

# LAGNASCO GROUP, i primi della classe

di Giorgio di Francesco

Con i suoi cinque stabilimenti, costituisce il maggior polo orto-frutticolo del Nord-ovest d'Italia. Ne fanno parte anche "Il frutto permesso" di Bibiana e la Cooperativa Valpellice di Campiglione Fenile

**I**l Piemonte è terra di frutticoltura, almeno quanto altre regioni alpine come il Trentino. La sua posizione geografica, infatti, ben si presta a produzioni saporite soprattutto di mele, pesche, nettarine e kiwi.

Fino a non molto tempo fa, però, la scarsa organizzazione dei produttori e la diffidenza contadina verso tutto quanto sapesse anche soltanto lontanamente di cooperativismo finiva con l'essere elemento fortemente penalizzante. Un atteggiamento indotto non soltanto dall'avversione verso le formule cooperative proposte dagli storici partiti della sinistra, ma, soprattutto, dal fallimento di analoghe iniziative bianche come la Cassa rurale di Bagnolo Piemonte, chiusa negli Anni '20 del XX secolo con enormi perdite per i soci (che risposero, illimitatamente, coi propri averi personali). Solo cinquant'anni dopo la situazione cominciò a mutare fi-

no a maturare verso gli esiti attuali.

Il polo ortofrutticolo *Lagnasco Group* nasce nel 1996, dall'unione di alcune cooperative del Saluzzese: la *Lagnasco Frutta*, sorta nel 1972, e la P.A.V. fondata nel 1978. Ultimamente si è aggiunta la cooperativa pinerolese "Il frutto permesso" di Bibiana, attiva dal 1987 e specializzata in produzione biologica. Così, oggi, *Lagnasco Group*, con i suoi cinque stabilimenti, è il principale polo ortofrutticolo del Nord-ovest d'Italia.

Forte di buoni rapporti commerciali extra-europei, in particolare con il Nord America e i Paesi Arabi, commercializza l'intera produzione delle cooperative aderenti, che però fatturano direttamente il prodotto esportato fuori dell'Unione europea, ed è riconosciuta come OP, ai sensi della legislazione comunitaria.

Il suo fatturato proviene per circa 60% dal mercato estero (Scandinavia, Belgio, Spagna, Polonia, Canada, Usa, Sud America, Penisola Araba) e per l'altro 40% dall'interno con produzione incanalata per il 50% verso la grande distribuzione organizzata, mentre il restante fa riferimento a quella tradizionale. Un interesse, quello della grande distribuzione, che è conseguenza degli elevati standard produttivi e dell'affidabilità dell'organizzazione. Non a caso *Lagnasco Group* ha ottenuto, tra i primi in Italia nel set-



LEONARDO CARASSO

La cernita delle mele in uno stabilimento della "Lagnasco Group"

tore orto-frutta, la certificazione del sistema qualità, secondo le norme internazionali ISO 9002.

## LAGNASCO FRUTTA

Da sola, la cooperativa *Lagnasco Frutta*, che a sede operativa a Lagnasco (Cuneo), in via S. Maria 18 e della quale è presidente Franco Ficetti, dispone di tre stabilimenti. Il primo è specializzato in lavorazioni destinate al mercato estero, in particolare mele, pesche e nettarine, il secondo in prodotti per la grande distribuzione, mentre il terzo, situato nella zona di Saluzzo, è particolarmente attrezzato per il condizionamento di kiwi, pesche e nettarine.

I dati sono impressionanti: 200 soci circa, un bilancio (si chiude il 30 giugno) che oscilla, di anno in anno, tra i 30 e 40 miliardi di vecchie lire. Gli impiegati sono una decina, gli operai all'incirca 150 (quasi tutti stagionali). Le produzioni riguardano principalmente pesche, nettarine, mele e kiwi. Attività accessoria l'acquisto di antiparassitari e la fornitura di piante ai soci e conferenti.

## P.A.V. (PRODUTTORI AGRICOLI VERZUOLESI)

La P.A.V. con sede a Falicetto di Verzuolo, specializzata nella produzione e lavorazione di albicocche, pesche, nettarine, mele, kiwi e piccoli frutti, sfoggia un giro d'affari tra i 10 ed i 15 miliardi di lire. Dispone di un impianto di lavorazione di 4.000 metri quadri ed è dotata di 20 stabilimenti per la conservazione che si estendono, complessivamente, su un totale di 6.000 metri quadri. Negli ultimi esercizi il numero dei dipendenti a tempo indeterminato è stato sempre inferiore alla decina, ma gli operai a tempo determinato sono arrivati a sfiorare il centinaio. Nel 2001 è nata una collaborazione con la Cooperativa Valpelle di Campiglione Fenile che sta sfociando in una fusione che porterà la P.A.V. da 70 a 130 soci e ad un aumento di produzione del 20%.

## IL FRUTTO PERMESSO

Ha sede a Bibiana, in via del Vernè 16 ed associa dodici produttori che coltivano circa 60 ettari di frutteto, ortaggi e cereali.

Nel Pinerolese, la fama de "Il frutto permesso" (il presidente è Paolo Martina) è maggiormente legata alla sua offerta agrituristica: dispone infatti di quattro strutture di questo tipo che offrono complessivamente 50 posti letto e due tipici locali di ristorazione. Inoltre, in piccoli laboratori, prepara conserve, succhi (in collaborazione con Achillea di Paesana), confetture,

## Gli impianti del gruppo

Lagnasco Group dispone in Piemonte, grazie alle strutture dei propri associati, di 5 stabilimenti. I tre della *Lagnasco Frutta*, due in via S. Maria 18, ed uno in via Revello 40 a Saluzzo, occupano un'area complessiva di 24.893 metri quadri di cui 20.213 coperti con linee di lavorazione dalla capacità media di 300 quintali/ora. La P.A.V., in via Falicetto 92 a Verzuolo opera invece su un'area di 11.475 metri quadri (6.552 coperti) ed è in grado di smaltire 100 quintali/ora. La cooperativa "Il frutto permesso", su 1.600 metri di cui 1.000 coperti, in via del Vernè 16 a Bibiana, ne lavora invece 20. Gli stabilimenti Lagnasco e P.A.V. dispongono, rispettivamente, di celle frigorifere per 48mila e 13mila metri quadri, interamente ad atmosfera controllata alla Lagnasco e, parzialmente (6.500 metri quadri) alla P.A.V.

distillati, pane, carni macellate (con Coalvi), salumi. Lo stabilimento de "Il frutto permesso" viene utilizzato da *Lagnasco Group* esclusivamente per la lavorazione dei prodotti della linea a marchio *Monbiò* che rappresenta la scelta biologica del gruppo rivolta ad una vasta gamma di frutta ed ortaggi freschi. *Monbiò* è sinonimo di aziende che operano nel rispetto del Regolamento comunitario 2092/91 sull'agricoltura biologica e che dunque rispondono alla richiesta del consumatore di massima salubrità e rispetto dell'ambiente.

Tra le garanzie offerte il controllo della filiera produttiva a cura dell'Ufficio tecnico di *Lagnasco Group* e la certificazione da parte d'un organismo accreditato dal Mipaf. La gamma *Monbiò* è vasta: mele, pesche, nettarine, kiwi, albicocche, piccoli frutti, susine, patate, cipolle, peperoni, melanzane, zucchine, lattuga e pomodori. Le confezioni sono personalizzate in vassoi e cestini con sovraimballi pallettizzabili direttamente utilizzabili dal punto vendita a cui *Lagnasco Group* offre anche il supporto di materiali promozionali studiati ad hoc.

## LE LINEE DI PRODOTTI

Oltre alla *Monbiò*, sono state concepite altre linee di prodotti. La *Classica*, ad esempio, (pesche gialle e bianche, nettarine gialle e bianche, mele Golden, Stark, Fuji, Gala, albicocche, kiwi e susine), mentre *Il frutteto del Monviso*, varato nel 1999, prende vita da uno studio di diversi anni realizzato in collaborazione con prestigiosi istituti di ricerca universitari. L'obiettivo è quello di soddisfare un consu-



## La produzione

La produzione complessiva di *Lagnasco group* ammonta a 50mila e più tonnellate così suddivise: pesche nettarine 20.000 tonnellate, mele Golden 6.000, mele Red delicious 6.000, mele Gala 200, kiwi 13.500, pere 350, susine 350, biologico 800, oltre a 500 tonnellate di verdure miste.



Una confezione pronta per la commercializzazione

matore sempre più esigente, che chiede frutta di alta qualità. *Il frutteto* commercializza susine, pesche bianche, gialle e nettarine gialle, kiwi, mele Fuji, Golden, Stark e Gala e garantisce parametri oggettivi quali l'indice rifrattometrico, l'acidità, la durezza, la colorazione e gli aromi specifici per ciascuna specie e varietà, oltre che il minimo impatto ambientale delle produzioni. *Lagnasco Group* allarga poi la gamma con verdure gustose di esclusiva origine piemontese, tipiche di ogni stagione, assolutamente garantite no Ogm, come le lattughe Cappuccio, Romana, Canasta (Batavia), Iceberg, le cicorie Catalogna e Pan di zucchero, cavolfiori, verze, pomodori Cuore di bue e Tondo liscio, cetrioli, fagioli Borlotti, zucchine verdi e bianche, melanzane e peperoni di Cuneo. □

## Il gruppo in sintesi



Lagnasco Group, via S. Maria 18, 12030 Lagnasco; tel. 0175 282.111, fax 0175 282.181

e-mail: [info@lagnascogroup.it](mailto:info@lagnascogroup.it), web: [www.lagnascogroup.it](http://www.lagnascogroup.it)

**Presidente:** Barale Andrea, cell. 335 324.931.

**Responsabile commerciale:** Giraud Piero Aldo, tel. 0175 282.119-120, cell. 335 569.1574, e-mail: [ufficio.commerciale@lagnascogroup.it](mailto:ufficio.commerciale@lagnascogroup.it)

**Responsabile commerciale:** Martini Mauro, tel. 0175 282.128, tel. 0175 85.045, fax: 0175 289.081, cell. 335 568.7194; e-mail: [ufficio.commerciale@lagnascogroup.it](mailto:ufficio.commerciale@lagnascogroup.it)

Polo di tre cooperative, con oltre 300 soci e un fatturato inferiore ai 25 milioni di euro.