

Primo piano Capitani d'impresa

LA SCHEDA

Primo produttore in Italia di vegetali surgelati

La storia di Orogel inizia nel 1967, a Cesena, su iniziativa di un primo nucleo di 11

produttori che decidono di fondare la prima cooperativa ortofrutticola da cui ha preso vita il Gruppo. Da allora Orogel è progressivamente cresciuta, diventando il primo produttore in Italia di vegetali surgelati e tra i leader del mercato retail.



Il presidente Bruno Piraccini e la ricetta dell'azienda, fatta di welfare e solidarietà
di **Letizia Magnani**

«Dai campi alla tavola: Orogel aiuta l'economia circolare»

LA PORTA DELL'UFFICIO di Bruno Piraccini, fondatore e presidente di Orogel, è sempre aperta. Il suo sguardo è quello di un uomo della cooperazione che, dagli anni Sessanta ad oggi, ha visto cambiare il mondo dell'agricoltura e quello della grande distribuzione in maniera radicale. «I surgelati - dice Bruno Piraccini - sono degli alimenti ad alto servizio, facili da usare e ancora più facili da trasportare, a patto che la catena del freddo non venga interrotta, e che mantengono le qualità e le peculiarità organolettiche degli alimenti freschi». Per questo Bruno Piraccini, romagnolo doc, fondatore di una delle imprese più note in Italia e nel mondo, del sottozero, era rimasto molto male,

quando a inizio estate il Governo non aveva inserito i surgelati nel bonus alimentare «I surgelati sono una risposta vantaggiosa sia dal punto di vista economico, che di servizio. Ma sono una buona scelta anche sotto il profilo ambientale, perché abbattano gli sprechi garantiscono la qualità alimentare». Forte di una impresa che è leader nel settore vegetale del sottozero - 11 milioni gli italiani che ogni giorno scelgono i prodotti Orogel -, ma anche di una realtà che si basa sulla cooperazione, Piraccini parla sempre di futuro. Il suo motto? «Il bene fa bene». Tanto che Orogel, oltre 2 mila dipendenti negli stabilimenti di Cesena, nel cuore della Romagna, di Policoro, in provincia di Matera, in Basilicata e a Ficarolo, in provincia di Rovigo, punta tutto su welfare aziendale e solidarietà.

Piraccini, sono stati anni molto difficili fra pandemia e alluvione, per tacere della siccità prima, come ha reagito l'azienda?

«Durante la pandemia ha continuato a lavorare, con tutti i presidi di sicurezza e con tutte le precauzioni del caso. Non abbiamo avuto focolai interni. C'è stato un aumento dei costi e una diminuzione delle rese produttive. Nonostante questo, però, i mercati sono stati riforniti puntualmente, anche nei mesi nei quali c'è stata una vera e propria corsa agli approvvigionamenti alimentari».

La vostra forza è quella di essere una realtà cooperativa, con centinaia di soci produttori che forniscono materia prima di qualità sia per il fresco, che per la surgelazione, che impatto ha avuto la recente alluvione in Romagna?

«Dal punto di vista economico l'agricoltura ha subito molti più danni durante l'alluvione che nel corso della pandemia. Noi non abbiamo avuto danni nello stabilimento, ma il nostro impegno nei giorni immediatamente successivi all'alluvione e in questi mesi è stato quello di aiutare le aziende agricole colpite».

Siete da sempre in prima fila sul tema del welfare e della solidarietà?

«L'attenzione verso i problemi culturali e sociali del territorio è stata un impegno costante del gruppo Fruttadoro e di Orogel con numerosi interventi. Ma seguendo lo spirito che ha sempre ani-

QUEL MOTTO:
«IL BENE FA BENE»

C'è questo nella filosofia imprenditoriale di Bruno Piraccini (a sinistra), romagnolo doc, fondatore e presidente di Orogel, una delle imprese più note in Italia e nel mondo nel campo del sottozero. Dell'azienda di Cesena è stato anche amministratore delegato

L'OBIETTIVO RESIDUO ZERO

«Abbiamo messo in campo nuovi metodi di coltivazione che ottimizzano il consumo di acqua per l'irrigazione e portano alla rigenerazione dei terreni»

mato questa realtà, cioè quello del fare insieme. Per questo ci siamo fatti promotori della costituzione, nel maggio del 2010 della Fondazione Romagna Solidale, che, con il suo forte sostegno come finanziatore, coinvolge in questa iniziativa benefica oltre 60 imprese cesenate e romagnole».

Avete anche un welfare aziendale solido?

«Noi crediamo che l'azienda sia il primo luogo nel quale il lavoratore debba rivolgersi se ha un problema e quindi tentiamo di dare risposte a molte esigenze, dalla palestra, all'asilo interno, fino all'edilizia pensata per i lavoratori che ne hanno più bisogno. Perché devono rivolgersi fuori a chiedere aiuto, quando possono farlo dentro?»

La solidarietà è inoltre affidata ad una vostra fondazione solidale?

«Per potenziare ulteriormente l'azione di interventi a sfondo benefico, a fianco di Romagna Solidale, il Consiglio di Orogel, nel 2016, ha dato vita ad una ulteriore propria Fondazione, Fruttadoro Orogel F. OR, a cui destina ogni anno una percentuale dal 4 al 5% dei risultati derivanti dall'attività aziendale. Numerosi sono gli interventi effettuati in tanti settori. La Fondazione si occupa molto di istruzione e di educazione, ma anche di opere caritatevoli, salute e benessere. Naturalmente sostiene anche la cultura e l'arte in Romagna».

Durante l'alluvione avete salvato i libri finiti sotto acqua e fango?

«I nostri magazzini automatici a -25 gradi centigradi sono utilizzati normalmente per lo stoccaggio dei nostri prodotti surgelati. Abbiamo però appreso, con sorpresa, che possono essere utili anche per conservare e ripristinare altri materiali, come i libri. Abbiamo subito accolto quindi la richiesta sopraggiunta dal ministero della Cultura e dalle soprintendenze competenti e ci siamo attivati per riservare, all'interno del nostro magazzino automatico di Cesena, degli spazi dedicati alla conservazione di alcuni volumi, per salvare il nostro patrimonio culturale».

Solidarietà, welfare aziendale, con asili interni, aiuti per i dipendenti, ma rimane il fatto che voi siete leader nel settore dei surgelati. Parliamo di questo, i surgelati sono sostenibili?

«È proprio così, perché tutto il processo produttivo dal campo alla tavola favorisce l'economia circolare, abbattendo il consumo energetico, sia con il recupero degli scarti di produzione, sia con gli imballaggi riciclabili».

Orogel è leader di mercato nel mondo della surgelazione dei vegetali e da tempo punta tutto sul residuo zero, cosa si intende?

«Da anni abbiamo messo in campo nuovi metodi di coltivazione, che ottimizzano il consumo di acqua per l'irrigazione, portano alla rigenerazione dei terreni, con le rotazioni colturali e, con l'impiego di presidi sanitari a residuo zero».

Questo cosa comporta per i consumatori: maggiore qualità?

«Certamente ha degli aspetti salutistici rilevanti, ma la qualità si ottiene attraverso la selezione di sementi e di piante produttive e resistenti alle infezioni».

56

anni. Tanti ne ha Orogel. La società cooperativa, punto di riferimento italiano nel mondo dei vegetali, produce e commercializza ortofrutta surgelata (Orogel Surgelati), fresca (Orogel Fresco) e confetture (Orogel Confetture), con una presenza su tutto il territorio italiano: 148.300 le tonnellate di prodotto commercializza-

Pronti investimenti per 100 milioni di euro

LA CATENA DEL FREDDO e la lavatrice sono, più ancora della radio, della tv e di internet, le tecnologie che liberano le donne, soprattutto, e gli uomini e che inventano il Novecento. Ecco, dopo di loro, vengono il Minestrone Leggerezza e il Verduri Orogel, due dei prodotti più famosi e più venduti in Italia di Orogel. Il Gruppo oggi è il punto di riferimento italiano nel mercato dei vegetali surgelati. Il bilancio chiuso nel 2022 ha un fatturato consolidato di oltre 320 milioni di euro. Il biennio della pandemia non ha fatto rallentare Orogel, che, al contrario, ha tenuto sia nei carrelli degli italiani, che, da ultimo, nella ristorazione fuori casa, ripartita dopo i mesi del lockdown. Un risultato, questo, che conferma il progressivo affermarsi di Orogel come uno degli operatori più rilevanti e dinamici, grazie alla capacità di far fronte ai momenti di crisi, sapendo ascoltare, contemporaneamente, la propria base sociale e i consumatori, con lo sguardo però rivolto al futuro, come dimostra il piano di investimenti previsti nel triennio 2022-2024: 100 milioni di euro, in parte allocati per il completamento di Orogel 3.

L'avanzamento del progetto prevede la costruzione del nuovo reparto di confezionamento e di un tunnel sospeso che collegherà Orogel 2 e Orogel 3 e porterà ad un ulteriore miglioramento nel 2023, con il restyling del layout produttivo del polo di Cesena. Sulla cella di Orogel 3 è installato un impianto fotovoltaico, a dimostrazione dell'attenzione dell'azienda sul fronte del contenimento dei costi energetici e della sua sensibilità in termini di sostenibilità ambientale. Altri analoghi impianti sono previsti per un totale di quattro megawatt di energia rinnovabile. Oggi Orogel commercializza 168 mila tonnellate di prodotto, fresco e surgelato, e ha tre stabilimenti produttivi, per il comparto surgelato, Cesena, Policoro e Ficarolo, con 5 magazzini attivi, per il comparto fresco. I soci produttori Orogel, 2 mila in tutta Italia, coltivano ogni giorno i terreni più vocati, uniti da un obiettivo comune: offrire la miglior varietà di prodotti ortofruttili freschi, trasformati e surgelati. Orogel surgelato è oggi la prima realtà totalmente italiana del mercato retail, è inoltre leader nel settore food service. Orogel confetture e all'avanguardia nel proporre innovative linee di prodotto, ricche di benessere e di contenuti altamente salutistici. Orogel fresco commercializza in Italia e all'estero frutta e verdura coltivata con sistemi di produzione integrata e biologica.

Letizia Magnani

© RIPRODUZIONE RISERVATA



MINOR USO DI ACQUA E ENERGIA

Orogel insegue quest'obiettivo coltivando materie prime stagionali a pieno campo e garantendo due aspetti fondamentali: la difesa da avversità, come gli attacchi fungini o i danni da insetti, e il nutrimento delle piante

IL RISPETTO DELLA NATURA

Per Giancarlo Foschi, ad di Orogel (foto a fianco), le politiche sostenibili servono a «ottenere non delle buone rese, ma anche ottimizzare l'utilizzo delle risorse e proteggere i suoli dall'impoverimento»

LE ORIGINI

Una storia di cooperazione cominciata con Fruttadoro

Quella di Orogel è una storia di cooperazione. L'industria del surgelato prende avvio infatti

da Fruttadoro, cooperativa di secondo grado che raggruppa altre cooperative di produttori di frutta e di verdura. Alla Copa, la prima nata (nel 1967), solo due anni dopo hanno fatto seguito la Apora a Gatteo, la Apa a Forlimpopoli e la Capora a

Longiano. Negli anni si uniscono altri produttori e fioriscono nuove cooperative, che, anche assieme all'Arpor, Associazione romagnola produttori ortofruttili, danno origine al Gruppo Fruttadoro Orogel.



Gli obiettivi «green» del Gruppo, varati già cinquant'anni fa, e i progetti per la logistica

L'ad Foschi: il sistema di produzione agricola privilegia i meccanismi di regolazione naturale

Innovazione di prodotto e sostenibilità Il traguardo dell'autosufficienza energetica

OROGEL, PRIMO produttore nazionale di vegetali surgelati, ha lanciato Orogel Green, un progetto che racchiude un percorso iniziato più di cinquant'anni fa, quando le prime cooperative diedero vita al Gruppo che, sin dai primi passi, ha avuto come missione il produrre alimenti nel rispetto dell'ambiente e della salute dei consumatori. In questo contesto si inserisce il piano di investimenti da 100 milioni di euro per il triennio del 2022-2024, con l'obiettivo di potenziare l'autosufficienza energetica, con sistemi di produzione dell'energia innovativi e sostenibili, aumentare la capacità frigorifera per lo stoccaggio dei prodotti, implementare e migliorare la logistica; continuare nel solco dell'innovazione di prodotto. «In Orogel – spiega l'ad Giancarlo Foschi – definiamo come sostenibile un sistema di produzione agricola che privilegia l'utilizzo delle risorse e dei meccanismi di regolazione naturale. Per questo, insieme ai nostri soci agricoltori, abbiamo l'obiettivo di offrire ai nostri consumatori prodotti sicuri, di ottima qualità e rispettosi dell'ambiente».

Un obiettivo che ne racchiude altri, come quello di diminuire l'uso di acqua e di energia. «Questo obiettivo – continua Foschi – si ottiene coltivando materie prime stagionali a pieno campo e garantendo due aspetti fondamentali: la difesa da avver-

sità, come gli attacchi fungini o i danni da insetti, e il nutrimento delle piante. Per farlo in modo sostenibile integriamo in modo equilibrato approcci strategici e tattici. Per fissare il nostro modo di realizzare l'agricoltura sostenibile, abbiamo stilato un elenco di punti fondamentali da rispettare al fine di ottenere non solo delle buone rese, ma anche ottimizzare l'utilizzo delle risorse e proteggere i suoli dall'impoverimento. Orogel Green racconta tutto ciò che faremo nei prossimi anni con ancor più dettaglio e in modo totalmente trasparente. Lo meritano tutti i nostri collaboratori che lavorano con impegno e passione e i tantissimi consumatori che ogni giorno dimostrano la loro fiducia acquistando i nostri prodotti».

La qualità – e questo è un mantra dell'azienda, che ha la propria sede principale a Cesena, più altre due, una a Policoro, in provincia di Matera e una a Ficarolo, in provincia di Rovigo – arriva nelle tavole degli italiani, grazie ad una attenzione maniacale a tutti i passaggi della filiera. Sono 11 milioni gli italiani che ogni giorno portano in tavola almeno un prodotto Orogel. Ridurre i consumi di acqua significa riutilizzarla il più possibile: per questo tutti gli stabilimenti sono dotati di sistemi di recupero mediante ultrafiltrazione. Orogel recupera ogni anno circa 300 mila metri cubi di acqua. Lo stesso vale anche per l'energia: nel processo di surgelazione Orogel pone un costante impegno nell'aumentare l'efficienza di produzione, il che consente di ridurre sia i consumi di energia elettrica che di energia termica. Questi risultati hanno portato a una riduzione delle emissioni per tonnellata di prodotto che in dieci anni hanno toccato il 20 per cento.

Letizia Magnani

© RIPRODUZIONE RISERVATA