

Nuovo stabilimento della Saclà ad Annone

La storica azienda compie 80 anni e punta sull'ecosostenibilità

Per i suoi 80 anni la Saclà si «regala» un nuovo stabilimento: per ora è solo un cantiere, sulla strada tra Castello d'Annone e Rocchetta Tanaro, dove fi-

no a qualche anno fa c'era la Laria piastrelle: 156 mila metri quadrati, destinati nella prima fase, a magazzini, logistica e una piccola linea produttiva

con la possibilità, in futuro, di spostare qui altre parti di lavorazione. L'investimento è di 20 milioni di euro.

FULVIO LAVINA — P. 40 E 41

Nuovo stabilimento per la Saclà che a ottant'anni guarda al futuro

Si lavora nell'area dell'ex Laria a Castello d'Annone

La difficoltà nella scelta delle sedi: «Restiamo astigiani»

FULVIO LAVINA
CASTELLO D'ANNONE

Quelle parole di suo padre, Lorenzo Ercole, le ricorda ancora bene. Era il 1948, aveva 9 anni e le acque fuoriuscite con violenza dal Borbore avevano fatto crollare due capannoni della Saclà. Lui chiese: «E adesso papà?». «Semplice: andiamo avanti» rispose «Pinin», l'inventore con la moglie Piera Campanella della «Società Anonima Commercio Lavorazione Alimentari».

A distanza di anni, quella stessa determinazione, quella volontà di «andare avanti» Lorenzo Ercole l'ha ritrovata nel prendere un'altra importante decisione: costruire un nuovo stabilimento. Al suo fianco ha la figlia Chiara, amministrato-

re delegato dell'azienda fondata nel 1939 («Sono tempi davvero difficili, ha un coraggio da leoni» dice di lei, a bassa voce per non farsi sentire, con l'orgoglio di padre).

Ad Annone

Ed eccolo il nuovo stabilimento: per ora è solo un cantiere, sulla strada tra Castello d'Annone e Rocchetta Tanaro, dove fino a qualche anno fa c'era la Laria piastrelle: 156 mila metri quadrati (l'area coperta è di 24 mila mq), destinati ad ospitare, nella prima fase, magazzini (con celle frigorifere), logistica e una piccola linea produttiva con la possibilità, in futuro, di spostare qui altre parti di lavorazione. L'investimento è attorno ai 20 milioni di euro. Una

decisione, quella del nuovo stabilimento, non semplice, ma oramai quasi obbligata. «Nella sede storica non ci stiamo più – spiega Chiara Ercole – c'è un problema di efficienza e di spazio: oggi siamo costretti ad affittare magazzini fuori per lo stoccaggio dei prodotti».

La scelta

E difficile è stato anche scegliere dove andare: «Abbiamo cercato di allargarci qui, ma non era possibile. Non era facile trovare un terreno non alluvionabile e dotato di servizi. Dall'Emilia Romagna e dalla Francia, ma anche poco fuori l'Astigiano, ci facevano ponti d'oro se ci fossimo trasferiti là, ma la Saclà è nata ad Asti e io a questa terra sono affezionato e le-

gato. Alla fine abbiamo scelto Castello d'Annone» spiega il «patron». Una scommessa e quasi un «regalo di compleanno» per un marchio che ha appena compiuto 80 anni ed è conosciuto sulle tavole di almeno 40 Paesi, Inghilterra, Francia e Germania in testa.

La voglia di innovare

Un successo che nasce dal Dna stesso dell'azienda. Nel 1949 Pinin Ercole prese il transatlantico per andare a cercare nuovi mercati in America. «Fu un successo, perché c'era la voglia di innovare» ricorda il figlio. La stessa voglia di oggi. «Uno dei nostri punti di forza – dice il presidente – è l'innovazione del prodotto. Abbiamo un Dipartimento Ricerca e sviluppo, dove

lavorano dei giovani, che ha continuato negli anni a produrre centinaia di nuove ricette per assecondare i gusti e le esigenze dei consumatori». «La nostra attenzione – aggiunge l'Ad – è ai “consumi culturali”».

Ogni Paese ha un proprio modo di intendere e consumare il cibo e noi vogliamo capire che cosa serve a quello specifico mercato: ad esempio negli Usa preferiscono i sughi a base panna, piuttosto che quelli col

coriandolo in Inghilterra». E così negli anni si sono aggiunti ai prodotti tradizionali (olive e sottoaceti) anche sughi e piatti pronti freschi a base di verdure con particolare attenzione anche ai vegani o cibi

«free from» (senza glutine o lattosio) e con l'utilizzo, per alcune ricette, di materie prime italiane Dop, come i formaggi. «L'idea è di abbinare sempre il gusto all'aspetto nutrizionale». Un'idea che oggi vale 140 milioni di fatturato, 55% realizzato all'estero e dà lavoro diretto a 200 dipendenti. —

LORENZO ERCOLE
PRESIDENTE **SACLÀ**



Uno dei nostri punti di forza è l'innovazione del prodotto grazie al nostro Centro ricerche

CHIARA ERCOLE
AMMINISTRATORE
DELEGATO **SACLÀ**



Nella sede storica non ci stiamo più, oggi c'è un problema di efficienza e di spazio

IL CANTIERE

Prima parte pronta entro fine anno

L'inaugurazione della prima parte del nuovo stabilimento a Castello d'Annone è prevista per fine anno. I lavori sono stati affidati alla Ruscalla Renato, la progettazione alla Retecna (geom. Paolo Boccardo e l'ing. Marco Cozzo) e all'architetto Domenico Catrambone. Le opere impiantistiche sono firmate dall'ing. Davide Guaglio e da Paolo Molinari, quelle di prevenzione incendi dalla Ela di Andrea Amalberto. La nuova struttura è stata pensata con un particolare attenzione all'ecosostenibilità e con criteri di flessibilità per adattarla a nuove future esigenze anche produttive. I primi impianti saranno grandi celle frigo (fino a -20 gradi). Lo stabilimento è stato collegato al depuratore di Asti attraverso una nuova condotta che arriva a Quarto per collegarsi alla rete fognaria astigiana che ha già la capacità per reggere il nuovo «flusso».



1. Il cantiere della nuova Saclà a Castello d'Annone. 2. La sede storica in piazza Amendola. 3. Chiara e Lorenzo Ercole con i prodotti Saclà. 4. Chiara Ercole all'interno dei capannoni dove si sta lavorando per la nuova sede

140

Milioni è il fatturato dell'azienda, prodotto per il 55% all'estero

20

Milioni l'investimento complessivo per il nuovo stabilimento



Lorenzo e Chiara Ercole accanto ad uno storico manifesto della Saclà



Chiara Ercole, seconda da sinistra, alla cerimonia del premio Guido Carli

“Con un clic contribuite a salvare un pezzo di foresta amazzonica”

«Da 80 anni prendiamo i frutti della terra e li lavoriamo. In qualche modo volevamo ringraziarla, e per noi, guardare al futuro vuol dire pensare alla salute del pianeta».

Nasce così Thanksplanet, la campagna lanciata da Saclà e fortemente voluta da Chiara Ercole. «Puntiamo ad un continuo miglioramento per essere sempre più sostenibili, un percorso che ci ha portato oggi a ridurre di 400 tonnellate le nostre emissioni di Co2 grazie all'uso di fonti rinnovabili di energia, a tagliare i rifiuti (-60% conferimenti in discarica) e risparmiare sempre più acqua oltre ad eliminare tutto il superfluo dalle confezioni e a prestare attenzione ai trasporti. Ma volevamo fare di più con un progetto concreto per dire il nostro grazie alla Terra. Riteniamo, come azienda leader del mercato, sia anche nostro dovere tracciare una strada da seguire e stimolare l'attenzione della comunità su un tema così importante come la salvaguardia dell'ambiente».

Rispetto per l'ambiente che ha portato ad un importante investimento nella bonifica da

amianto sia nella sede storica che nel nuovo stabilimento «senza usufruire di facilitazioni» nota Lorenzo Ercole.

La campagna

Anticipata da un'opera di land art, una scritta di oltre 70 metri nelle campagne di Rivarolo (Torino), realizzata dall'artista Francesco Grassi, la campagna #ThanksPlanet punta a sensibilizzare la comunità sul tema

L'impegno ambientalista

-60% rifiuti e più energia da fonti rinnovabili

della sostenibilità ambientale. «Al raggiungimento di 5 milioni di azioni totali, tra interazioni con l'hashtag dedicato, post sui social, messaggi sul sito thanksplanet.sacla.it, l'azienda contribuirà alla salvaguardia di un milione di metri quadrati per un anno delle foreste dell'Amazzonia brasiliana» spiega Chiara Ercole, 35 anni, diploma al Classico, laurea in Economia e Finanza, vari Ma-

ster, Erasmus a Copenaghen dove ha conosciuto suo marito e madre di una bimba di 3 anni.

Il progetto prevede il coinvolgimento della onlus italiana Icei e della brasiliana Avive per la tutela di un'area verde data in concessione d'uso a 27 famiglie della comunità di San Pedro. La popolazione sarà coinvolta nelle attività di vigilanza della foresta, nella mappatura delle risorse forestali e nelle attività di prevenzione e contrasto alla deforestazione, caccia illegale e altri reati ambientali.

Impegno ambientale che è valso il prestigioso premio Guido Carli consegnato nelle settimane scorse nell'aula del Senato a Chiara Ercole, premiata insieme a nomi di primo piano della cultura e dell'economia come Franco Gabrielli, i giornalisti Piero Angela e Toni Capuozzo, Luigi Gubitosi (ex direttore generale Rai), l'ambasciatore Pasquale Terracciano, lo scienziato Mauro Ferrari, Remo Ruffini, presidente di Moncler, Enzo Benigni CEO di Elettronica, Luca Maestri manager di Apple. F.L.A. —