



Cooperativa Agricola dal 1977



Una filiera completa

Confezionamento

PH LORENZO MORENTI



Nei luoghi di coltivazione



Fontanellato (PR)



Rivarolo del Re (CR)



Gariga di Podenzano (PC)

La catena del valore

ANALISI DEI TERRENI
E DELLE ACQUE
IRRIGUE
SOIL AND IRRIGATION
WATER ANALYSIS

PIANO DI
CONCIMAZIONE E
PREPARAZIONE DEI
TERRENI
SOIL PREPARATION
AND FERTILISATION
PLAN

REDAZIONE
PROGRAMMA DI SEMINA
SOWING PLAN

ATTIVITÀ DI SEMINA
PRESSO I VIVAI
SOWING ACTIVITY IN
NURSERIES

CONSEGNA DELLE
PIANTINE ALLE AZIENDE
AGRICOLE, ATTIVITÀ DI
TRAPIANTO IN PIENO
CAMPO
PLANT DELIVERY
TO FARMS,
TRANSPLANTATION IN
OPEN FIELDS



NOV-DIC
NOV-DEC

GEN-FEB
JAN-FEB

GEN-FEB
JAN-FEB

MAR-APR
MAR-APR

MAG-GIU
MAY-JUN

RACCOLTA E
CONFERIMENTO
HARVEST AND
DELIVERY

LAVORAZIONE E
CONFEZIONAMENTO
PROCESSING AND
PACKAGING

STOCCAGGIO
STORAGE

CONSEGNA E
DISTRIBUZIONE A
LIVELLO GLOBALE
DELIVERY AND
DISTRIBUTION
GLOBALLY



LUG-SET
JUL-SEP

LUG-SET
JUL-SEP

DA OTT
OCT-ON

DA OTT
OCT-ON

Le attività del Consorzio Casalasco



	PET	VETRO GLASS	BRICK	ALLUMINIO ALUMINIUM	PLASTICA PLASTIC	BUSTE POUCHES
 POMODORO TOMATO	<input type="checkbox"/>					
 SALSE E SUGHI SAUCE & SEASONING	<input type="checkbox"/>					
 ZUPPE E MINISTRE SOUPS	<input type="checkbox"/>					
 SUCCHI DI FRUTTA FRUIT JUICES	<input type="checkbox"/>					
 TÈ E BEVANDE ICED TEA & BEVERAGE	<input type="checkbox"/>					



Prodotti e canali di riferimento



53 linee

ASETTICO ASEPTIC

13 linee Combibloc Combibloc lines
6 linee Tetra Pak Tetra Pak lines
3 linee PET PET lines
1 linea vetro glass line
14 linee fusti 14 drum lines
2 linee bag in box bag in box lines

RETORT

2 Tetra-Recart
1 Retort vetro

HOT FILLING

2 linee vetro glass lines
1 linea plastica plastic lines
2 linee buste pouches lines
1 linea secchielli plastica plastic bucket line
2 linee lattine cans

COLD FILLING

3 linee latte lines cans

Casalasco oggi

Il Consorzio Casalasco è in continua evoluzione in diversi canali su molteplici mercati a livello mondiale

SUL POMODORO

- ✓ Leadership italiana (3° in Europa)
- ✓ 550.000 tons Pomodoro trasformato
- ✓ 370 Aziende agricole conferenti
- ✓ 7.000 ettari di terreno
- ✓ Col marchio Pomì è presente su 57 paesi al mondo nei 5 continenti



Casalasco oggi

- **Rappresenta il punto di riferimento per le maggiori multinazionali del Food**

La promozione di progetti di agricoltura sostenibile da parte del Consorzio Casalasco attraverso il Consorzio C.I.O, di cui detiene il 66% delle quote, ha permesso l'ottenimento dell'attestazione di **SUSTAINABLE SUPPLIER gruppo UNILEVER**



**IN ACCORDANCE WITH THE UNILEVER
SUSTAINABLE AGRICULTURE CODE AND
SCHEME RULES**

CIO, ITALY, CIO Processor
Is declared a
SUSTAINABLE SUPPLIER
for

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

Nel **Luglio 2014 il Gruppo Barilla** ha firmato un accordo orizzontale tra le filiere con il Consorzio Casalasco del Pomodoro, già partner di Barilla per lo sviluppo, la produzione e il confezionamento di prodotti derivati del pomodoro.

Casalasco oggi

- Il Consorzio gode di importanti partnership anche col mondo finanziario ed istituzionale



Nel **Dicembre 2013** ISA, l'Istituto Sviluppo Agroalimentare S.p.A., ha siglato un accordo con il Consorzio Casalasco del Pomodoro a sostegno di un piano di sviluppo pluriennale legato al core business dell'azienda e nella filiera che essa esprime.



SIMEST è la società del **Gruppo Cassa depositi e prestiti** che dal 1991 sostiene la crescita delle imprese italiane e nel **Novembre 2016** è entrata nel capitale sociale del Consorzio Casalasco per lo sviluppo del piano di sviluppo mondiale.

SIMEST è controllata al **76% dalla SACE** ed è partecipata da **primarie banche italiane** e associazioni imprenditoriali, opera attraverso **Finanziamenti per l'internazionalizzazione** con la partecipazione al capitale delle imprese.

SIMEST aderisce al network EDFI - European Development Financial Institutions ed è partner delle **principali istituzioni finanziarie mondiali**.

La Filiale U.S.A.

Nel 2009 il Consorzio Casalasco del Pomodoro ha compiuto un importante passo nella propria opera di internazionalizzazione dei prodotti. E' stata costituita la Pomì USA, unica società importatrice e distributrice dei prodotti Pomì.

La Pomì Usa Inc., **controllata al 100% dal Consorzio Casalasco del Pomodoro**, oltre a generare crescenti ricavi ed utili su oltre **20.000 punti di vendita a livello nazionale** (da Publix a Whole Foods, da Safeway a Key Food oltre a Big Y ,Roundy's, Shop & Shop etc...) , è stato il punto di partenza per l'esplorazione del mercato nord Americano che, **nel breve periodo, potrebbe vedere la nascita della filiale Canadese.**



Pomì USA, Inc.

**253 Main Street, Suite 380
Matawan, NJ 07747 - U.S.A.**



Retail



**Food
Service**

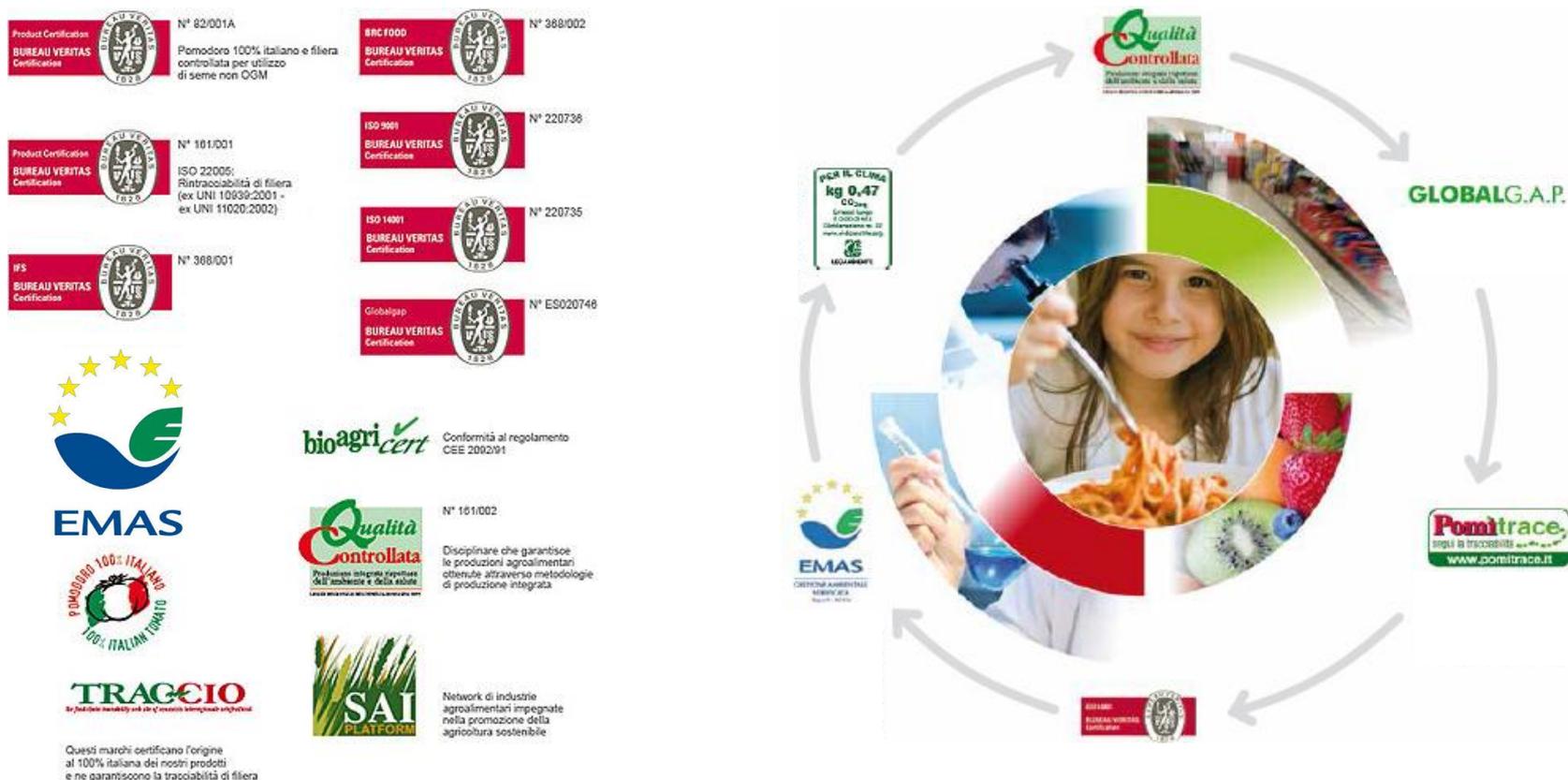


Il Consorzio e la sostenibilità



Le certificazioni di prodotto, filiera e sostenibilità

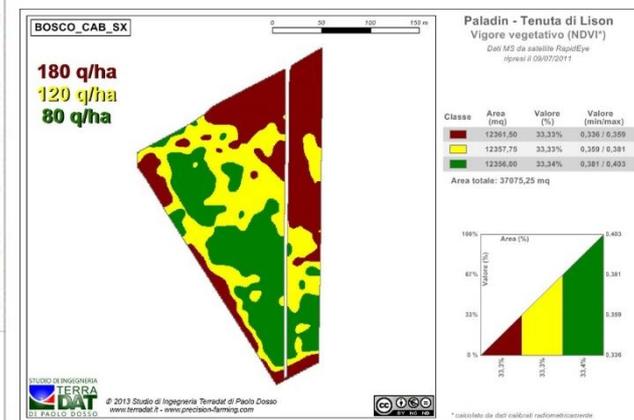
Il Consorzio Casalasco produce in conformità di numerosi standard qualitativi che, ben oltre ai limiti di legge, seguono protocolli volontari (ed in alcuni casi sperimentali) per la determinazione di un sempre crescente livello di **sicurezza alimentare e tutela ambientale e sostenibilità lungo tutta la filiera produttiva.**



Sostenibilità in Agricoltura – Precision Farming

Sui droni vengono installate speciali fotocamere che consentono agli agronomi di monitorare gli appezzamenti attraverso rilevazioni aeree che permettono di evidenziare le disomogeneità del suolo in termini di sviluppo vegetativo delle colture, di dotazioni idriche e nutritive al **fine di rendere la coltivazione del pomodoro sempre più etica e sostenibile.**

Grazie infine alla tecnologia GPS, di cui le macchine operatrici (irrigatori e spandiconcime) sono dotate in ogni area dell'appezzamento è possibile ripartire la corretta quantità di acqua e di sostanze nutritive per un equilibrato sviluppo vegetativo preservando l'ambiente da inutili eccessi, limitando nel contempo anche i costi superflui.



L'obiettivo finale di Casalasco è quello di rendere la coltivazione del pomodoro sempre più etica e sostenibile.

Spandiconcime a Rateo Variabile



Irrigazione a Rateo Variabile



Sostenibilità nei Pack – Forest Stewardship Council



A partire dal Giugno 2014 sono state installate a Rivarolo del Re e Fontanellato delle nuove linee di confezionamento scelte tenendo ben presenti gli obiettivi da sempre alla base delle strategie del Brand: **sostenibilità, efficienza ed evoluzione.**

Sostenibilità. Ogni linea ed imballaggio primario e secondario è stato scelto all'insegna della sostenibilità e le valutazioni di "costo per l'ambiente" fatte hanno inequivocabilmente portato ad implementare l'imballaggio "Brick" da anni adottato.



I valori della filiera
corta e della
sostenibilità

L'utilizzo di materiale
a basso impatto
ambientale



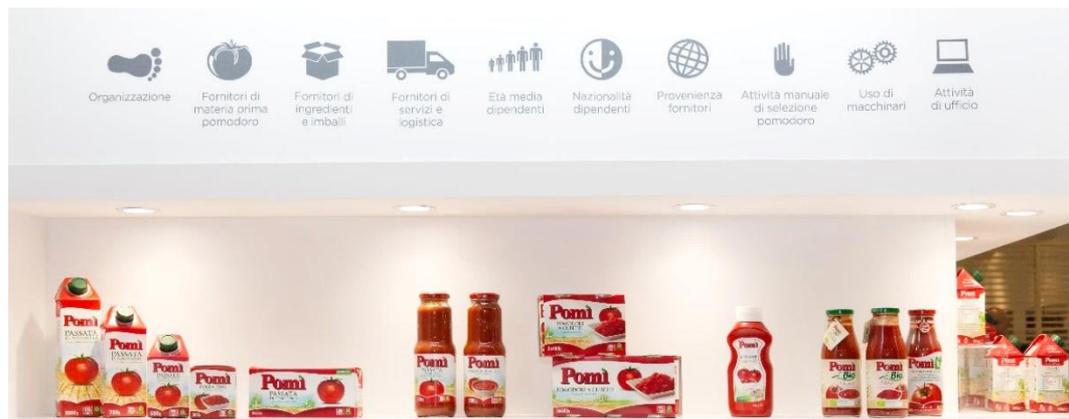
Sostenibilità Etica e Sociale – Social FootPrint

La certificazione SFP (Social FootPrint) attesta l'impegno a **conoscere e stimolare il miglioramento delle condizioni etico sociali** dei diversi anelli della propria produzione, prima di tutto la condizione dei lavoratori coinvolti, per rendere trasparente al consumatore la filiera da cui un prodotto proviene, la localizzazione dei fornitori e degli attori coinvolti nel processo di realizzazione finale del prodotto e le relative informazioni.



Pomì

PRIMO BRAND IN ITALIA A RICEVERLA
NELL'AMBITO FOOD



Organizzazione
 Fornitori di materia prima pomodoro
 Fornitori di ingredienti e imballi
 Fornitori di servizi e logistica
 Età media dipendenti
 Nazionalità dipendenti
 Provenienza fornitori
 Attività manuale di selezione pomodoro
 Uso di macchinari
 Attività di ufficio



CASALASCO
Consorzio Casalasco del Pomodoro

Prima azienda alimentare ad ottenere la Certificazione Social Footprint





Il progetto finanziato dal MiSE



DM 15 Ottobre 2014 e s.m.i. a valere sul bando «Industria sostenibile»

Nuovo processo di biotecnologia industriale che converte gli scarti di lavorazione del pomodoro in nuovi alimenti salutari ed altamente preziosi per l'organismo umano, in virtù della presenza dei principi biologicamente attivi nella tomatina, insiti massivamente nel pomodoro immaturo che oggi le industrie di tutto il mondo smaltiscono come scarto di lavorazione.

85%



Pomodoro sano, fresco e maturo proveniente da coltivazioni orticole 100% italiane e sottoposto a disciplinare Regionale per la Produzione Integrata e inserito nel processo produttivo per diventare prodotto finito di prima qualità.

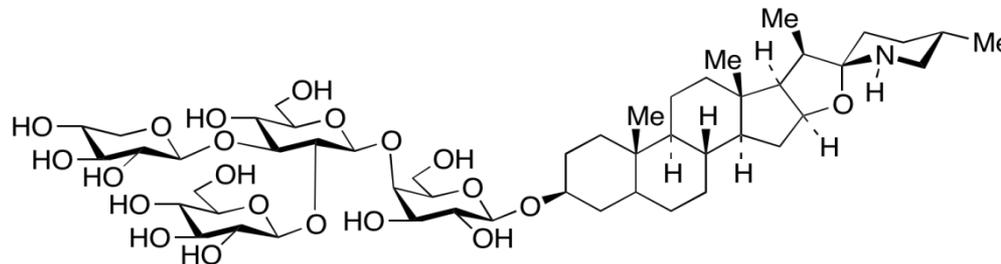
15%



Scarto di raccolta o scarto di lavorazione.

La Tomatina e le sue caratteristiche

La tomatina è un triterpenoide glicosidico di tipo steroideo, con un aglicone (tomatidina) legato ad una catena tetrasaccaridica composta da una unità di galattosio, due di glucosio e una di xilosio.



I principali effetti della tomatina assunta nella dieta sono legati alla sua capacità nutraceutica di prevenire lo sviluppo di patologie nell'uomo ed in particolare:

- ✓ capacità di regolazione dei livelli di colesterolo e trigliceridi nel plasma,
- ✓ stimolazione delle difese immunitarie
- ✓ protezione contro batteriosi e contaminazioni da protozoi
- ✓ protezione dai processi infiammatori
- ✓ attività anti-ossidativa
- ✓ attività protettiva del sistema cardio-vascolare
- ✓ efficace attività protettiva come inibitore della crescita (in vitro) di cellule tumorali umane del colon e del fegato ed attività antiproliferativa contro cellule di adenocarcinoma prostatico umano.

Attività Agronomica – Il Licopene



Dalla «Coltura del Benessere Pomì» nasce nel 2011 Pomì L+, la passata ottenuta da pomodori freschi che contengono il **50% di licopene in più rispetto alle altre varietà** tradizionali di pomodoro garantendo straordinarie proprietà organolettiche.

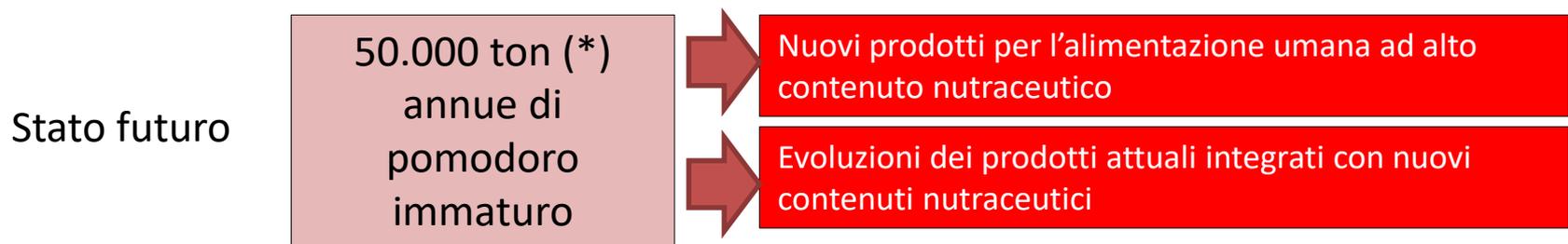
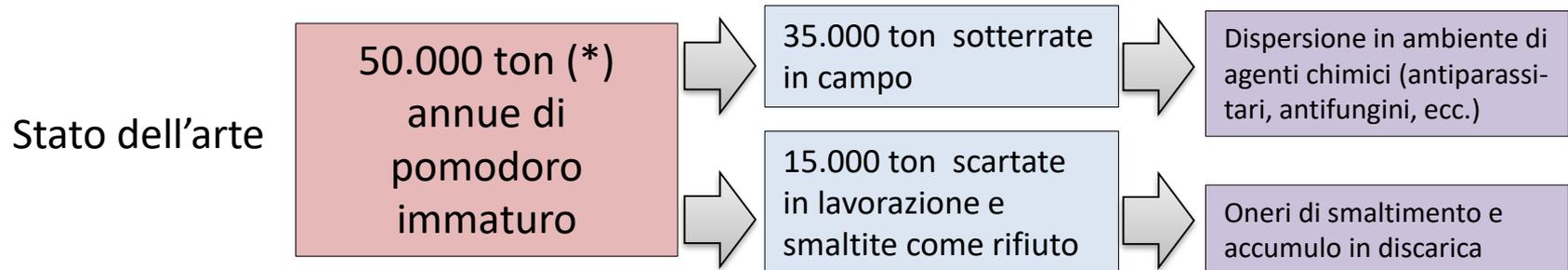
Pomì L+ è stato ottenuto dopo **anni di ricerca e sperimentazione con metodi del tutto naturali**, che hanno permesso di individuare una varietà di pomodoro fresco di altissima qualità, ad elevato contenuto di licopene adatta alla coltivazione nei terreni tra Parma, Piacenza, Mantova e Cremona, senza ricorrere ad organismi geneticamente modificati (ogm).

Oltre a essere il pigmento che dona al pomodoro il suo caratteristico colore rosso, il licopene è garanzia di una densità e di una fragranza tutta naturale.

Pomì L+
+ di così, solo Pomì.



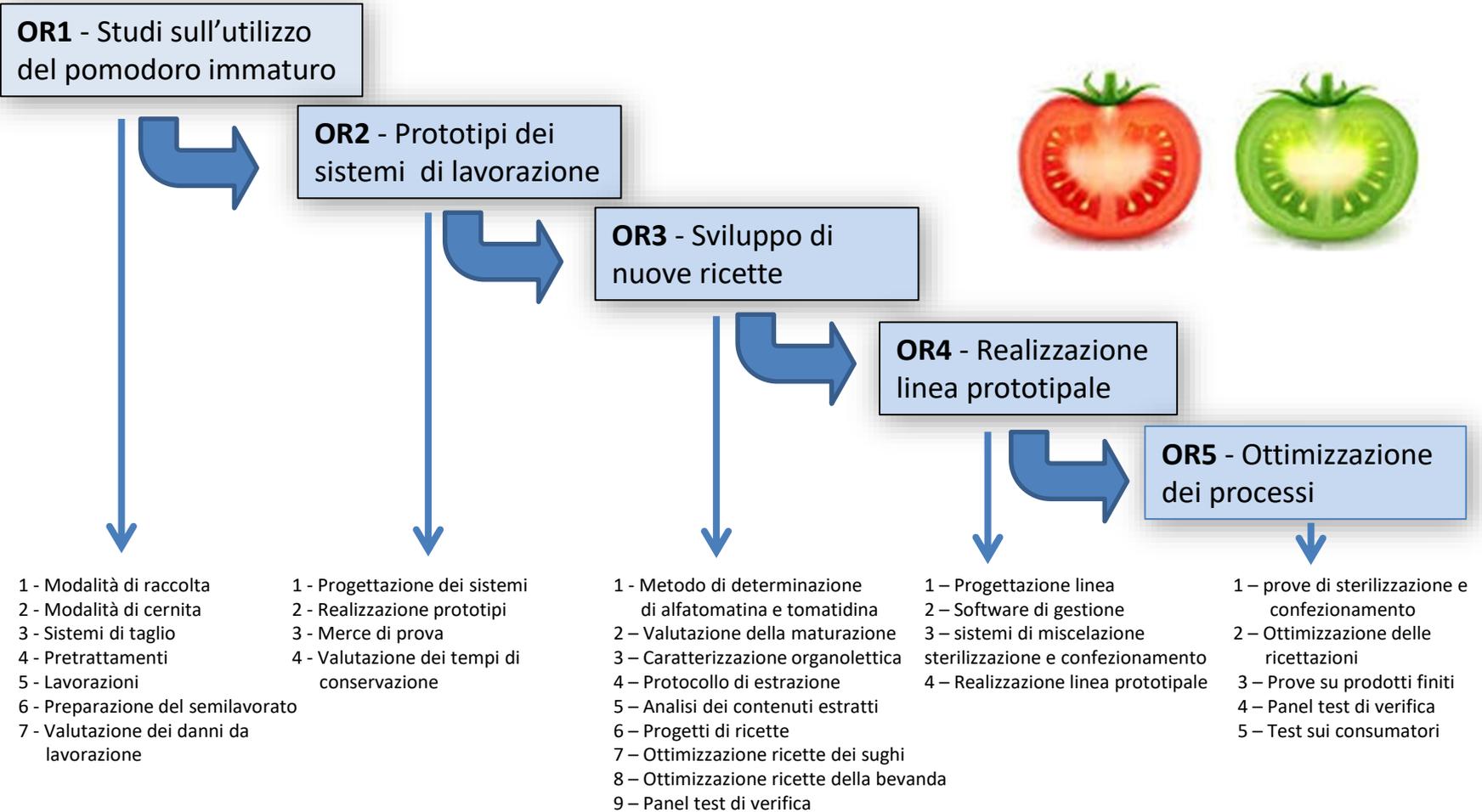
Impatto del progetto



- Notevole riduzione della dispersione in ambiente di agenti chimici
- Riduzione pressoché totale dei rifiuti da smaltire
- Disponibilità di nuove tecnologie automatizzate di trattamento e lavorazione
- Riduzione dei costi industriali

(*) disponibilità media annua dei conferenti al Consorzio Casalasco al crop 2015

Step e tempi del progetto



SAL

11/2016

05/2017

11/2017

05/2018

2019

L'evoluzione



Grazie per l'attenzione.
