noberasco - e, nonostante l'attuale grave crisi economica, siamo ottimisti: i nostri sono prodotti naturali, unici in fatto di qualità e sempre di più vengono apprezzati dal consumatore, oggi particolarmente attento a ciò che acquista". ●