

CONSERVE
RISPOLI
INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI

IL PELATO, BANDIERA DEL MADE IN ITALY

Dalla Valle del Cilento, Conserve Rispoli propone una gamma che valorizza le qualità uniche delle conserve del Sud, con un'attenzione alla sostenibilità a 360°, premiata al Sial di Parigi

Spegne quest'anno le sue prime 50 candeline l'azienda Conserve Rispoli, specializzata nell'offerta di conserve di pomodoro 100% made in Italy: una realtà a conduzione familiare – attiva nella provincia di Salerno – che si estende su un'area di 70mila mq. "Traiamo forza e ispirazione dal nostro territorio, il parco nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, terra di sapori e tradizioni unici al mondo – spiega **Natale Rispoli, Ceo di Conserve Rispoli** – e, proprio per questo, abbiamo scelto di valorizzare al meglio il legame con questi luoghi. Già dal 2004 abbiamo inserito sui prodotti con i marchi aziendali il logo Parco del Cilento e Vallo di Diano. Ora abbiamo scelto di puntare in maniera ancora più decisa sulla territorialità, sviluppando il nuovo brand Valle del Cilento, insignito al Sial a Parigi di uno



Special Award nella sezione Sustainability all'Italian Food Awards".

L'impegno di Conserve Rispoli nel proporre una gamma di conserve genuine ha radici profonde. "Abbiamo introdotto il bio oltre 20 anni fa – prosegue Rispoli

–, quando questa certificazione non era ancora 'di moda' come ai giorni nostri. Siamo stati dei pionieri, perché abbiamo sempre creduto in questa filosofia e nell'impegno verso i nostri clienti a garantire una filiera interamente controllata e certificata".

L'EXPORT VALE L'80%

Oltre al biologico, che rappresenta un'ampia fetta del suo portafoglio prodotti, Conserve Rispoli conta molte altre certificazioni. "Questo si deve anche al fatto – sottolinea Rispoli – che deriviamo circa l'80% del nostro giro d'affari dall'export, in particolare da Usa, Canada e Nord Europa, e sono molte le insegne straniere a richiedere garanzie di tipo etico o ambientale certificate da un ente terzo". Non è quindi un caso che Conserve Rispoli abbia anche la certificazione SA8000, per assicurare l'eticità dell'intera filiera. "Grazie alla SA8000 – conclude Rispoli – possiamo garantire che noi e tutte le aziende che operano nella nostra filiera non sfruttano i propri dipendenti e si avvalgono di lavoratori regolarmente assunti. Il pelato è il nostro prodotto di punta, una vera e propria bandiera del made in Italy nel mondo e vogliamo che il nostro pelato sia non solo unico in quanto a gusto, ma buono, sano e genuino sotto tutti i punti di vista".

SCOPRI DI PIÙ SU
www.valledelcilento.com

E ORA IL BIO È IN TETRA RECART®

È una novità assoluta per il settore delle conserve rosse. Nel 2018 Conserve Rispoli ha lanciato, per la prima volta a livello mondiale, i Pelati e i Pomodorini bio in pack di Tetra Recart®, disponibili in formato da 500g i primi e da 390g i secondi. "Si tratta di una novità assoluta – chiarisce Natale Rispoli – con cui chiudiamo il cerchio della nostra attenzione alla sostenibilità dei prodotti. Il Tetra Recart®, infatti, garantisce un impatto ambientale molto inferiore rispetto alle alternative tradizionali. In primo luogo si tratta di una confezione riciclabile e composta prevalentemente da carta e, in secondo luogo, riduce molto anche l'impatto logistico, essendo più leggero e facilmente impilabile. Un ultimo aspetto, molto sentito all'estero, è infine il fatto che si tratti di un materiale totalmente BPA free, cioè privo di Bisfenolo A". Finora i prodotti confezionati in Tetra Recart® hanno riscosso successo soprattutto nei Paesi del Nord Europa, più sensibili alle tematiche ambientali e meno legati all'estetica delle confezioni tradizionali, ma oggi che la consapevolezza dell'impatto complessivo dei prodotti s'è diffusa anche in Italia, pare giunto il momento di promuovere questo packaging amico dell'ambiente anche per referenze premium come i pelati e i pomodorini bio. Conserve Rispoli ha scelto di scommettere su tale evoluzione. "Non vogliamo fermarci – conclude Natale Rispoli – e per l'inizio del 2019 è programmato un ampliamento della gamma bio in Tetra Recart®, inserendo pure i legumi".