



PMI DAY

Porte aperte agli studenti all'azienda IDA

Snergie di filiera protagoniste al "Pmi Day - Industrialmoci" organizzato dalla Piccola Industria di Confindustria Alessandria in partnership con Confagricoltura Alessandria. Riflettori accesi sull'agroindustria per la quindicesima edizione del "Pmi Day" ospitata dall'azienda IDA di San Giuliano Nuovo, impresa specializzata nel settore delle verdure disidratate per il settore alimentare. In visita allo stabilimento, il 21 maggio, studenti e insegnanti

dell'Istituto "Volta" di Alessandria, della classe 5AI, vincitrice di "LaTuaIdeaDImpresa" di quest'anno, accolti da Pietro Gemma, Vice Presidente di IDA. Un porte aperte in primavera per le particolari caratteristiche produttive dell'azienda.

Impresa di grande tradizione, la IDA è leader nel comparto delle verdure essiccate per l'industria alimentare, in particolare spinaci e prezzemolo che esporta in più di 40 Paesi del mondo. La IDA ha raddoppiato negli ul-

timi anni la sua sede produttiva con una nuova linea che occupa una superficie coperta di circa 1800 metri quadrati. Fondata nel 1947 da Pietro Gemma la IDA srl continua la sua attività come azienda di famiglia, oggi alla terza generazione.

"Le sfide del cambiamento climatico e del Green Deal sono determinanti per il futuro delle imprese dell'agroalimentare - spiega Pietro Gemma, Vice Presidente di IDA - e possono essere vinte solo se alla base promu-

viamo un innalzamento del livello di conoscenza su tutta la filiera. E il contatto con il mondo della scuola è il primo passo per realizzare il nostro futuro".

Gli studenti hanno avuto modo di conoscere da vicino il processo produttivo. I vegetali a foglia sono il prodotto di punta di IDA, la materia prima proviene da selezionate aziende agricole dislocate in diverse regioni italiane, che forniscono garanzia di tracciabilità dal giorno della semina alla consegna. Il prodotto

In visita gli studenti dell'Istituto "Volta" di Alessandria. Pietro Gemma: "Con i giovani per un passo verso il futuro"

fresco che giunge in azienda è sottoposto ad un controllo qualitativo alla ricezione e, dopo essere stato approvato, viene lavato accuratamente, disidratato, selezionato e confezionato. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato come ingrediente nell'industria alimentare per la produzione di molteplici prodotti finiti quali le paste alimentari colorate o quelle ripiene, piatti pronti disidratati, brodi, salse sott'olio, e altro. Tra i vantaggi degli ingredienti disidratati si evidenzia la loro lunga conservazione, il poter essere immagazzinati e trasportati a temperatura ambiente e permettere la disponibilità dei vegetali tutto l'anno.

Piccola Industria di Confindustria e Confagricoltura

Hanno partecipato al Pmi Day presso la IDA, per Confindustria Alessandria il Direttore Renzo Gatti, e per Confagricoltura Ales-

sandria il Presidente provinciale Paola Maria Sacco e il Direttore provinciale Cristina Bagnasco, proseguendo la positiva collaborazione tra le due Associazioni.

"Il ricambio generazionale in agricoltura è oggi uno dei problemi cruciali da affrontare - afferma la Presidente Paola Maria Sacco - Il settore primario sta cambiando profondamente, occorre trovare risposte alle sfide del cambiamento climatico, della sostenibilità alimentare, della transizione energetica, anche attraverso nuove tecnologie e ricerca scientifica. Questi passaggi richiedono nuove competenze e la scuola ha un ruolo fondamentale nel formarle. Spetta anche alle aziende aprirsi per raccontare quali sono le opportunità che può offrire il settore agricolo oggi. Giornate come questa vanno proprio in questa direzione". E il Direttore,

SEGUE A PAGINA 33 >

IDA

Qualità alimentare e alta tecnologia

Ogni anno sono lavorate 24.000 tonnellate di prodotti freschi trasformati in 2.000 tonnellate di essiccato

Oltre dieci milioni di fatturato, una trentina di dipendenti, due linee di produzione (lunghe complessivamente cinquecentocinquanta metri, totalmente realizzate in acciaio inossidabile) che lavorano ventiquattro ore su ventiquattro, un'esportazione che per il sessanta per cento è indirizzata a paesi extra europei, per primi il Giappone e gli Stati Uniti d'America. Le origini della Ida Srl di San Giuliano Nuovo, specia-

lizzata in verdure disidratate per il settore alimentare (e anche farmaceutico nel mercato nipponico) risalgono alla fine della seconda guerra mondiale quando il fondatore, Pietro Gemma, avvia l'attività di trasformazione dei prodotti agricoli iniziando con la produzione dell'olio di colza. Nel 1947 l'azienda si specializza nella lavorazione delle barbabietole con la produzione di zucchero e sciroppi zuccherini. I progressivi cambiamenti



dei mercati, dell'industria alimentare e dei gusti dei consumatori hanno visto l'abbandono progressivo delle storiche lavorazioni e l'avvio della linea delle farine di verdure a cominciare, dallo spinacio disidratato in polvere, destinato principalmente alla preparazione della pasta verde.

Nel 2005 è stata trasferita dalla storica sede di Alessandria, al quartiere Cristo, nel nuovo stabilimento di San Giuliano Nuovo. La Ida è ancora a conduzione familiare, grazie alla terza generazione (oggi in azienda sono impegnati Pietro, Angelo e Marco con i genitori Augusto e Maria Angela 'Maggy' Pozzoli). Mediamente ogni anno sono lavorate ventiquattromila tonnellate di prodotti freschi tra-

SEGUE A PAGINA 33 >

La sfida tecnologica deve affrontare due fronti principali: il cambiamento climatico e le regole 'verdi' europee per l'industria e l'agricoltura



La Piccola
Industria
di Confindustria
Alessandria in
partnership con
Confagricoltura
Alessandria

Cristina Bagnasco, aggiunge: «Abbiamo aderito con grande entusiasmo all'iniziativa promossa da Piccola Industria di Confindustria. Il Pmi Day è infatti un'occasione per sottolineare l'importanza del settore agroalimentare sul territorio e per rafforzare la centralità delle filiere di prodotto».

Il Pmi Day rientra anche nel progetto «Orientamento: il lavoro e la scuola si incontrano» realizzato da Confindustria Alessandria e condiviso con l'Ufficio Scolastico Territoriale, con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria.

Il Pmi Day in Italia e all'estero

Lanciato a livello nazionale dalla Piccola Industria di Confindustria nel 2010 il Pmi Day - Industriamoci ad oggi ha portato 550mila giovani a diretto contatto con il mondo della piccola e media impresa. Ha una giornata espressamente dedicata a novembre ma si svolge anche in altre date durante l'anno, in Italia e all'estero, ed è inserito nella Settimana della Cultura d'Impresa di Confindustria e nella Settimana Europea delle Piccole e Medie Imprese detta dalla Commissione Europea.



sformati in duemila tonnellate di essiccato, utilizzato nell'industria alimentare per la produzione di molteplici prodotti finiti (paste alimentari colorate o ripiene, piatti pronti disidratati, brodi, salse sott'olio).

La Ida oltre ad assicurare la totale tracciabilità dal campo al prodotto finito, opera con molteplici certificazioni internazionali, oltre a quelle kosher e halal, per raggiungere i principali mercati esteri. La sfida tecnologica deve affrontare due fronti principali: il cambiamento climatico e le regole 'verdi' europee per l'industria e l'agricoltura. E il risultato della ricerca è rappresentato da due progetti in fase di realizzazione.

«La progressiva eliminazione

di sostanze chimiche in campo - spiega Pietro Gemma - impone l'uso di sistemi automatici per liberare i terreni dalle erbe infestanti. Insieme al Politecnico di Torino stiamo costruendo un robot che utilizzerà il laser per eliminarle. Con questa estate, parallelamente, utilizzeremo un altro robot, dotato di tecnologia gps, su un campo di cinque ettari che sradicherà le erbacce utilizzando un utensile meccanico».

All'interno del capannone che ospita la seconda linea produttiva è in fase di installazione un altro gioiello tecnologico: una selezionatrice ottica. «Finora le operazioni sono tutte meccaniche, da quelle iniziali per eliminare corpi estranei e plastiche fino al secondo stadio

di selezione interna. Ma la presenza di erbe e infestanti, conseguenza della progressiva scomparsa del diserbo, impone un controllo accurato per assicurare la qualità più alta possibile del prodotto». Ed ecco che la tecnologia si sposa all'intelligenza artificiale in una macchina dal valore di circa trecentomila euro cui si aggiungono altri centomila per l'installazione. «Alla selezionatrice - racconta Gemma - si 'insegna' a riconoscere i vegetali per colore, forma e dimensione, anche con l'utilizzo di fotografie, dagli infestanti. Grazie all'intelligenza artificiale e all'autoapprendimento, sarà pronta alla gestione autonoma della selezione».

Enrico Sozzetti

È in fase di installazione un altro gioiello tecnologico: una selezionatrice ottica