

Lo scorso 14 maggio Madi Ventura, protagonista italiano nel mercato della frutta secca, ha organizzato una visita al proprio stabilimento di Chieve (Cr). La struttura, di recente costruzione, si estende su una superficie di 4.000 mq coperti (inclusa un'area refrigerata) ed è specializzata nella tostatura di arachidi e pistacchi e nell'imbustamento di tutti i tipi di frutta secca in guscio, sgusciata e morbida. L'estrema attenzione che l'azienda dedica a tutto il processo produttivo garantisce la massima integrità e freschezza di tutti i prodotti. Gli stabilimenti sono dotati di 13 linee di confezionamento automatico in grado di produrre buste a cuscino, buste stabilo, buste a fondo quadro, vaschette e barattoli sigillati con materiale pelabile. Le macchine confezionatrici sono equipaggiate con bilance multiteste volumetriche e con metal detector.

La qualità. È ovviamente un elemento fondamentale per l'azienda ligure. Così, oltre ai rigorosi controlli posti in essere dalle Dogane, il servizio qualità di Madi Ventura esegue analisi accurate sulla materia prima in ingresso, verificandone la conformità agli standard qualitativi stabiliti, con un particolare focus sulle problematiche specifiche del settore (aflatossine/salmonella). Una vasta area di selezione pone sotto il controllo di macchinari laser e di personale qualificato tutta la materia prima immessa nel processo produttivo, garantendo così l'idoneità di tutte le merci.

La tostatura delle arachidi e dei pistacchi avviene attraverso due linee indipendenti gestite da un sistema automatizzato e computerizzato che guida il prodotto fino al suo confezionamento finale, assicurando così una maggiore integrità e fragranza. La capacità di tale impianto è di circa 2,7 tonnellate all'ora di prodotto tostato (corrispondenti a quasi 3 ton/h di prodotto crudo).

Il magazzino. È stato aperto

MADI VENTURA

Presidio della qualità, tecnologia e forte efficienza produttiva caratterizzano il moderno stabilimento di Chieve (Cr)



Uno scorcio dei reparti produttivi dello stabilimento di Chieve (Cr).

L'AZIENDA

Madi Ventura è il frutto dell'unione delle capacità imprenditoriali di due tra le più significative realtà italiane nel mercato della frutta secca. Una fusione che risale al 2000 e che ha capitalizzato il valore di più di cinquant'anni di esperienza facendo diventare Madi Ventura il punto di riferimento nel mercato della frutta secca.

L'INIZIATIVA

L'azienda ha organizzato lo scorso maggio una visita al suo modernissimo stabilimento di Chieve (Cr), dov'è stato possibile "esplorare" la produzione e il confezionamento dei prodotti, garantiti da un attento presidio della qualità lungo tutta la filiera.

nel 2004 nelle adiacenze dello stabilimento. Si tratta di una struttura di 8.000 mq che risponde alle più severe norme di sicurezza in materia di antincendio e antintrusione e che soprattutto, grazie alle scelte tecniche e progettuali effettuate, garantisce il mantenimento di una temperatura interna idonea a una migliore conservazione del prodotto finito.

Infatti, tutta la copertura e il perimetro garantiscono un coefficiente di coibentazione pari a k 027, ossia quello che si utilizza per le celle frigorifere. All'interno della struttura, vi sono tre celle frigorifere,

(che si aggiungono alle due già esistenti nella fabbrica), che garantiscono temperature comprese tra i 5 e 7° C a umidità controllata.

Tutti i sistemi di controllo e sicurezza sono gestiti da hardware e software Siemens. La rintracciabilità dei prodotti è garantita da un sistema di ultima generazione personalizzato secondo le richieste della distribuzione moderna in termini di interscambio di dati (bar code, ssc...). L'azienda garantisce anche una veloce e precisa esecuzione delle commesse, al fine di garantire velocità e servizio di alto livello. Il sistema è già predisposto

per la conversione alla tecnologia Rfid.

Le certificazioni. Sono diverse quelle che attestano la sicurezza dei prodotti Madi Ventura: il sistema di qualità è in ottemperanza alla norma UNI EN ISO 9001 che stabilisce i requisiti internazionali per i sistemi di gestione qualitativa. Ulteriore attestazione di conformità dei sistemi produttivo-logistici dell'azienda ai più severi standard internazionali, sono il conseguimento delle certificazioni BRC e IFS con i massimi punteggi (luglio 2007).

I prodotti. La gamma dei prodotti Ventura spazia dai classici frutti in guscio e sgusciati (noci, nocciole, mandorle, pinoli, anacardi), alla frutta essiccata o disidratata (uva sultanina, albicocche, ananas, papaya, mango, cocco, ginger), ai tostati (arachidi, pistacchi), fino ad arrivare a specialità stagionali, quali fichi o datteri e a una linea di snack (ceci tostati, mais tostato, semi di zucca).

Oltre alla linea tradizionale, Ventura ha formulato prodotti innovativi tra i quali BBMix, una gamma che comprende tre mix di frutta secca, confezionati in sacchetti da 150 grammi. Un vero e proprio mix di vitamine, di sali minerali e di grassi insaturi di origine vegetale. E le novità non finiscono qui: i prodotti prossimi al lancio sono i Pomodori Secchi e i Datteri Denocciolati sottovuoto Deglet Nour: i primi, coltivati in Puglia, faranno il loro ingresso sul mercato a fine giugno; i secondi ad agosto.



Madi Ventura spa
Via San Vincenzo, 2
16121 Genova
Tel. 010.599431
Fax 010.5954579
www.madiventura.it