

Noberasco: un centenario festeggiato all'insegna dell'innovazione industriale

Noberasco, 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. Si tratta di un sistema assolutamente innovativo in grado di garantire ancora maggior sicurezza sul risultato finale: una perfetta pastorizzazione per ottenere la più alta qualità dei prodotti.

Già nel 2003, quando è stato inaugurato il sito produttivo e logistico di Vado Ligure, l'azienda vantava un primato: era, infatti, il primo e unico stabilimento al mondo in grado di produrre e confezionare frutta essic-



Un interno dello stabilimento di Vado Ligure.

cata 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, con un risultato di straordinaria qualità e ulteriore morbidezza. Inoltre, ridurrà notevolmente i consumi di acqua ed energia. "I nuovi processi di lavorazione – afferma Gian Benedetto Noberasco – ci permettono di presentare al mercato una linea di prodotti (prugne, albicocche, fichi e altri frutti

anche meno tradizionali) totalmente innovativa, per i consumatori che richiedono un prodotto sano e senza conservanti. Stiamo conquistando soprattutto i giovani. Entro pochi mesi le linee di lavorazione saranno ancora potenziate".

A conferma della volontà, del management di investire in tecnologia.

I numeri di Vado. Il sito di Vado, a poca distanza dal porto, si sviluppa su un'area di 15.000 mq coperti, dei quali circa 2.000 frigoriferi. La produzione giornaliera può arrivare a 40 tonnellate di prodotto con-

fezionato in diversi imballi, cannister da 250 e 500 grammi, doypack richiudibili da 200-250 grammi, buste piatte, astucci da 250 grammi. In una sezione separata viene anche confezionata la frutta secca. Lo stabilimento ha permesso a Noberasco di proporsi con forza sui mercati esteri, aprendo prospettive molto interessanti.

"Attualmente siamo fornitori – aggiunge l'amministratore delegato – con private label delle più importanti catene italiane e stiamo sviluppando molti progetti anche con catene estere". Uno degli obiettivi più immediati è un'ulteriore crescita dell'export: dall'attuale 5% a 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).



Noberasco spa
 Regione Bagnoli, 5 – 17031 Albenga (Sv)
 Tel. 0182.5631 – Fax 0182.540670
 www.noberasco.it – info@noberasco.it