

# Bonduelle, un italiano al vertice europeo

## AGROALIMENTARE

D'Amico sarà responsabile del segmento fresco, quello delle insalate pronte

Fino a due anni fa la prima fila del management era rigorosamente francese

Micaela Cappellini

Un italiano a Lione: Gianfranco D'Amico, amministratore delegato di Bonduelle Italia, è stato scelto per sedere nel board della multinazionale francese. Dal primo di luglio sarà General Manager responsabile per tutta l'Europa del segmento "fresco", quello delle insalate pronte per intenderci, il comparto a più rapida crescita oggi per l'azienda. Chi l'ha detto che i francesi non amano l'Italia? «La famiglia Bonduelle è ormai arrivata alla settima generazione ed è diventata una multinazionale da oltre 2,2 miliardi di fatturato e 10 mila dipendenti nel mondo - racconta D'Amico -. Fino a due anni fa, tutta la prima fila del management era rigorosamente francese. Oggi, nel board, oltre a me siedono una donna canadese e una russa. E siamo tutti tra i 45 e i 50 anni di età». Bonduelle è ancora un'impresa familiare, ma sono anni che ha separato la proprietà dal management. Il 40% flotta in Borsa, il resto è nelle mani degli eredi e in vita se ne contano 77: ma su 10 mila dipendenti, i membri della famiglia sono solo quattro.

Come ha convinto il quartier generale di Lione, Gianfranco D'Amico, che proprio un italiano era la scelta migliore per guidare l'intera area europea del segmento fresco? «Semplice, perché in quattro anni ho rivoluzionato l'azienda in Italia e ho dimostrato a tutti che il segmento delle insalate può crescere molto. Nel nostro Paese rappresenta già il 68% del fatturato e se nel 2018 i dati ci dicono che il mercato italiano del food in generale è rimasto piatto, quello delle insalate pronte è cresciuto del 5%. Vuol dire che questo business pro-



Bonduelle Italia. L'amministratore delegato Gianfranco D'Amico

**68%**  
del fatturato 2018  
Le insalate rappresentano già il 68% del fatturato con una crescita del 5%

mette bene. Pensi che il prodotto made in Italy per eccellenza, cioè la pasta, oggi in Italia vale 1,2 miliardi: ebbene quello delle insalate ha già raggiunto gli 800 milioni di euro».

In Europa, il cosiddetto mercato del fresco di IV gamma - come si chiama questo segmento tra gli addetti ai lavori - rappresenta il 20% dei ricavi totali di Bonduelle. D'Amico sarà chiamato ad aumentarli: «Voglio crescere in Francia e in Belgio, dove questi prodotti sono già presenti, e allargarmi in Spagna, in Germania e in Polonia».

L'Italia per i francesi resta un mercato importante: fattura 190 milioni e conta 131 dipendenti e due stabilimenti, uno a San Paolo d'Argon nella Bergamasca, l'altro nella piana di Battipaglia «che per noi costituisce il polmone d'Europa, quando si parla di verdure invernali». Per lo stabilimento di Bergamo «stiamo anche studiando nuovi investimenti, che già entro la fine dell'anno potrebbero portare a nuove linee e capacità produttive», anticipa D'Amico.

Tra private label e buste a marca propria, Bonduelle in Italia «controlla più o meno un ter-

zo del mercato delle insalate», racconta D'Amico, che sarà sostituito dall'attuale direttore commerciale, Andrea Montagna. Poi ci sono le verdure in scatola (come il mais), i surgelati e le confezioni destinate al mondo della ristorazione. Quante delle verdure consumate in Italia sono anche coltivate nel nostro Paese? «È italiano il 90% della materia prima - dice D'Amico - in termini di network agricolo, il mercato italiano è però strategico ben oltre i confini nazionali, perché il 30% dell'outsourcing europeo viene proprio dall'Italia».

Il modello della filiera made in Italy è l'altro asso nella manica che ha portato Gianfranco D'Amico dritto al board europeo. L'altro paradigma che dovrà diffondere: «In Italia Bonduelle si basa su un modello di circa 60 agricoltori-conferitori, che spaziano dai 2 ai 300 ettari di dimensione e che con noi hanno accordi di fornitura pluriennali. Per garantire che le verdure arrivano dal campo alla fabbrica nel giro di poche ore, la maggior parte dei produttori si concentra nelle due zone dove ci sono i nostri stabilimenti». Ora, i contratti di filiera, in Paesi come la Francia e la Spagna dove gli appezzamenti medi sono di 200 ettari, non sono certo una priorità per i contadini. «L'integrazione verticale della filiera deve però diventare una priorità per noi - spiega D'Amico - perché per i consumatori è questa la miglior garanzia di qualità e freschezza». Già, il tema della tutela dei consumatori: periodicamente vengono pubblicate ricerche secondo cui le insalate in busta non sono sicure perché all'interno delle buste vengono rilevate tracce di batteri antibiotici-resistenti. «A questo le rispondo come presidente di Unione Italiana Food Gruppo IV Gamma, che riunisce tutti i produttori del comparto - dice D'Amico - noi rispettiamo la legge e garantiamo la sicurezza dei nostri prodotti, ma la stessa legge dice anche che le buste devono sempre essere conservate a temperatura costante sotto gli 8 gradi. Se tutti gli attori della catena rispettano i requisiti di legge, il prodotto è sicuro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## SOSTENIBILITÀ

# Barilla è pronta a sfornare i primi biscotti a zero emissioni

In Svezia il pareggio di Co2 già ottenuto con il brand di pane croccante Wasa

Enrico Netti

Sarà la linea Gran Cereale il primo brand italiano del Gruppo Barilla prodotto a «zero emissioni». La conferma arriva da Luca Ruini, responsabile Ambiente del gruppo parmense dopo il percorso virtuoso di cui è stata protagonista Wasa, linea leader nel pane croccante del Gruppo prodotta in Svezia e Germania. Gli stabilimenti di Wasa alla fine del 2018 hanno raggiunto il traguardo di compensare le emissioni di anidride carbonica e questo è diventato il nuovo punto di riferimento nel campo della sostenibilità del Gruppo. Dall'inizio del percorso, era il 2013, ad oggi Wasa ha tagliato dell'82% le emissioni di Co2 dei propri stabilimenti, del 15% i consumi di acqua per tonnellata di prodotto e praticamente utilizza esclusivamente imballaggi riciclabili. «Dove non si riesce a ridurre l'impatto ambientale le emissioni vengono compensate con diversi progetti per la salvaguardia dell'ambiente - sottolinea Ruini -. Ora, per esempio, stiamo intervenendo in Perù e India». Nel primo paese, una delle aree più ricche di biodiversità a rischio del pianeta, Wasa finanzia un progetto per la salvaguardia della foresta

pluviale mentre in India agevola l'accesso all'energia elettrica in alcune zone rurali.

Secondo il nuovo modello sostenibile lo stabilimento svedese di Wasa è alimentato con elettricità prodotta da fonti rinnovabili. «Si stanno valutando altre modalità per ridurre ulteriormente il consumo d'acqua - continua il responsabile Ambiente di Barilla -. Lavoriamo inoltre con i fornitori per la coltivazione sostenibile della segale e tra qualche mese prenderanno il via i test per capire come introdurre il



LUCA RUINI  
Responsabile Ambiente del Gruppo Barilla

nuovo modello nei campi in Svezia». Si è intervenuto anche nella logistica: in passato i collegamenti tra gli stabilimenti di Svezia e Germania avvenivano esclusivamente su gomma mentre ora viene privilegiata la ferrovia, la quota di utilizzo è intorno al 70%, con un taglio netto alle emissioni di 1.612 tonnellate di Co2 l'anno.

Progressi significativi verso una filiera sostenibile dal campo alla tavola dove il colosso di Parma è impegnato su più fronti: dal migliorare l'efficienza dei processi produttivi

per ridurre le emissioni di gas serra e i consumi idrici fino a promuovere nell'agricoltura e nell'allevamento best practice più sostenibili per tutte le filiere strategiche.

A livello di gruppo lo scorso anno si è arrivati a una riduzione del 29% delle emissioni di gas ad effetto serra per prodotto finito rispetto al 2010 mentre i consumi idrici sono calati di quasi un quarto, per la precisione la riduzione è stata del 23 per cento.

A supporto della riduzione dell'impronta ambientale c'è in atto un piano di investimenti per l'ammmodernamento degli impianti produttivi e l'adozione di tecnologie ad alta efficienza. Un paio di anni orsono si è intervenuto per introdurre nuove tecnologie in grado di aumentare l'efficienza dei processi produttivi e ridurre al contempo il consumo di energia e le emissioni di gas serra nello stabilimento di produzione dei sughi di Rubbiano. In particolare sono state implementate tecnologie, digitali e non, secondo le logiche di Industria 4.0. La società stima un calo del 7% delle emissioni di Co2 e del 9% dei consumi idrici. Per quanto riguarda la produzione di materia prima dopo anno Barilla è riuscita ad aumentare la propria quota di acquisti responsabili, in linea con i principi definiti nel Codice Barilla di agricoltura sostenibile.

enrico.netti@ilssole24ore.com  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## RETAIL



# Ikea, licenziati per giusta causa 10 dipendenti a Corsico

Dieci dipendenti, tra cui un dirigente, del negozio Ikea di Corsico licenziati e per altri 22 sanzioni disciplinari con la sospensione dal lavoro e dallo stipendio fino a dieci giorni. Questo l'esito dell'indagine interna che ha emerso gli ammanchi: le merci venivano rubate o fatte passare dalla cassa automatica con l'etichetta del codice a barre contraffatta. I

provvedimenti, notificati nei giorni scorsi, sono giunti dopo una indagine interna durante la quale i dipendenti, alcuni assistiti dai sindacati Filcams Cgil e Sgb sono stati sentiti uno per uno dai responsabili delle risorse umane per rispondere a precise contestazioni. Sulla vicenda è in corso anche un'inchiesta della Procura di Milano.

# Ferrarini, parte il piano industriale

## RIASSETTO

Il Tribunale di Reggio Emilia ha dato l'ok al concordato

Ilaria Vesentini

È stato approvato a tempo record - due sole settimane - il piano di rilancio presentato il 25 febbraio scorso dal gruppo Ferrarini, marchio storico del prosciutto cotto italiano: il tribunale di Reggio Emilia ha infatti dichiarato ieri aperta la procedura di concordato preventivo con continuità aziendale della Ferrarini dando il via al piano industriale 2019-2024 e confermando giudice delegato Stanzani Maserati, e commissario giudiziale Bruno Bartoli.

«Il piano garantirà nel lungo periodo la crescita e la salvaguardia dell'occupazione», sottolinea la presidente Lisa Ferrarini. Grazie all'accordo raggiunto con il gruppo valtellinese Pini, che ricapitalizzerà la società schiacciata da 250 milioni di indebitamento, non solo saranno salvaguardati gli attuali livelli occupazionali - quasi 400 dipendenti tra il quartier generale di Rivaltella e lo stabilimento del prosciutto crudo a Lesignano de' Bagni, nel Parmense - senza alcuna delocalizzazione produttiva, ma prenderà forma un progetto di filiera unico, dai macelli fino alle tavole internazionali con una gamma di salumi, insaccati ma formaggi e prodotti agricoli di eccellenza dell'agrifood made in Italy. Pini infatti è tra i big player europei nella macellazione e nella lavorazione di

carni suine, oltre a essere il leader nella produzione di bresaole, con la forza di 1,6 miliardi di euro di fatturato consolidato e più di 3.500 dipendenti. Sul piatto il gruppo di Grosotto di Sondrio ha anche messo un piano di investimenti da oltre 30 milioni di euro lungo la via Emilia, per riportare a regime l'impianto di stagionatura parmense (con una capacità produttiva di 900 mila prosciutti crudi) e costruire un nuovo stabilimento a Reggio Emilia per il prosciutto cotto Ferrarini (1,5 milioni di pezzi prodotti in media ogni anno).

Resta da chiudere invece la procedura relativa a Vismara, l'altra società industriale del gruppo Ferrarini in concordato dal luglio 2018, con 400 addetti a Casatenovo di Lecco, per la quale è arrivata la proposta di acquisto del 100% delle

quote da parte del colosso avicolo cesenate Amadori.

I più insoddisfatti sono certamente gli obbligazionisti dei due prestiti da 35,5 milioni di euro quotati all'extraMot di Borsa Italiana emessi da Ferrarini tra il 2015 e il 2016, perché dovranno accontentarsi, se accetteranno il piano concordato, di recuperare il 17,5% del credito concesso allo storico prosciuttificio, in quanto "declassati" alla categoria degli "altri creditori chirografari". Il progetto di bilancio presentato in tribunale da Ferrarini riporta perdite di esercizio nel 2017 per oltre 156 milioni di euro (dopo ammortamenti per 8,36 milioni, accantonamenti e svalutazioni per 63,1 milioni), un Ebitda negativo per 32,6 milioni e un patrimonio netto negativo per 108,9 milioni di euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LES FOLIES DU CIEL

**Finarte**

**LUXURY FASHION**

**ESPOSIZIONE**  
dal 15 al 20 marzo  
ore 10:00 - 18 :00

**ASTA**  
21 marzo 2019  
via P. Sarpi 8, 20154 Milano  
ore 15:00

**PER INFORMAZIONI**  
Tel. 02 36569100  
fashionvintage@finarte.it  
www.finarte.it