

# CARGILL, MANGIMI PER LE FILIERE DOP

L'impianto di Cargill Animal Nutrition Italia a Sospiro opera a sostegno delle filiere più qualificate dell'agroalimentare Made in Italy. Grana Padano, Parmigiano Reggiano e tutti i formaggi più richiesti nello scenario nazionale e globale. Un polo tecnologico in grado di servire le stalle con tempistiche rapide e certe fornendo la migliore e più sana alimentazione per gli animali. Il benessere è il principio basilare all'origine di un metodo di lavoro che, accanto alle strategie nutritive più sicure e innovative, fornisce una costante assistenza in ambito tecnico e scientifico.



**Cargill**<sup>TM</sup>

## CARGILL ITALIA

N. dipendenti: 312

Fatturato: 300 Mln

Mercato: Italia

Sede prov. Cremona: Sospiro

Anno iscrizione  
Associazione Industriali:  
**1973**

[www.cargill.it](http://www.cargill.it)

Un impianto 'make to order' che ha il compito di produrre mangimi di eccellenza per le filiere dei formaggi Dop. È questa la missione che Cargill Animal Nutrition Italia ha affidato al sito costruito negli anni '60 a Sospiro. Un mangimificio modello che, all'interno della multinazionale americana, ha conquistato una reputazione ottimale sul piano della sicurezza, dell'efficienza, della sostenibilità. Il gruppo Cargill è stato fondato nel 1865 e nel 2024 ha raggiunto un fatturato da 160 miliardi di dollari a livello mondiale. Cargill si misura in molteplici mercati con attività trasversali. Dal commercio di cereali e semi oleosi alla produzione di ingredienti alimentari, cacao e derivati, fino alle carni e ai mangimi per diverse specie animali. Un settore nel quale Cargill è in grado di esercitare la leadership mondiale. La nutrizione delle vacche da latte costituisce la missione dell'impianto che

ha sede in provincia di Cremona.

"Pur nel contesto di un'azione molto ampia e versatile – spiega **Gustavo Napoli**, business director di Cargill Animal Nutrition Italia – perseguiamo sempre una focalizzazione esclusiva dei siti produttivi. Una regola inderogabile che ci consente di garantire con certezza la sicurezza delle filiere. Sospiro si occupa dei mangimi per le vacche da latte. C'è anche un'attività che interessa in misura ridotta il settore equino ma solo per gli alimenti ad elevata digeribilità. L'impianto è stato concepito per soddisfare il bisogno alimentare degli allevamenti in 24 o al massimo 48 ore. L'approvvigionamento delle materie prime è continuo e rispondiamo in tempo reale alla domanda".

Gustavo Napoli, ricercatore e docente universitario, è originario dell'Argentina e si è trasferito per lavoro in Italia con

la moglie negli anni '80 dopo una laurea in agraria e un master di specializzazione. Dopo il viaggio di nozze ha ricevuto un'offerta di lavoro dal gruppo Purina. È tornato così a vivere nella nazione originaria dei nonni che avevano scelto di vivere nel paese sudamericano. Già con il primo ingaggio ha potuto mettere a frutto le competenze maturate a livello universitario nell'ambito della nutrizione animale. Un percorso che l'ha visto, nel decennio seguente, andare ben oltre l'area tecnica diventando responsabile del marketing e top manager in Cargill.

Dal 2001 Cargill ha effettuato a livello globale l'acquisizione della Ralston Purina. La penetrazione del colosso statunitense nel mercato mangimistico mondiale e, nello specifico, nella penisola italiana è proseguita con l'acquisizione di alcuni marchi storici e prestigiosi come Raggio di Sole, Agridea, Sildamin.

"Cargill in Italia – racconta Gustavo Napoli – ha conosciuto una serie di integrazioni strategiche incentrate sull'equilibrio tra lo sviluppo tecnologico e la cura del servizio. Una combinazione vincente che ha sempre messo la salute animale e la relazione con gli allevatori al centro del nostro lavoro. È una visione che ci caratterizza in modo profondo. Attiviamo collaborazioni durature con gli allevatori, attraverso vere e proprie partnership, fornendo mangimi di qualità che devono bilanciare al meglio i prodotti agricoli e le strategie nutritive adottate nelle stalle. In questo modo otteniamo la dieta più efficace attraverso una formula estremamente personalizzata, scientificamente consapevole e rispettosa degli standard delle filiere. Ciò che ci interessa è supportare al meglio gli agricoltori che decidono di beneficiare dei nostri servizi".

All'interno di Cargill Italia il sito produttivo di Sospiro si caratterizza anche per una quota di produzione riservata alla filiera Ogm Free. Ma il nucleo centrale del progetto aziendale, come le prospettive di crescita per il futuro, sono da ricercare nelle filiere più rinomate del Made in Italy. Si tratta di prodotti dotati di grande capacità attrattiva come il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, l'Asiago e gli altri formaggi più illustri. La scelta di investire risorse e competenze in un insediamento che si trova in un territorio strategico per tutto l'agroalimentare padano, come è appunto



**Gustavo Napoli:**  
**"Ogni nostro impianto ha una focalizzazione esclusiva per garantire con certezza la sicurezza e la qualità delle filiere. Le produzioni Dop impongono procedure e risultati molto sfidanti. I clienti sono partner autentici e la nostra missione è fornire un servizio di eccellenza".**



Sicurezza e sostenibilità sono le priorità di Cargill Italia insieme ad un approccio, sul fronte delle risorse umane, contraddistinto dall'inclusione e dall'apertura ai giovani talenti. Matteo Massimi, biotecnologo industriale, ha 33 anni ed è il direttore dell'impianto di Sospiro; Davide Terret, specializzato in tecnologie alimentari, ha 28 anni ed è il responsabile di produzione; Alessandro Dosi, 31 anni, ingegnere industriale, è un supervisore della catena di approvvigionamento. "Siamo una squadra molto unita. Qui abbiamo trovato opportunità di formazione e di crescita. Un ambiente molto stimolante che valorizza le competenze e l'intraprendenza".



Gli addetti di Cargill Italia sono 312 mentre l'impianto di Sospiro impiega 38 persone producendo un milione e 600mila quintali di mangime all'anno. Il quantitativo complessivo venduto dal gruppo in Italia è di 6,7 milioni di quintali. I laboratori di analisi sono concentrati nel quartiere generale a Fiorenzuola d'Arda. I siti produttivi sul territorio nazionale sono cinque e servono 2mila allevatori di vacche da latte, 3mila rivendite agricole, 600 imprese suinicole

"La zootecnia italiana rientra tra le migliori nello scenario globale per la capacità di fare prodotti Dop – commenta Napoli – e per la spinta incessante verso l'innovazione del settore agroalimentare. Una visione che abbiamo fatto nostra e che riscontriamo nelle stesse aziende che sono sempre pronte ad investire negli ambienti e nelle strutture delle stalle, nello studio del patrimonio genetico, nella creazione di diete alimentari capaci di sviluppare i migliori standard produttivi, di salute e benessere animale. I risultati raggiunti sono eccezionali. Ormai sono maturate le condizioni per ottenere una quasi totale autosufficienza nella produzione del latte in Italia. Siamo quasi al 90% di autoapprovvigionamento. Un dato che fotografa l'energia di un settore che non teme competitori. Il merito è da attribuire alle imprese agricole e questa è una fonte di grandissima motivazione per noi".

la Provincia di Cremona, non è casuale. La decisione è motivata dalla volontà di assicurare una prossimità diretta con le stalle che operano in sintonia con le certificazioni Dop. Un segmento di eccellenza che da un lato dimostra di non avere incertezze sul fronte del consumo interno mentre, per quanto riguarda l'export, seguita a generare una forte espansione.

"I nostri partner - continua Napoli - si misurano con standard di assoluto primato. Abbiamo una grandissima responsabilità perché sappiamo che le produzioni Dop impongono certificazioni selettive e sfidanti. Siamo al fianco delle aziende non

solo con i nostri mangimi di qualità ma anche con un pacchetto di servizi ormai irrinunciabile. Forniamo analisti, tecnici, consulenti commerciali. I nostri laboratori, e le tecnologie di cui ci serviamo, erogano dati e soluzioni utili alla produzione in risposta ad ogni necessità. Oggi non basta lavorare sul fronte della qualità perché le stalle devono direzionare all'industria della trasformazione quantità importanti dentro tempistiche affidabili. Nulla può essere lasciato al caso. L'imprenditore ha bisogno di un supporto concreto, duraturo, sempre aggiornato e dotato di elevate competenze".