

Dalla frutta della Valtellina

In un paradiso naturale nel cuore delle Alpi, incontriamo il dottor Giorgio Visini, che ci porta dietro le quinte di una produzione superiore di confetture e marmellate. «L'obiettivo è sempre offrire prodotti dal sapore inconfondibile»

Utilizzare solo la frutta migliore nei quantitativi più elevati, rispettare i ritmi stagionali della natura, sviluppare prodotti che guardino al benessere e alla salute dei consumatori, tutelare l'ambiente, impegnandosi quotidianamente nella riduzione dei consumi di acqua ed energia. Se dovessimo scegliere il produttore ideale di confetture, probabilmente indicheremmo caratteristiche non molto diverse. E al tempo stesso, nutrirremmo poche speranze di trovare un'azienda che le rispetti davvero. Eppure, esistono realtà imprenditoriali che hanno basato la propria attività e filosofia proprio su questi elementi. Un esempio è dato dalla Vis, impresa della Valtellina impegnata nella produzione di confetture, marmellate e specialità alla frutta. «Nei suoi 40 anni di attività – dice il dottor Giorgio Visini, alla guida dell'azien-



za, la cura, e la genuinità che sono alla base dei prodotti Vis».

Visini parla di strategie che, numeri alla mano, gli hanno dato ragione. «Negli ultimi anni, forti dell'ottima risposta che i nostri prodotti hanno nella grande distribuzione, non abbiamo mai smesso di migliorarci, investendo nelle nuove frontiere dell'automazione 4.0 – conferma l'amministratore delegato –. Le nostre linee di produzione ora dialogano tra loro, sono controllabili da remoto, sono più performanti: l'ottimizzazione dei processi ci ha permesso di incrementare la produzione del 30 per cento razionalizzando le lavorazioni in continuo».

Vis ha sede a Lovero (So) - www.visjam.com



da – non ha mai smesso di crescere e innovare per diventare uno tra i marchi più rappresentativi del made in Valtellina, terra di tipicità uniche al mondo. L'attenzione alla materia prima nei processi di lavorazione che mirano a mantenere intatte le caratteristiche della frutta, la semplicità degli ingredienti rigorosamente senza additivi chimici, l'impegno quotidiano nell'offrire al consumatore un prodotto di eccellenza, ci hanno premiato e quest'anno passeremo da una produzione di 3,5 milioni di vasetti a 4,2 milioni, impiegando fino a 940 tonnellate di frutta, circa 4 tonnellate al giorno, lavorate in virtù di una produzione continuativa che va da gennaio a dicembre». Ma cosa si intende per prodotto d'eccellenza? Per l'amministratore delegato di Vis alla base c'è l'intenzione di «offrire prodotti dal sapore inconfondibile – continua Visini –. Per questo scegliamo il meglio che la natura ci dona. Usiamo solo la frutta più pregiata, intera o in pezzi, e la lavoriamo in piccoli lotti a basse temperature, così da conservare tutte le proprietà organolettiche. La frutta proviene

L'IMPEGNO PER L'ECCELLENZA

Usiamo la frutta più pregiata e la lavoriamo in piccoli lotti a basse temperature, per conservarne le proprietà organolettiche

solo da coltivatori scrupolosamente selezionati e i nostri agronomi la controllano in ogni fase, dalla raccolta alla lavorazione. Inoltre, per garantire la massima sicurezza alimentare, ci avvaliamo di tecniche di lavorazione raffinate, di un'impiantistica all'avanguardia e soprattutto della grande esperienza dei nostri tecnici di laboratorio, che sottopongono ogni prodotto a sofisticate analisi per valutarne la conformità dal punto di vista chimico, fisico e microbiologico».

Gli ultimi trend di mercato hanno espresso un cambiamento che si potrebbe dire culturale e che influisce anche sulle decisioni di realtà come Vis. «Il ritorno alla centralità della cucina, come luogo di condivisione dei momenti familiari dalla prima colazione alla merenda fino alla cena – spiega Visini –, il boom di dolci e preparati fatti in casa da grandi e piccoli, le scelte di consumo sempre più orientate verso prodotti sinonimo di semplicità, attenzione all'ambiente e tradizione: sono tutti fattori che incidono sulle nostre strategie. Non a caso, negli ultimi anni ci siamo avvicinati all'arte dell'haute pâtisserie. Nonostante questo, la linea Natura & Tradizione, con il 75 per cento di frutta, rappresenta da sempre la punta di diamante della nostra produzione. Una linea che, adesso, viene proposta in una veste interamente rinnovata nel packaging. Oggi si può dire che la linea Natura & Tradizione rappresenta al meglio la qua-



Infine, in un paradiso come quello della Valtellina, non potrebbe mancare un'attenzione alla tutela ambientale. «Confettura di qualità per noi fa rima con attenzione all'ambiente. Rispettare la natura è un caposaldo della filosofia della nostra azienda nata e cresciuta in un'area rinomata per la sua biodiversità. Abbiamo sempre cercato di offrire un prodotto, sinonimo di qualità, attenzione alla salute e scelte eco-sostenibili. La Certificazione Cycle4green, rappresenta la best practice più recente e testimonia il recupero in ottica green di 3,8 tonnellate di carta siliconata (in altre parole, la carta del rotolo delle etichette), che sono state recuperate e rilavorate per ottenere nuova carta da stampa. Con questo processo l'emissione di CO2 nell'ambiente si è ridotta di 7,2 tonnellate, a beneficio di un territorio che è una priorità tutelare».

■ Remo Monreale

IL SUCCESSO NELLA GDO

Il dottor Giorgio Visini, amministratore delegato di Vis Srl, si sofferma su alcuni prodotti che hanno reso possibile la conquista della grande distribuzione. «Negli ultimi anni, passo dopo passo, Vis ha consolidato la sua presenza nella Gdo – dice Visini –, cominciando un percorso di export in Germania, Spagna, Svizzera, Francia. Partendo da Natura & Tradizione, si passa alla linea Poesie di Frutta con il 70 per cento di frutta, interamente dedicata ai frutti del sottobosco, c'è poi linea destinata alla pasticceria e per concludere la confettura Più Frutta Light, otto referenze caratterizzate da un bassissimo apporto calorico: solo 6 calorie per porzione. Accanto alle confetture, da sempre Vis propone un paniere di prodotti buoni e genuini: il miele (esclusivamente italiano), le salse dolci piccanti, i dolci della tradizione e la Pesteda valtellinese».