

Eccellenza made in Cilento c'è San Salvatore nel gotha dell'agroalimentare italiano

Forbes inserisce l'impresa dei Pagano nelle top 100 delle realtà del settore



Carmen Incisivo

«Una nuova visione di Cilento» che travalica i confini regionali e proietta l'eccellenza San Salvatore nel gotha delle aziende italiane. È il concetto scelto dalla famiglia Pagano per presentarsi alle persone, ai partner e ai fornitori e che tratteggia un approccio autentico che mette al centro valori come la sostenibilità, l'innovazione, la tutela della tradizione e la necessità di dar voce a una filosofia aziendale che viene, sì, confezionata a regola d'arte dal marketing ma che affonda le radici in un'esperienza imprenditoriale riconoscibile e vincente perfino per Forbes che inserisce San Salvatore tra le 100 Eccellenze Italiane 2025, riconoscendo l'azienda come «punto di riferimento per l'innovazione sostenibile nel settore agroalimentare». Bfç Media apprezza e premia l'impegno di San Salvatore evidenziando il circuito virtuoso che riguarda principalmente la trasformazione del latte di bufala che diventa prodotti di altissima qualità attraverso procedure ed impianti tecnologicamente molto avanzati e che preservano una filiera che la stessa azienda definisce "chiusa" in aggiunta al più celebre "chilometro zero". Vince, dunque, un modello produttivo che tutela il territorio e ne valorizza le risorse.

L'ORGOGGIO

«Essere inseriti tra le 100 Eccellenze Italiane di Forbes rappresenta un prestigioso riconoscimento che attesta la validità del nostro percorso e la solidità della nostra visione - spiegano Antonello Ricco e Andrea Pagano - questo traguardo conferma che la sintesi tra tradizione, innovazione e sostenibilità è la chiave per un futuro solido e autentico, capace di esaltare le radici del nostro territorio e al contempo di proiettarsi verso nuove sfide. Continueremo a perseguire con convinzione in questa direzione, affinando il nostro impegno nella valorizzazione del Cilento e nell'eccellenza produttiva, con un modello etico e responsabile».

L'APPROCCIO

La ricerca costante della sostenibilità non si risolve nell'utilizzo di energie rinnovabili, principalmente fotovoltaico e biogas, ma anche nell'impiego oculato delle risorse e sulla riduzione degli sprechi. L'impianto di biogas di cui San Salvatore si è dotata trasforma gli scarti dell'allevamento in energia rinnovabile, riducendo le emissioni di CO2 e garantendo un modello produttivo circolare e a basso impatto ambientale. «Con una produzione annua di 2.200.000 kW - fa sapere l'azienda - l'impianto di biogas non solo copre il nostro fabbisogno energetico ma genera un surplus che viene reimmesso nella rete, contribuendo anche al sostentamento energetico di fornitori e partner. Questo ci rende un'azienda a impatto zero, riducendo drasticamente la dipendenza da fonti fossili, abbattendo le emissioni e garantendo un modello produttivo circolare e sostenibile». Anche il benessere animale, circa 800 bufale, è un asset strategico per San Salvatore che ha sviluppato un programma di allevamento che garantisce il massimo rispetto per gli animali, adottando pratiche etiche e sostenibili che migliorano la loro qualità di vita: spazi aperti, alimentazione naturale e controllata e gestione sanitaria rigidissima col minimo utilizzo di farmaci. Un modello che «non solo garantisce un latte di altissima qualità, ma contribuisce anche alla sostenibilità complessiva della filiera, creando un perfetto equilibrio tra produttività e rispetto per la natura».

LA VISIONE

E poi ci sono le persone per cui San Salvatore non lesina investimenti in termini di formazione. L'azienda, infatti, ritiene fondamentale «il valore umano e la trasmissione del sapere, per cui ogni innovazione tecnologica viene accompagnata da percorsi formativi per il personale, garantendo non solo l'efficienza del sistema produttivo, ma anche la crescita professionale di chi ne fa parte». «Questo riconoscimento - concludono Pagano e Ricco - non è solo un traguardo, ma una conferma del valore del percorso intrapreso. Continueremo a evolverci consolidando il nostro impegno verso una produzione che coniuga radici e innovazione, con una visione sempre più orientata alla sostenibilità e alla valorizzazione del territorio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA