

L'Economia - Mezzogiorno Campania - Lunedì 3 Novembre 2025

biagio cresc enzo « i miei 156 brevetti + 1 “snocciola-frutta” in giro per il mondo»

L'industria internazionale di trasformazione della frutta fresca deve molto a un ingegnere salernitano creativo e lungimirante che una ne fa e cento ne pensa (e viceversa). Biagio Crescenzo, classe 1959, festeggerà nel 2026 i primi 40 anni di Cti FoodTech, l'azienda leader nel mondo nel settore della lavorazione di pesche e albicocche in particolare della loro denocciolatura, che ha fondato e di cui è ceo. Il nocciolo della questione è proprio questo: Crescenzo ha inventato una serie di macchinari tecnologicamente avanzati (e che innova di continuo), piccoli robot che riconoscono il frutto e l'elaborano diventati il fiore all'occhiello delle più importanti aziende produttrici di frutta processata nel mondo, dalla Spagna all'Argentina, dal Cile alla Grecia, dall'Iran alla Bulgaria. E di recente anche negli Stati Uniti, nonostante le difficoltà legate alla politica dei dazi di Trump. Non solo, tutti i macchinari sono stati anche brevettati, ragion per cui oggi Crescenzo è un vero e proprio recordman, detentore di 156 brevetti riconosciuti più altri tre depositati quest'anno, di cui uno ha già ottenuto responso positivo. Non a caso, nel settembre scorso, l'industriale che «snocciola» brevetti ha ricevuto a Salerno il Premio Leonardo in quanto «testimonianza che il genio di Leonardo da Vinci non è mai morto ma vive, continua e si rinnova nei suoi discendenti altrettanto curiosi, innovativi e poliedrici».

«E pensare che all'inizio la mia ciambella non veniva con il buco - inizia a raccontare l'ingegnere dalle mille risorse - oltre 30 anni fa costruii con enormi difficoltà una macchina automatica che avevo pensato per trasformare i carciofi in carciofini salvaguardandone il cuore, presentai il prototipo al mercato ma non riuscii a venderne neanche una. Il re dei carciofi italiani mi bocciò l'idea perché se da un lato risparmiava manodopera dall'altro aumentava il costo del macchinario. Oggi ogni anno, da circa 20 anni, mi chiama e mi chiede di quella macchina, se l'ho più realizzata perché con la carenza di manodopera che c'è ne avrebbe proprio bisogno. La morale è che all'epoca non ero sintonizzato con i tempi, l'innovazione ha bisogno del periodo giusto».

Crescenzo è figlio d'arte, il padre era un piccolo artigiano, aveva un'officina meccanica nell'Agro nocerino-sarnese, lavorava al tornio e riforniva di pezzi di ricambio i macchinari dell'industria conserviera. «Quando ho cominciato - riprende - avevo voglia di andare fuori ma ero sotto sotto zero, ho usato una linea di credito che il Banco di Napoli offriva ai professionisti con la laurea, un prestito di 20 milioni di lire. All'epoca mi chiamavano l'Ice dei poveri perché ho sempre avuto il pallino dell'innovazione e dell'internazionalizzazione. Oggi mi definisco una multinazionale tascabile».

Un fatturato di circa 10 milioni di euro (il 96% delle macchine è venduto all'estero) con oltre 70 dipendenti di cui la maggior parte nella sede centrale di Salerno («dove tengo particolarmente al welfare aziendale») e gli altri dislocati nelle fabbriche in Spagna, («qui siamo leader in assoluto»), Grecia e America. Sì, America, l'ultima grande sfida per la conquista definitiva del mercato. «Arriviamo negli States dopo 40 anni e l'azienda più importante del gruppo Del Monte, colosso californiano delle conserve di frutta e verdura, va all'asta il 13 novembre ed è già in amministrazione controllata da qualche mese - si rammarica l'imprenditore - bisogna però andare avanti e se riusciamo a superare questo momento critico diventiamo il numero uno nel mondo». Le premesse ci sono tutte: il più grande produttore Usa di frutta processata del mondo ha deciso di dismettere la tecnologia americana per adottare quella made in Italy progettata da CTI FoodTech. «Abbiamo tra l'altro siglato un contratto per la produzione di una macchina con 30 motori automatici che dialogano tra di loro per trattare le pere prima del loro confezionamento». Un altro brevetto. «Sì ma non pensate mica che io mi sveglio e dico: stamattina mi invento qualcosa. A volte percorro una strada che è lontana dal mercato, a volte è vicinissima. La mia azienda è un ibrido tra officina delle invenzioni e un'industria con il dovere di produrre».

Il futuro per Biagio Crescenzo, coadiuvato dal figlio Alessandro, direttore del dipartimento ricerca e sviluppo di CTI FoodTech, si chiama Intelligenza Artificiale: «Stiamo sviluppando un progetto con AI nel settore agroalimentare che battezeremo l'estate prossima». Nel frattempo si prosegue a curare il maquillage oltre che di pesche, albicocche e pere, anche di avocado, mele e più a rilento di fragole con il progetto Strater, acronimo che sta per Strawberry Stem Remover, presentato anche a Uno Mattina su RaiUno.