

QUANDO svelò il suo progetto ai colleghi lo presero per pazzo. «Vendere l'insalata dentro una busta? Ma tu sei matto». Luciano Feragnoli non era un pazzo, ma semplicemente uno che ci aveva visto lungo. Perché se allora, correvano gli anni Ottanta, la verdura imbustata - la cosiddetta IV Gamma - era ancora un oggetto misterioso, ne sono cambiate di cose: di recente nel paniere dell'Istat per la rilevazione dei dati dell'inflazione è stata inserita anche l'insalata IV gamma, proprio perché

si tratta di un prodotto che trova spazio nel carrello della spesa di quasi un italiano su due. L'impresa iniziò con pochi soldi e la fiducia di una banca locale che credette nel progetto.

L'insalata veniva imbustata a mano e con macchinari semiautomatici. Era una sfida, ma Luciano, supportato dalla moglie, decise di percorrerla fino in fondo. Da buon contadino, figlio di contadini, sapeva che per raccogliere i frutti dei propri sacrifici bisognava avere pazienza, tanta pazienza. Oggi quella «Feragnoli» è una delle aziende leader nel settore. Da qualche anno il timone è passato ai figli di Luciano, Amelia e Marco, e al genero di Luciano, Cesare Di Pinto. Ognuno si occupa di un aspetto specifico della produzione, della lavorazione e della distribuzione delle verdure. Di passi avanti ne sono stati fatti molti, ma la filosofia dell'azienda resta sempre la stessa: passione per i prodotti agricoli della terra ponti-



**L'AZIENDA AGRICOLA LEADER NEL SETTORE DELLA QUARTA GAMMA. LA STORIA**

# L'insalata anticrisi

*Tecnologia e sostenibilità, il modello Feragnoli*

na e innovazione. Binomio che ha permesso all'azienda di «Feragnoli» di crescere e tenere testa ad una crisi che, anche nel settore agricolo, non ha risparmiato nessuno. Per capire basta visitare lo stabilimento di 2500 metri quadri che si trova nel cuore dell'agro, a

Borgo Hermada, in fondo alla Migliara 57. Qui vengono lavorate le verdure coltivate nei campi - circa venti ettari - che si trovano a poca distanza dall'azienda - spiega Cesare Di Pinto -. Il principio di base è quello della filiera corta: le verdure vengono raccol-

te, pulite, selezionate, imbustate e quindi distribuite nei supermercati nel giro di 24 ore». Dettaglio di non poco conto. Se si pensa che le verdure imbustate da aziende di fama internazionale che vanno per la maggiore nel settore della IV gamma compiono migliaia di

chilometri prima di arrivare sulle tavole: vengono coltivate nelle campagne del centro Italia per essere lavorate negli stabilimenti del Nord e quindi distribuite per la vendita ovunque nel Paese. Una filiera lunghissima, dunque, che si lascia dietro costi ambientali molto alti e alla lunga difficilmente sostenibili anche da un punto di vista economico. È proprio questo il punto su cui l'azienda «Feragnoli» sta focalizzando i propri investimenti. Tutto il processo è automatizzato con macchinari di alta tecnologia e sistemi informatici per la rintracciabilità che permettono di ricostruire a ritroso il percorso delle verdure, dalle buste al campo. Sarà per questo che nel 2009 l'azienda è stata scelta per ospitare uno stage formato da 43 marescialli dei carabinieri che stavano frequentando un corso di specializzazione antisofisticazioni e sanità dei Nas. «La sicurezza alimentare e la trasparenza sulle informazioni del prodotto - aggiunge Amelia - diventano requisiti sempre più indispensabili per catturare la fiducia del consumatore».

Accanto alla tecnologia e alla trasparenza sui prodotti, massima attenzione viene anche prestata al personale - per la maggior parte femminile - sia sul piano della flessibilità che su quello della formazione, garantita da continui corsi di aggiornamento. Particolare riguardo viene anche prestato all'integrazione dei lavoratori extracomunitari indiani che vengono impiegati nell'azienda. Tecnologia, filiera corta, sicurezza alimentare, formazione, integrazione lavoratori stranieri. Sono questi i punti di forza di un'azienda che insieme alle buste di verdure ha saputo confezionare la ricetta per guardare con speranza oltre la crisi.

**Pierfederico Pernarella**

**In alto un'immagine dell'interno dell'azienda «Feragnoli»; al lato Luciano**

