

Tanagrina, la qualità apprezzata nel mondo

L'Industria alimentare della famiglia Scorza primeggia su tutti i mercati

DA 40 ANNI A S. PIETRO AL TANAGRO

► SAN PIETRO AL TANAGRO

L'Industria Alimentare Tanagrina, nata oltre 40 anni fa, per volontà e per merito di

Francesco Scorza, continua ancora oggi con i suoi figli ad essere una delle realtà più sane e solide del settore lattiero- caseario, non solo nella zona ma in tutta Italia. Da venti anni l'azienda viene portata avanti da **Rosy** ed **Antonello Scorza**, entrambi amministratori, che hanno saputo in questi due decenni valorizzare l'azienda creata dal padre mettendola al passo con i tempi, ma senza lasciarsi alle spalle il bagaglio di insegnamenti ricevuti dal padre. Oggi la Tanagrina occupa un posto di primo livello in Italia ed all'estero, rappresentando un punto di riferimento importante nel settore della produzione di fiordilatte per la preparazione della pizza e un vero fiore all'occhiello come evidenza con orgoglio Rosy Scorza, che racconta i segreti del successo. «Io e mio fratello dopo la scomparsa prematura di nostro padre Francesco abbiamo ereditato venti anni fa l'azienda che lui aveva fondato nel 1980. In questi anni non tutto è stato facile, sulla nostra strada abbiamo incontrato diversi ostacoli, ma siamo riusciti sempre ad affrontarli, l'ultimo, quello forse più arduo da superare è il Covid, ma nonostante tutti i problemi che sta creando nel mondo, ci stiamo difendendo bene».

In che modo lo state facendo ?

La nostra salvezza è stato il mercato estero. Noi esportiamo tantissimo in Europa ed in Oceania in particolar modo in Australia ed in Nuova Zelanda, il core business dell'azienda è la produzione di fiordilatte per le pizzerie ed il nostro principale settore di riferimento sono i ristoranti e le pizzerie e grazie ai nostri tanti clienti sparsi per il mondo siamo riusciti a fronteggiare la crisi economica provocata dalla pandemia, altrimenti non so come avremmo fatto.

Come mai avete trovato all'estero la vostra ancora di salvezza e non in Italia ?

La chiave di tutto è nel delivery, le consegne a domicilio fatte da ristoranti e pizzerie, che all'estero è un sistema molto ben consolidato e che ha funzionato a pieno regime

Di fatto quindi voi non siete un caseificio?

Assolutamente no, siamo una industria alimentare e il nostro prodotto va soltanto sulla pizza o negli usi di cucina perché non va mangiato crudo ma deve essere cotto. Quando ci siamo resi conto che il cliente voleva più di un prodotto allora abbiamo creato legami con partner seri e affidabili che producono per noi dei prodotti a marchio: la mozzarella di bufala campana, la mozzarella con il 100 % di latte vaccino italiano e la burrata pugliese.

Quanti dipendenti avete ?

Complessivamente siamo in quaranta, tutti impiegati nell'unico impianto produttivo di San Pietro al Tanagro. Mi sento di dire che siamo una grande famiglia tant'è che nel corso degli anni quando i dipendenti storici dell'azienda, che erano stati assunti da nostro padre, sono andati in pensione dopo aver raggiunto, senza forzature, la reale età richiesta per il pensionamento, abbiamo fatto in modo di assumere un loro familiare ed in nove casi su dieci è stato possibile.

La rete di vendita come è organizzata?

Abbiamo la fortuna di avere una squadra di dipendenti validissima che consideriamo un valore aggiunto per la nostra azienda. Noi non vendiamo al dettaglio, i nostri clienti sono solo i grossisti e sono poi loro ad occuparsi della vendita dei prodotti ai ristoranti ed alle pizzerie.

Com'è il rapporto dell'azienda con il settore bancario?

Abbiamo un rapporto privilegiato con la **Banca Monte Pruno**, privilegiato perché una banca dove il cliente non viene considerato come un numero bensì come una persona, cosa che non succede con altri istituti di credito. Chi lavora alla Monte Pruno ha la capacità di capire quali sono i problemi di un imprenditore e di aiutarlo nel trovare una soluzione.

Erminio Cioffi

©RIPRODUZIONE RISERVATA

durante il lockdown, cosa che invece non è accaduta in Italia. Il mercato estero ha fatto sì che non si fermasse la nostra produzione nemmeno per un giorno. In particolare modo ci hanno aiutato tanto le ordinazioni ricevute dall'Australia e dalla Nuova Zelanda che raggiungiamo grazie a dei container che viaggiano via mare e che trasportano il prodotto congelato, in questo modo riusciamo a mantenere intatte le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutritive dei nostri prodotti.



Un valido supporto per i pizzaioli

Rosy Scorza: «Specialisti nella produzione dei formaggi freschi a pasta filata»

IL SEGRETO

► SAN PIETRO AL TANAGRO

Con una tradizione produttiva di qualità consolidata in oltre 40 anni di attività, l'Industria Alimentare Tanagrina rappresenta oggi un punto di riferimento a livello nazionale per l'alimentazione e la preparazione della pizza. Fondata per volontà e merito di Francesco Scorza, continua con i suoi figli ad essere una delle realtà più sane e solide del settore lattiero-caseario Italiano.

Tanagrina si propone con una struttura moderna ed efficiente e si contraddistingue nel panorama produttivo del settore grazie all'alta qualità dei suoi prodotti, sottoposti alle più severe norme del Sistema Qualità. Capace di coniugare le più innovative tecniche produttive con la tradizione e le genuinità artigianali vanta, infatti, ormai da anni, l'importante certificazione Uni En Iso 9001. «Siamo specialisti nella produzione dei formaggi freschi a pasta filata in vari formati, - spiega **Rosy Scorza** garantendo una vasta scelta a tutti i tipi di pizzaiolo: da quello più tradizionalista al professionista con esigenze di praticità e velocità. La nostra mozzarella è disponibile in filoni, o nei pratici formati pre-tagliati: cubettata, taglio julienne e taglio Napoli, quest'ultimo è un nostro brevetto ».

Alla base della filosofia che nel tempo ha decretato il successo dell'Industria Alimentare Tanagrina

ci sono la scrupolosa cura nella scelta delle materie prime, l'innovazione tecnologica, la certificazione dei processi produttivi e l'attenzione alle evoluzioni del mercato. *(e.cio.)*

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Una vasta gamma di prodotti capace di soddisfare ogni richiesta



La qualità dei prodotti caratteristica principale del successo della Tanagrina