

I TEMI DELLA CONVENTION DECO INSUSTRIE: TRACCIABILITÀ, FILIERA E AUTENTICITÀ

◆ Svolta presso la Delizia estense della Diamantina l'annuale convention di Deco Industrie. 30 agenti alla tappa importante del progetto di filiera locale del grano tenero, presentato a Misen 2017 e avvalorato nell'azienda agricola Cavallari, dove si coltiverà un terreno a titolo di studio secondo le pratiche sostenibili proposte. Gli omaggi di Lorenzini Naturamica sono un simbolo di tracciabilità locale d'avanguardia internazionale. Deco Industrie ha promosso, a metà novembre, per la prima volta in zona ferrarese e italiana, l'annuale convention dedicata ai suoi 30 agenti che coprono tutto il territorio nazionale. L'azienda, ampiamente presente nella grande distribuzione, ha scelto una location nelle vicinanze di Bondeno, non solo in virtù del subentro della stessa Deco alla gestione dello stabilimento Biscottificio Saltari (2013) - situato in questo comune, prima realtà a livello regionale e tra le prime a livello nazionale - ma anche per il suo carattere di autenticità. Gli agenti, che hanno nel proprio portafoglio oltre ai biscotti Pineta e Saltari, anche le piadine Loriana, e pandori e panettoni Pineta, hanno



DA SINISTRA
ADRIANO FACCHINI,
ENZO CAVALLARI,
GIORGIO DAL PRATO

potuto assistere a una tappa del progetto dedicato alla filiera del grano tenero che Deco aveva presentato in conferenza stampa nella scorsa edizione del Misen e attraverso una serie di convegni tra i mesi di giugno (LocalFEST) e ottobre in sede di partenza della semina. Il piano, denominato "Biscotto Casareccio Nostrano", riguarda un biscotto completamente realizzato in filiera partendo dal grano locale e quindi dalla farina prodotta dal Molino Pivetti di Renazzo, fino ad altri partner locali come Euro di Codigoro e Italia Zuccheri di Minerbio. La location è una delle più belle realtà agricole del territorio estense: la tenuta della Delizia della Diamantina, di proprietà del dott. Enzo Cavallari che ne ha costituito un'azienda agricola e che ha raccolto, in alcune sale del palazzo, una

ricca collezione di macchine e oggetti legati al lavoro contadino. Per l'occasione del progetto di Deco Industrie, è stato realizzato un grande campo dimostrativo e di studio, seminato a grano biscottiero di 17 ettari, con uno specifico disciplinare di produzione dedicato che parte da una varietà selezionata e che prevede pratiche sostenibili. L'azienda di Cavallari sceglie quindi per prima di aderire al progetto, presentandosi simbolicamente come un totem di realtà e valori che riuniti diventano vincenti. Nelle relazioni si sono avvicinati: l'A.D. Deco Industrie, Giorgio Dal Prato; il Direttore Vendite Paolo Geminiani, il Direttore Marketing, Luca Cucciniello; il Direttore Commerciale di Italia Zuccheri, Alessandro Benincà; il Direttore Commerciale

del Mulino Pivetti, Roberto Ghidini. L'approfondimento sul tema oggetto dell'incontro è stato sviluppato da Adriano Facchini, agronomo, esperto di marketing territoriale, uno dei primi a parlare di filiere agroalimentari in Italia partendo dall'agricoltura. Al termine della giornata, gli agenti hanno ricevuto un cestino di prodotti alimentari realizzati da Aziende locali, leader nel proprio settore di competenza a livello nazionale e mondiale. La loro unicità è data innanzitutto dalla tracciabilità di filiera e dall'utilizzo di materie prime selezionate sul territorio di produzione Emiliano-Romagnolo. Oltre a un assaggio dei Biscotti Casarecci Saltari, anche una coppia di pane ferrarese della Vassalli Baking; un melone King's Red e una zucca Delica di Lorenzini Naturamica, l'azienda sermidese che attraverso un preciso sistema di marchiatura rende tracciabile ogni singolo frutto.