

Nell'hub del freddo per crescere ancora

Il caseificio Giffoniello ha acquistato un lotto di 22mila mq e lancerà un prodotto innovativo per l'Italia e i mercati esteri

AGRIFOOD » NUOVE FRONTIERE

La sigla del protocollo di intesa tra Confagricoltura Salerno, promotrice del progetto, e l'Asi, il Consorzio per lo sviluppo delle aree industriali, risale all'ottobre del 2020. Ora comincia a realizzarsi in concreto l'hub del freddo a servizio dell'agroalimentare, l'infrastruttura sorgerà a Battipaglia sui suoli originariamente destinati all'interporto che, come è noto, non fu più realizzato. Tra le aziende che hanno partecipato al bando per l'assegnazione della prima tranche di suoli disponibili c'è il caseificio Giffoniello. «Noi siamo stati coinvolti da Confagricoltura, che ci ha accompagnato in tutto l'iter, già un anno prima della pubblicazione del bando Asi per i suoli, al quale poi abbiamo subito partecipato aggiudicandoci un lotto di 21mila metri quadrati, che è confinante con il nostro nuovo stabilimento», spiega **Augusto Bisogno** che del caseificio Giffoniello è il consulente strategico.

A cosa sarà destinato questo lotto?

Ad uno stabilimento per prodotti innovativi, non ancora presenti sul mercato, a pasta filata e imbottiti con altri elementi destinati alla grande

distruzione.

Per esempio?

Involtini di ricotta con insaccati e verdure. Abbiamo bisogno di una grande quantità di celle frigorifere perché si tratta di prodotti che vanno stoccati. Ma vogliamo indirizzare la nostra attività anche verso la nuova frontiera del congelamento della mozzarella e dei prodotti per la pizza destinati all'export e che devono avere una scadenza più lunga.

Attualmente dove esportate

i vostri prodotti?

Ora in tutta Europa, in Giappone e in Australia. Grazie a Confagricoltura Salerno e all'Istituto per il commercio estero, che un mese fa ci invitarono a partecipare ad una delegazione a Doha, a breve esporteremo anche nel Qatar, che fungerà da piattaforma logistica per tutti gli Emirati Arabi e l'Oman.

Qual è il vostro prodotto di punta per l'export?

si dimostrò subito piccola. Ora è un srl, gestita da Giuseppe e Federica Giffoniello, figli di Adriano. Il 2023 è stato chiuso con un fatturato di 32 milioni e quest'anno contiamo di chiudere a 50. L'azienda ha 130 dipendenti ed ha inaugurato il nuovo opificio a Battipaglia nello scorso mese di maggio.

Che tempi ci sono per il futuro stabilimento nell'hub del freddo?

Abbiamo l'obbligo di presentare il progetto esecutivo all'Asi e al Comune di Battipaglia entro febbraio 2025. Scadenza che rispetteremo sicuramente. Contiamo di iniziare i lavori entro luglio e di essere operativi entro la fine dell'anno prossimo. Oltre ai costi sostenuti per l'acquisto del suolo, prevediamo un investimento di 10 milioni di euro. Sarà uno stabilimento molto automatizzato destinato al congelamento, allo stoccaggio e alla logistica

La nuova attività comporterà incrementi occupazionali?

Sì, da 35 a 40 unità in più.

A Battipaglia con l'hub del freddo si realizzerà una filiera agroalimentare completa.

Ne siamo consapevoli. Per questo abbiamo creduto fin da subito al progetto di Confagricoltura. Mettere insieme le eccellenze locali per raggiungere obiettivi di crescita comuni è un'idea forte. Nell'arco di pochi chilometri sono concentrati produttori, trasformatori e distributori. Noi ci sentiamo parte integrante di questo disegno perché abbiamo un forte radicamento locale. Acquistiamo il latte dal mercato locale, gli imballaggi dalle aziende di Battipaglia e anche i manutentori delle linee di produzione sono del territorio.

(m.g.)

riproduzione riservata

La Julien di mozzarella. E' quella che ci ha aperto le porte dei mercati esteri. E' un prodotto unico, a lunga scadenza, utilizzato ormai da anni dai più grandi pizzaioli.

Ci parli dell'azienda.

È nata negli anni Sessanta ad Acerno come azienda individuale per iniziativa di Adriano Giffoniello. Poi si trasferì a Macchia di Montecorvino Pugliano, ma dopo 5 anni la sede



Il nuovo stabilimento inaugurato nel maggio 2024



Una fase della lavorazione di prodotti caseari