

Battistero Spa ottiene la certificazione Sgs: totale assenza di Ogm in tutta la produzione

Qualità e innovazione di prodotto. Si basa su questi presupposti il rilancio aziendale della Battistero Spa, azienda parmigiana che ha una lunga tradizione nella produzione di panettoni, pandori e colombe.

Sul fronte della qualità, la società (tra le prime in Italia) ha ottenuto dall'ente Sgs un particolare tipo di certificazione che attesta l'assenza di Ogm - organismi geneticamente modificati - in tutte le sue produzioni, a cominciare dalle materie prime che vengono utilizzate. La legge impone un limite non superiore allo 0,1% e con la certificazione Sgs questo limite è stato ridotto ulteriormente tanto da tradursi nella pratica in una totale assenza di Ogm.

«L'aspetto più significativo - spiega Barbara Ellena, responsabile assicurazione qualità della Battistero - è la maggiore attenzione verso i fornitori. L'azienda si è fatta carico del controllo su ogni fornitore, affinché tutti i partner siano in grado di rispettare i parametri imposti». Tra le curiosità, è stata creata appositamente per la Battistero una linea di produzione di margarina. Il processo che ha portato alla certificazione, attraverso le analisi e l'applicazione della cosiddetta rintracciabilità all'interno della filiera, è iniziato nel maggio 2001 e l'obiettivo, nonostante la complessità delle procedure, è stato realizzato in tem-

pi brevi. «Era importante ottenere al più presto questo riconoscimento qualitativo - prosegue Ellena - così come stiamo lavorando ad altre certificazioni che riguardano qualità e ambienti».

La Battistero, che ha 50 dipendenti più un massimo di circa 350 stagionali, ha chiuso il 2000 con un fatturato di 56 miliardi, mentre per il 2001 la quota prevista è di 66 miliardi, con una produzione che quest'anno dovrebbe raggiungere i 13.500.000 pezzi. Oltre ai prodotti cosiddetti tradizionali, la società ha lanciato anche una nuova gamma di torte in diversi gusti, che sta avendo performance molto soddisfacenti.

Partner nell'operazione che ha portato alla certificazione Sgs, è stata la «Gelati Srl», società parmense di ingegneria, consulenza e certificazione. «La collaborazione con Battistero ci ha permesso di essere presenti in un progetto innovativo - spiega Massimo Gelati, presidente dell'omonimo gruppo - occorre infatti guardare alle nuove frontiere dell'industria alimentare a cominciare dal rapporto con la grande distribuzione internazionale che impone nuovi parametri specifici. Un esempio? Gli ultimi standard inglesi che tengo conto anche del benessere dell'animale che viene allevato».

P. Gin.