

Bruno Piraccini snocciola i numeri di un colosso che ha saputo superare anche Findus e corre ancora: nel 2014 vendite 90 mila tonnellate di surgelati

Orogel investe altri 80 milioni in 3 anni

La filosofia della filiera corta ha portato l'azienda a dire no anche a McDonald's

CESENA. Il 2014 è stato un anno di conferme per Orogel, che insieme alla solidità dell'azienda conferma il trend costante di crescita. Confermata anche la propensione a reinvestire in se stessa: per il triennio 2015-2017 sono previsti 80 milioni di investimenti, che andranno ad aggiungersi ai 95 milioni già investiti negli ultimi 5 anni. Il tutto per continuare a rafforzare la capacità produttiva e di confezionamento, innovare la tecnologia e ottimizzare la logistica. Nel dettaglio, 10 milioni serviranno a realizzare una struttura meccanizzata a temperatura controllata per avviare gli ortaggi freschi, in arrivo dalla campagna, immediatamente alla linea di surgelazione. La struttura dovrebbe entrare in servizio già dalla campagna spinaci della primavera 2015. Sempre quest'anno altri 15 milioni saranno impiegati per il potenziamento degli impianti nel settore della surgelazione degli ortaggi e altri 5 milioni serviranno a raddoppiare la capacità produttiva dei passati "Verduri". A maggio cominceranno i lavori per la realizzazione di un nuovo sito produttivo adiacente alla sede di Cesena. La nuova struttura, per la

nuova struttura, per la quale è previsto un investimento di 30 milioni, si svilupperà su una superficie di 44 mila metri quadrati e sarà dedicata ai processi di confezionamento e di stoccaggio dei prodotti.

«Questo genere di investimenti - ha spiegato l'amministratore delegato Bruno Piraccini - servono a rimanere competitivi e a mantenere alta la qualità dei nostri prodotti. Anche perché, ad eccezione delle patate, che acquistiamo dall'Olanda, noi facciamo tutto qua. Quando McDonald's ci ha chiesto la fornitura di 20 quintali di cipolla pastellata, noi abbiamo scelto di rinunciare perché non saremmo stati in grado di produrre quel quantitativo. Avremmo potuto ca-

larci in ruolo diverso e andarla ad acquistare da qualcun altro ma non è quello che facciamo ad Orogel».

Il successo della "formula Orogel", che scommette su una filiera corta tra campo e impianti di trasformazione, oltre che sull'innovazione tecnologica, è confermato anche dai fatturati. Quello 2014 relativo ai surgelati ammonta a 180 milioni di euro (l'incremento è stato del 43, % negli ultimi sette

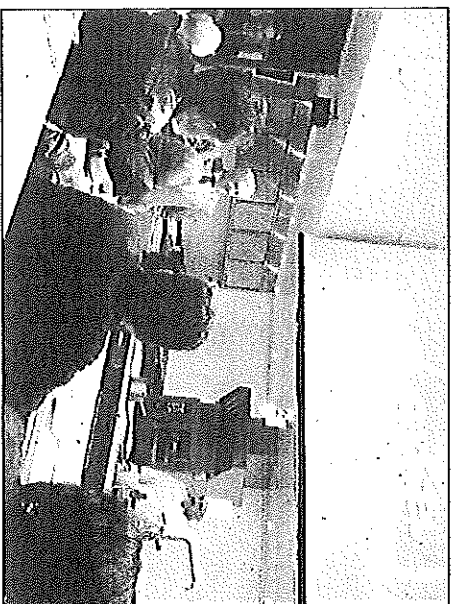
anni), mentre quello relativo a Orogel Fresco è pari a 148 milioni.

Buono anche l'andamento del primo trimestre 2015, che rispetto all'anno precedente ha registrato un aumento del 13,9% del fatturato.

Orogel ha chiuso il 2014 con 90 mila tonnellate di prodotti ortofruttilicoli surgelati venduti (+2% rispetto al 2013) e 146 mila tonnellate di prodotti ortofruttilicoli freschi coltivati. Si conferma leader

assoluto del settore "food service", grazie anche al lavoro del team chef che assiste i cuochi nella scelta dei prodotti da utilizzare nelle loro cucine. Eccellenti, infine, il risultato nel comparto "retail", che vede Orogel detenere il 25,6 % del mercato complessivo dei prodotti vegetali (tenendo conto anche della produzione per marchi privati), davanti al colosso Findus (fermo a quota 20,7% del mercato).

Giorgia Canali



nuova struttura, per la

30 | aprile | 15

PROTAGONISTA ALL'EXPO
STASERA OROGEL SPONSORIZZERÀ
IL CONCERTO DI BOCELLI INSIEME A
NUTELLA, TIM, SAMSUNG E VERSACE

L'Orogel investe trenta milioni per un nuovo stabilimento

I lavori inizieranno entro un mese in un'area adiacente all'attuale

di PAOLO MORELLI

«L'PIEDE va tenuto sempre sull'acceleratore, ma con delicatezza, per evitare di creare squilibri fra la produzione agricola e il mercato. Per avere a disposizione un maggiore quantitativo di prodotto da vendere, bisogna programmare gli investimenti con almeno due anni di anticipo preparando i terreni e le sementi. Questo è il segreto della crescita graduale, ma costante, che in 40 anni ha portato il gruppo cooperativo Orogel a un fatturato di 328 milioni di euro, 180 dei quali realizzati nel settore surgelati e 148 nel fresco, con la prospettiva di conti-

SVILUPPO ARMONICO

Per incrementare produzione e fatturato l'azienda punta su un'attenta programmazione

nuare ad aumentare volumi e fatturati anche nei prossimi anni.

IL CONCETTO è stato espresso in termini semplici e chiari dall'amministratore delegato Bruno Piraccini che ieri ha incontrato a Pievesestina i rappresentanti della stampa nazionale specializzata in agricoltura e alimentazione. «In realtà - ha aggiunto Piraccini - bisogna programmare con ancora maggiore anticipo gli investimenti nelle strutture, soprattutto in un settore come quello dei surgelati nel quale è fondamentale il rispetto totale della catena del freddo. Per questo abbiamo varia-



DALLA TERRA ALLA TAVOLA
Bruno Piraccini, amministratore delegato di Orogel, con Sergio Ferrarini, leader del Team Chef di Orogel, nella cucina didattica di Aula Magna dove ieri c'è stato l'incontro con i giornalisti della stampa agricola e alimentare

IPUNTI

Mercato

Il fatturato 2014 ammonta a 328 milioni di euro, di cui 180 realizzati nei surgelati e 148 milioni nel fresco. Orogel è leader dei surgelati: 25,6% del mercato nazionale

Investimenti

Il piano triennale di investimenti prevede 80 milioni di euro. Trenta milioni sono destinati alla realizzazione del nuovo stabilimento in via Dismano

Occupazione

Nel suo piano di sviluppo Orogel prevede di assumere altri ottanta dipendenti. I lavoratori di Cesena sono attualmente 850, in tutto il Gruppo sono 2.500



to un piano triennale di investimenti in innovazione tecnologica e produttiva. Un progetto che, da qui al 2017, porterà all'impiego di circa 80 milioni di euro che si aggringono ai 95 milioni stanziati negli ultimi cinque anni.

IL PIANO, finalizzato a rafforzare la capacità produttiva e di contenimento, prevede l'assunzione di 80 lavoratori che andranno ad aggiungersi agli attuali 850 dipendenti (2.500 in totale) della sede di Cesena.

Nello specifico, 10 milioni di euro saranno destinati alla realizzazione di una nuova struttura necessitata a temperatura controllata per avviare immediatamente gli ortaggi freschi, in arrivo dalla campagna, nella linea di surgelazione. Inoltre entro poche settimane prenderanno il via i lavori per la realizzazione di un nuovo sito produttivo adiacente alla sede di Cesena. Nelle nuove strutture, che saranno ultimate entro un paio di anni, verranno collocati tutti i processi di confezionamento e lo stoccaggio dei prodotti: l'investimento è previsto in 30 milioni.

MA OROGEL ha anche una forte attenzione al sociale: investe sull'Ist per uno studio sulla relazione tra alimentazione e salute, in particolare per ciò che riguarda i tumori; sulla formazione dei cuochi che lavorano a dire ipocaloriche; sulla cultura (Plautus Festival, Biblioteca Malatestiana, Conservatorio Maderna); sull'attività fisica per i bambini; sul sostegno al volontariato attraverso la fondazione Romagna Solidale.

DATA:

30/04/15

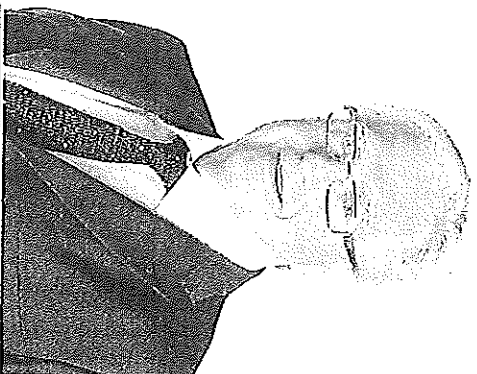
DAL COLOSSO DI CESENA 80 MILIONI E 80 POSTI DI LAVORO IN 3 ANNI

Orogel scongela la ripresa Nuovi investimenti e assunzioni

Paolo Morelli
CESENA

SARANNO i surgelati dell'Expo. Orogel avrà una presenza molto significativa nella kermesse che inizia domani a Milano: da tempo ha siglato un accordo con Cir, Italia del Gusto ed Eataly, che gestiscono la ristorazione dell'area espositiva, per essere l'unico fornitore di prodotti surgelati. Anzi, l'impegno di Orogel per l'Expo (che tradotto in cifre arriverà vicino al milione) inizierà questa sera: il gruppo cooperativo cesenate sponsorizzerà il concerto di Andrea Bocelli in Piazza Duomo insieme a Nurella, Tim, Samsung e Versace. Il ruolo d'onore spetta di diritto a Orogel, che ha conquistato stabilmente il primo posto in Italia del mercato dei vegetali surgelati con una quota del 25,6% (+0,6% nel 2014) davanti a Finidus (20,7%) e Nestlé (7,4%).

Il 2 giugno Orogel festeggerà i 40 anni da quando l'allora ministro dell'Agricoltura Giovanni 'Albertino' Marcora posò la prima pietra dello stabilimento a Pievesestina, alla periferia di Cesena. Al suo fianco c'era Bruno Piraccini (nel-



IMPEGNO PER L'EXPO
Il gruppo sponsorizza il concerto di Andrea Bocelli stasera in Piazza Duomo

la foto) che otto anni prima aveva fondato la prima cooperativa del gruppo e che oggi è l'amministratore delegato che sciorina con orgoglio i dati di un successo che, anno dopo anno, cresce a ritmo costante: i 1.819 soci e i circa

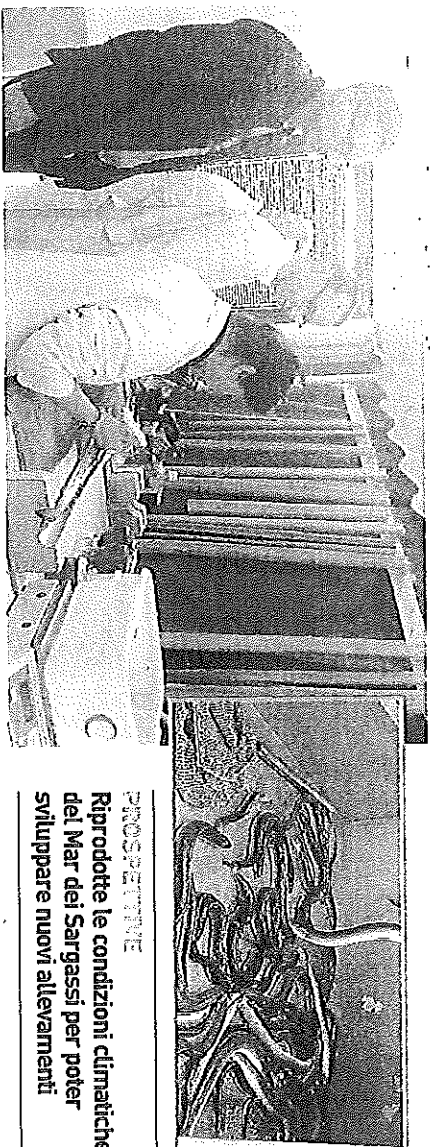
2.500 dipendenti che operano negli stabilimenti di Pievesestina (Cesena), Ficarolo (Rovigo) e Polico (Matera) e concorrono a realizzare un fatturato di 328 milioni, 180 dei quali nel settore surgelati e 148 nel fresco.

«**GRAZIE** a questi risultati - spiega Bruno Piraccini - possiamo continuare a investire sul futuro: come avvenuto sino a oggi, tutto il cash flow prodotto nel 2014 (21 milioni, +7,7% rispetto all'esercizio precedente) sarà interamente destinato agli investimenti produttivi e tecnologici, con l'obiettivo di proseguire la politica destinata all'espansione e all'innovazione. Nel triennio 2015-2017 abbiamo in programma investimenti per 80 milioni che si aggiungono ai 95 milioni stanziati negli ultimi cinque anni, con particolare attenzione a nuovi prodotti e innovazioni tecnologiche, ma anche all'ampliamento degli stabilimenti. Il piano, che prevede 80 nuovi posti di lavoro, garantirà la competitività sui prezzi di vendita unitamente a risultati soddisfacenti per la produzione agricola e per l'economia dei territori in cui viene svolta l'attività».

30 | 04 | 15

PRIMA TO MONDIALE DEL CORSO DI LAUREA IN ACQUACOLTURA

Le anguille riprodotte in cattività Successo dei nostri ricercatori



DI PAOLO MORELLI

L'ANGUILLA, un tempo cibo quotidiano per gli abitanti delle zone vallive e costiere, è oggi considerata un boccone prelibato. Da anni, però, l'inquinamento, gli sbarramenti lungo la via migratoria (dighe) e la pressione di pesca dei giovani e degli adulti hanno ridotto la popolazione del 90%, tanto che nel 2007 l'Unione Europea l'ha inserita nelle specie in via d'estinzione, con forti limitazioni alla pesca e alla commercializzazione. Anche per questo il suo prezzo è alto, raggiungendo e superando nel centro Europa i cento euro al chilogrammo.

DAL 2010 a Cesenatico, grazie ad una serie di finanziamenti Regionali e all'aiuto della Fondazione Cassa di Risparmio di Cesena, il Corso di Laurea in Acquacoltura del Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università di Bologna (ha sede a Ozzano Emilia) ha avviato un progetto per favorire la riproduzione in cattività e lo svezzamento larvale dell'anguilla. L'obiettivo non è quello di ripopolare le nostre valli, ma di favorire la riproduzione finalizzata all'allevamento (attualmente il ciclo produttivo pren-

de avvio catturando in natura esemplari di piccole dimensioni, dette ceche, che vengono fatte crescere in cattività o liberare in valli chiuse) in modo da ridurre lo sforzo di pesca.

L'ANGUILLA ha una via avventurosa: nasce nel mar dei Sargassi, in America centrale, e affronta un lungo viaggio (da uno a tre anni) sfruttando la corrente del Golfo per raggiungere l'Europa, nel nostro caso il mare Adriatico. Vive per 7-10 anni nelle acque interne (fiumi, laghi e valli) e quando raggiunge la maturità sessuale in autunno scende verso il mare e affronta migliaia di chilometri senza nutrirsi per tornare nel Mar dei Sargassi dove depone le uova (oltre mezzo milione per ogni femmina) che verranno fecondate dai maschi che hanno viaggiato insieme a lei. Poi, spossata per il lunghissimo viaggio e per il parto, muore.

A CESENATICO i ricercatori riproducendo le condizioni climatiche del Mar dei Sargassi ed associando un programma di induzione ormonale della durata di 3-5 mesi hanno ottenuto la maturazione dei gameti (uova e spermatozoi), la deposizione spontanea delle uova, la fecon-

PROSPETTIVE
Riprodotte le condizioni climatiche del Mar dei Sargassi per poter sviluppare nuovi allevamenti

dazione e la nascita delle larve. Già questo è stato un risultato eccezionale, tanto da suscitare l'interesse di riviste scientifiche e di centri di tutto il mondo che stanno lavorando attorno allo stesso problema con mezzi molto più ingenti. Dopo aver ottenuto il rilascio delle uova e la fecondazione in vasca, lo scorso anno è stato fatto un importante passo avanti: le larve hanno cominciato a nutrirsi e la sopravvivenza di un gruppo di larve è arrivata fino a 23 giorni.

QUEST'ANNO il periodo della riproduzione è iniziato sotto buoni auspici: una decina di giorni fa una grossa anguilla ha effettuato spontaneamente il primo rilascio di uova: oltre un milione (il calcolo del numero si fa in base al peso) che sono state fecondate dai maschi, e ora le larve stanno iniziando a nutrirsi. Nei prossimi giorni altre anguille dovrebbero rilasciare le uova. L'obiettivo è riuscire a svezzare le larve e farle crescere fino a che non saranno in grado di nutrirsi da sole in ambiente esterno.

Nella foto: Oliviero Mordenti, ricercatore e docente universitario, responsabile scientifico del progetto riproduzione e svezzamento larvale dell'anguilla con lo staff che effettua l'induzione ormonale



L'INSERTO DEL CARLINO

I big dell'economia regionale battezzano 'Top 500 Romagna'

CESENATICO (Forlì-Cesena)

NELLA CORNICE del Grand Hotel da Vinci di Cesenatico ieri è stata presentata «Top 500 Romagna», la nuova pubblicazione del Resto del Carlino, contenente le analisi e i bilanci delle prime cinquecento aziende delle province di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini. Di fronte ad una folta platea di imprenditori ed esperti dei vari settori del variegato mondo dell'economia romagnola, sono intervenuti alcuni dei principali protagonisti, che hanno contribuito ad arricchire «Top 500 Romagna» con le loro interviste e i commenti.

Il presidente della Cassa di Risparmio di Cesena, Tomaso Grassi, è ottimista per il futuro: «Nei primi mesi del 2015 ci sono fattori positivi e si pensa a una ripresa. Noi continueremo a finanziare imprese e nuovi progetti. Siamo in una

CESENATICO
Il tavolo dei relatori, al Grand Hotel da Vinci, alla presentazione di «Top 500 Romagna», la nuova pubblicazione del Carlino

fase di svolta di piani industriali importanti. Roberto Sollevanti spiega i motivi dell'impegno di PwC: «Viviamo grazie alle aziende e agli imprenditori, perciò vogliamo ridare qualcosa al territorio, al suo sistema finanziario, all'università e alle istituzioni».

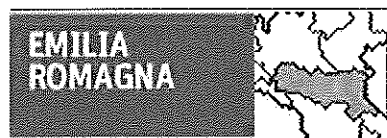
VINCENZO Colonna di Confindustria ha evidenziato l'importanza delle dimensioni aziendali: «Oggi il 'piccolo è bello' non è più funzionale come un tempo. In Romagna vogliamo essere attrattivi per il bene delle nostre aziende e dare di più al territorio, tenendo sempre le imprese al centro». Stefania Vignini ha illustrato le linee guida della ricerca che ha portato a selezionare le migliori 500 aziende romagnole e ha evidenziato come l'utile di queste imprese, nella sua analisi complessiva, rispecchi la crisi che stanno vivendo a livello nazionale.

Giacomo Mascellani

Alimentare. Due nuovi stabilimenti

Arrivano i permessi

Orogel investe 80 milioni in 3 anni



Emanuele Scarci

Si sbloccano gli 80 milioni di investimenti per la crescita stanziati da Orogel. «Dopo due anni di tira e molla - spiega Bruno Piraccini, ad di Orogel - abbiamo superato gli ostacoli burocratici più grandi per costruire un nuovo stabilimento adiacente alla sede di Cesena. Ora serve il permesso di costruire, ma contiamo di aprire i cantieri già nel prossimo autunno». Nel polo cesenate però sono iniziati i lavori di aggiornamento tecnologico e potenziamento mentre a Ficarolo, in Veneto, si prepara l'apertura dei cantieri per giugno per realizzare uno stabilimento di surgelazione. «Gli ostacoli burocratici - aggiunge Piraccini - aumentano con il crescere delle dimensioni dei Comuni. A Cesena siamo rimasti bloccati per mesi a causa di un problema interpretativo del nostro progetto da parte di Comune e Provincia».

Alla fine Orogel investirà 80 milioni in 30 mesi (che si aggiungono ai 95 milioni stanziati negli ultimi 5 anni) e assumerà 80 addetti che andranno a sommarsi ai 2.500 complessivi del gruppo: 10 milioni servono per realizzare una nuova struttura meccanizzata per l'arrivo e l'avvio degli or-

taggi alla linea di surgelazione; altri 20 milioni per il potenziamento degli impianti di surgelazione e il raddoppio della produzione di Verduri; 30 milioni per il sito di confezionamento e stoccaggio adiacente alla sede; una ventina per Ficarolo e i prodotti freschi in Romagna.

E le risorse? «Una parte degli investimenti li finanziamo direttamente - risponde Piraccini - per quelli di medio termine ci rivolgiamo all'esterno: per esempio, per il nuovo sito di Cesena siamo in un discorso di filiera e interverrà la Cassa di depositi e prestiti. Per Ficarolo beneficiamo di un contributo del 30% della Regione» e poi in un altro progetto è stata coinvolta Isa, la finanziaria pubblica del Mipaaf.

Perché spingere sugli investimenti se i consumi, anche di surgelati, stagnano (-0,6% a volume nel 2014)? A Cesena prevale l'ottimismo: nel 2014 il fatturato dei surgelati è cresciuto del 3% a 180 milioni, quello di Orogel Fresco è stato di 148 milioni: il totale è di 328 milioni. Il Mol è migliorato del 2% a 19,3 milioni e il cash flow dell'8% a 21 milioni. Positiva anche la performance del primo trimestre 2015: +13,9 del fatturato. «Tutto il cash flow prodotto - conclude Piraccini - è destinato agli investimenti produttivi e tecnologici, con l'obiettivo della crescita».

GIUSEPPE MIORE / IL SOLE 24 ORE