

SIMONE PEGORINI, DALLA SCUOLA DI PANDINO A FONDATORE DI FOOD.COM

Tradizioni e high-tech

«Per il piccolo che vuole raggiungere il palcoscenico più grande»

di Daniele Ardigo

Food.com, i professionisti nella trasformazione degli alimenti. Fondata nel 2003 da Simone Pegorini, l'azienda si trova a Cappella Cantone, nel territorio cremonese e si occupa di vendere i migliori ingredienti per trasformare latte e carni in prodotti d'eccellenza, offrendo competenza e assistenza personalizzata. Ad esempio commercializza fermenti, caglio e muffe per tramutare il latte in formaggi, oppure colture-starter con microbi adeguati per la carne

IL PERSONAGGIO

Simone Pegorini è nato nel 1969 e vive a Cremona. Si è diplomato nel 1985 come esperto casaro alla scuola casearia di Pandino e subito ha lavorato in una tipica latteria cremonese, la celeberrima L.A.R.C., iniziando a lavare i bidoni del latte, per occuparsi poi di lavorazione del Grana Padano e Provolone. Negli anni '90 ha cambiato lavoro e mansioni intrapreso l'attività commerciale, in Gist-Brocades (oggi DSM) alla paziente direzione di Vincenzo Bozzetti, per un breve periodo, per poi approdare in Rhone Poulenc (oggi IFF) quale tecnico commerciale in Lombardia e poi Business Developer per la distribuzione in Italia. In quegli anni ha avuto l'opportunità di essere a stretto contatto con la produzione della casa madre francese, il centro di ricerca e sviluppo e il mercato italiano, partecipando a corsi di formazione interni e presso uno dei più importanti centri di formazione Europei, l'Istituto I.N.R.A. condotto da luminare Bernard Mietton. Ha fondato Food.com nel 2003, ma nella sua testa era già balenata qualche tempo prima, quando lavorando alla multinazionale Rhone-Poulenc, si iniziava a parlare di riorganizzazione dei territori europei. L'idea di abbandonare il mercato lattiero caseario italiano per dedicarsi anche agli ingredienti per la trasformazione dei cibi, lo ha fatto propendere per la nuova avventura lavorativa, con cui per dare valore alle competenze sviluppate. I suoi impegni attuali si dividono tra la gestione generale dell'azienda, quale socio unico e amministratore delegato della società Foodcom, la costante presenza sul mercato e ancora il lavoro in polivalente ad applicare soluzioni, a trasferire competenza, idee, supporto, dedicando sempre tempo alla formazione personale e crescita del gruppo dei collaboratori interni.

da trasformare in insaccati, conferendo caratteristiche organolettiche esclusive e sicure. Altri prodotti offrono soluzioni per impedire la crescita di Listeria Monocytogenes nel salmone affumicato, attraverso la fermentazione controllata di un ecosistema microbico positivo. Capisaldi dell'azienda sono leggere i bisogni, interpretare il mercato ed offrire competenze per sviluppare la tecnologia più adatta per ciascuna produzione, dal piccolo caseificio di montagna alla grande industria. Food.com è cresciuta negli ultimi anni e si avvale di giovani tecnici casari, laureati e specialisti. Esperienza, innovazione costante, e passione del lavoro sono peculiarità di tutti i lavoratori presenti in questo società a responsabilità limitata.

Signor Pegorini, come è nata questa azienda?

«Mi sono diplomato come tecnico lattiero caseario alla scuola di Pandino negli anni 80 e da lì è partita l'esperienza più importante e formativa, lavorando proprio all'interno dei caseifici. Poi in meno di una decina d'anni le mie capacità e attitudini sono state notate da una multinazionale, in cui svolgevo un ruolo di tramite fisico e verbale tra chi processava gli ingredienti con altissima tecnologia e il casaro che li utilizzava. Ho capito che le grandi tradizioni e la storia ereditata da generazioni possono creare un'alchimia perfetta con l'high-tech».

Come si è evoluta?

«Food.com è cresciuta negli anni fino a trasformarsi in un team di massima specializzazione, composto da 15 persone, ed oggi è distributore con molti partner di livello internazionale. A 56 anni guido l'azienda, a 16 lavavo i bidoni del latte.



Nell'immagine, Simone Pegorini

La forza di Food.com viene dalla grande passione di chi ci lavora, ma anche e soprattutto dalla capacità di interfacciarsi con un mondo che conosciamo molto bene, perché l'abbiamo vissuto in ogni aspetto. Lo scopo del nostro lavoro è rispondere all'esigenza del piccolo che vuole raggiungere il palcoscenico più grande. L'Italia è ricca di piccole oasi di qualità estrema in cui vive comanda la tradizione e questo è bene, ma al contempo questi metodi antichi non permettono una standardizzazione del prodotto fondamentale per le esigenze del mercato. Portiamo l'innovazione mantenendo la tradizione del processo, ma rendendolo disponibile a tutti».

Entriamo nel dettaglio.

«Selezioniamo i migliori ingredienti per aiutare i clienti a trasformare il latte in formaggi e yogurt d'eccellenza, offrendo competenza e assistenza personalizzata. Formuliamo ricette dedicate, ricercando la miglior soluzione per ciascuna tecnologia. Lo stesso approccio prevede la formulazione di miscele ad elevata concentrazione per uso diretto nella carne, nei tagli anatomici o negli impasti per gli insaccati con l'obiettivo di migliorare le caratteristiche organolettiche, la sicurezza alimentare e la qualità in shelf-life del prodotto. Operiamo nel pieno rispetto di ciascuna produzione, preservandone la tradizione, che è patrimonio culturale di un territorio, applicando le soluzioni tecnologiche più avanzate presenti sul mercato sempre con la massima etica professionale ed onestà. Riconosciamo il valore di ciascuno, in ogni ruolo, valorizzando la crescita personale».

Quali sono i clienti?

«Siamo strutturati per soddisfare le esigenze della grande industria grazie a formulazioni personalizzate che garantiscono produzioni regolari e costanti, certificazioni di prodotto e processo che garantiscono i più alti livelli di qualità, e consegne celeri. Ma il nostro know-how, tutta la tecnologia e l'esperienza delle grandi produzioni industriali, si applicano anche al caseificio aziendale. Oltre 50 tecnologie di produzione sviluppate per altrettante tipicità».

Lavora anche con l'estero?

«Abbiamo una rete commerciale pure all'estero, con la collaborazione di diversi distributori in altrettanti paesi, come India, Tunisia, Centro America, Est Europa. Arriviamo in questi giorni da un viaggio proprio nel Centro America, El Salvador, dove abbiamo partecipato ad un convegno come relatori, portando il tema dell'Innovazione che affianca la tradizione. Abbiamo vissuto 10 giorni a stretto contatto con il nostro distributore e i clienti per sentirci più vicini alle loro produzioni e alle loro esigenze, ascoltando e facendoci portatori di nuove voci di mercato».



CLIENTI

L'industria e i caseifici aziendali. Anche da Paesi esteri

EVOLUZIONE

Cresciuti negli anni fino a diventare un team di massima specializzazione

DAIRY+

Un approccio che guida il rapporto con il cliente con l'obiettivo analisi-soluzione



L'azienda dispone di certificazioni di prodotti o di processi?

«Certamente. Attraverso l'adozione di un Sistema di Qualità, Food.com si impegna a garantire prodotti sicuri e dagli standard qualitativi elevati. Un importante accento sulla qualità dei processi produttivi e sulla sicurezza alimentare. Siamo certificati FSSC22000 e Halal».

Quali premi ha vinto?

«L'Innovation Award a Cibustech 2023, per il metodo Dairy+».

Di cosa si tratta?

«È un approccio sistemico che guida il rapporto con il cliente con l'obiettivo analisi-soluzione. Grazie a questo metodo, siamo in grado di analizzare ciascuna produzione, sia artigianale, sia industriale, in tutte le sue variabili per portarla all'obiettivo finale. Le tre regole di questo metodo sono con l'obiettivo, leggere e comprendere le esigenze e le aspettative di ogni cliente per definire e condividere il risultato; con l'analisi, ottenere la valutazione dell'intero processo tecnologico di produzione; infine con la soluzione, proporre l'azione più adatta e performante per raggiungere l'obiettivo prefissato».

Quali sono le prospettive per il futuro?

«Già oggi la mia azienda è distributore con molti partner di livello internazionale e ha consolidati rapporti con l'estero. Inoltre si sta espandendo verso altri mercati potenzialmente attraenti per il settore».



A fianco, l'Innovation Award a Cibustech 2023, vinto da Food.com di Simone Pegorini per il metodo Dairy+