

## Conserve Italia dedica 800 hectáreas a la producción de zumos de frutas

# Italia: La cadena de suministro que hay detrás de las marcas de zumo más famosas

Conserve Italia es la industria procesadora italiana más importante, con las marcas Valfrutta, Yoga, Derby Blue y Jolly Colombiani. Esta empresa tiene una cuota de mercado del 40% en el canal horeca. Aunque todo el mundo conoce estas famosas marcas, pocos son conscientes de la cadena de suministro que existe detrás de cada botella de zumo.



*Lavado de peras en las instalaciones de Barbiano*

Francesco Bassi, gerente de las instalaciones de Barbiano, explica: “Todo comienza con una alta calidad en los campos. Nuestras frutas solo se procesan si cumplen dos requisitos: estar maduras y estar sanas. De hecho, los huertos frutales se encuentran a 60 kilómetros de las instalaciones. Así, pasa muy poco tiempo entre la cosecha y la transformación”.



*El producto se pasteuriza o esteriliza*

Estas son las cifras de Conserve Italia: 150 millones de litros de zumo producido al año, 45.000 toneladas de frutas frescas, 413 millones de unidades entre botellas de cristal, botellas PET y briks de diferentes tamaños.



*Vista general de la fase de embotellado*

Un aspecto interesante que afecta a los productores está representado por los proyectos de la cadena de suministro. Casi 800 hectáreas de huertos (aportados por los agricultores del grupo Apo Conerpo) se dedican a la producción de frutas destinadas a la industria procesadora. Estas frutas son melocotones, peras, manzanas y albaricoques. Bassi aclara: “Para lograr zumos y néctares de la mejor calidad, necesitamos variedades aromáticas con un alto grado Brix. Ni el tamaño ni la forma importan, pues toda la cosecha se destina a la transformación. Por ese motivo hemos



impulsado las variedades antiguas, que no se consideran aptas para su comercialización en fresco, pero que tienen un alto estándar sensorial, entre ellas Redhaven, Glohaven, Maria Marta y Suncrest”.



*Francesco Bassi, gerente de las instalaciones de Barbiano*

Los productores dedicados a estos frutales pueden contar con un precio mínimo garantizado que les permite tener unos ingresos fiables y seguros. Trabajamos con contratos con una duración de muchos años; de hecho, abarcan toda la vida del huerto frutal.



*Cada vez es mayor la oferta de productos ecológicos*

Dado el éxito de los proyectos relacionados con los melocotones amarillos y tipo *clingstone*, la empresa hace poco que ha puesto el foco en otras tres variedades: peras Williams, albaricoques de crema y nectarinas de crema.



Daniele Piva, responsable del Servizio Agricolo Frutta di Conserve Italia, comenta: “Hace tres años, plantamos perales Williams y el año pasado llegaron los primeros envíos. En todo ello participan 115 hectáreas, 54 empresas productoras y 7 cooperativas. Nuestra meta es llegar a 4.500 toneladas en los próximos cinco años. En cuanto a los albaricoques de crema, hay 140 hectáreas, 79 empresas productoras y 8 cooperativas. Nuestro objetivo está en 4.000 toneladas. Por último, las nectarinas de crema se plantaron hace dos años. Este año tendremos la primera producción. Las cifras son 33 empresas productoras, 4 cooperativas y un total de 55 hectáreas”.



*Nuevo envase de 200 ml de zumo*

Otro proyecto para la cadena de suministro es el cultivo ecológico de peras Williams, melocotones amarillos y manzanas Golden. Hemos destinado 100 hectáreas a este proyecto y las primeras producciones deberían estar listas dentro de tres años. Huelga decir que todos los cultivos los gestionan técnicos y agricultores. De esta manera, toda la cadena de suministro está constantemente controlada, paso por paso.

## Valfrutta, fase di trasporto automatizzato su rotaia interna



*Transporte automático. Échale un vistazo al vídeo.*

Bassi añade: “Disponemos de 400 referencias distintas. En nuestra planta de Barbiano trabajamos 24 horas, 5 días a la semana, con un total de 240 trabajadores fijos y estacionales. El total de plantas procesadoras de hortalizas, las de tomate incluidas, asciende a 9”.

Más información:

**Conserve Italia**



Via Paolo Poggi 11

San Lazzaro di Savena (BO)

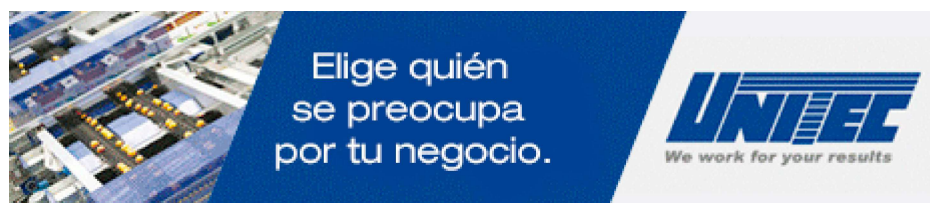
Tel.: +39 (0)51 6228311

Fax: +39 (0) 51 6228312

Email: [conserveitalia@ccci.it](mailto:conserveitalia@ccci.it)

Web: [www.conserveitalia.it](http://www.conserveitalia.it) (<http://www.conserveitalia.it>)

Fecha de publicación : 14/12/2018



[\(http://esp.unitec-group.com/\)](http://esp.unitec-group.com/)

---