

## FOODCOM

N. dipendenti: 14

Fatturato: 3,5 Mln

Mercato: Italia, UE, Extra UE

Sede: Cappella Cantone

Anno iscrizione  
Associazione Industriali:  
**2022**

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

# FOODCOM, SOLUZIONI UNICHE PER ALIMENTI DI ECCELLENZA

L'azienda di Cappella Cantone studia ed elabora i migliori ingredienti per ottenere prodotti di assoluta qualità nel settore del latte, della carne e del pesce. Simone Pegorini, il fondatore, è un esperto dell'arte e della tecnica casearia, profondo conoscitore delle dinamiche commerciali e distributive su scala nazionale e internazionale. Ha sviluppato il Metodo Dairy + premiato con l'innovation Award a Cibustec 2023. La sua filosofia: "Con le imprese che richiedono i nostri servizi creiamo sinergie durature per valorizzare le tradizioni e le identità del gusto. Il cibo ha sempre una storia. Il nostro compito è comprenderla, rispettarla, promuoverla nel mercato".

Foodcom prende forma nel 2003 quando il fondatore, **Simone Pegorini**, decide di dare seguito alla grande esperienza maturata nel mondo delle multinazionali attive nel settore lattiero caseario costruendo una nuova realtà imprenditoriale, capace di mettere a frutto le competenze acquisite e aprire nuove prospettive di mercato. Ma con una missione ben precisa: rispettare i gusti, le tradizioni, le identità dei luoghi e delle produzioni. Un'impostazione valoriale e operativa che ha permesso all'azienda con sede a Cappella Cantone di crescere con forza e affermarsi nel mercato nazionale, europeo e anche extra UE. "È stato questo – racconta l'imprenditore cremonese - il centro propulsore di ogni mia riflessione

e decisione. Lo è stato fin dall'inizio e continua ad esserlo ancora oggi. Con gli anni 2mila siamo entrati nella fase di pieno sviluppo della globalizzazione. Le aziende multinazionali rispondevano con successo e grande professionalità alle esigenze di un'economia totalmente integrata dove però i rischi dell'omologazione erano reali. Ho intuito che potevano esserci opportunità molto interessanti per chi, invece, desiderava valorizzare contesti unici e mirati puntando a realizzare soluzioni irripetibili".

Una felice intuizione che ha dato ragione a Simone Pegorini, un imprenditore nato da una delle migliori istituzioni educative del territorio della Provincia di Cremona. Presso la scuola casearia di Pandino, infatti, ha preso avvio un percorso di studio e di lavoro che l'ha portato successivamente alla latteria Larc dove si è specializzato nella produzione di Grana Padano, Provolone e di ogni tipo di formaggio. Poi, negli anni '90, l'approdo alla Gist-Brocades e alla Rhone Poulenc come tecnico commerciale e referente della distribuzione. Prima a livello lombardo e poi italiano. Due tappe fondamentali, all'interno dei due colossi attivi su scala globale, che gli hanno consentito di lavorare a stretto contatto con alcuni dei centri di ricerca più rinominati al mondo.

"È stata una grande fortuna – continua l'imprenditore - in quanto le multinazionali già allora investivano risorse incredibili nei progetti di ricerca e sviluppo.





Sono stati anni decisivi per la mia formazione. Ho costruito un bagaglio di competenze tecniche, produttive, commerciali che sono risultate estremamente utili e indispensabili per realizzare, dopo alcuni anni, la mia idea di impresa”.

Il CEO di Foodcom ha elaborato il Metodo Dairy +, premiato con l’Innovation Award a Cibustec 2023, che ha il merito di collocare al centro le peculiarità, le necessità e i traguardi perseguiti dal cliente. “La sfida – dichiara Pegorini - è individuare, insieme alle aziende che si fidano della nostra visione, l’ingrediente specifico o la miscela delle componenti che possano davvero fare la differenza per migliorare il processo di creazione del prodotto”. Una squadra esperta di tecnici e tecnologi opera in affiancamento ai fini della scelta della materia prima e degli ingredienti elaborando soluzioni anche in relazione agli impianti e alla dotazione tecnologica. Il team si fa carico della formazione, della condivisione delle competenze, dello studio degli scenari commerciali e delle strategie di penetrazione o consolidamento



In alto, il team di Foodcom con il CEO Simone Pegorini

A sinistra, alcune attività del laboratorio e in basso l’ingresso della sede dell’azienda



nei mercati.

“Ogni successo – spiega – nasce dalla volontà delle persone di collaborare. Sono sempre le persone il punto focale. In Foodcom ci teniamo a fare in modo che i nostri collaboratori siano intraprendenti, creativi, liberi di proporre e sperimentare. I nostri partner sono innanzitutto persone che meritano rispetto per la loro storia, i loro metodi di lavoro, i loro obiettivi”.

Il Metodo Dairy+ viene applicato nell’ambito della produzione del latte, dei



**Simone Pegorini:**  
“Credo in un’azione imprenditoriale che collochi sempre le persone alla base di ogni strategia e di ogni decisione. È così che devono essere interpretati gli stessi mercati. La meta ultima, per tutti noi, non può che essere il benessere dei consumatori”.

formaggi e dei derivati con l’ideazione di ricette personalizzate. Ogni volta si ricerca un risultato adatto per ogni tipologia di trasformazione del latte vaccino, ovino, caprino, bufalino. Nel settore delle carni Foodcom distribuisce colture starter capaci di migliorare le caratteristiche organolettiche, la sicurezza alimentare, la qualità dei prodotti in shelf-life. Nell’ambito degli stagionati, dei prodotti freschi e dei cotti sono disponibili miscele finalizzate a valorizzare i prodotti naturali ottenendo



**Il Metodo Dairy +, premiato con l’Innovation Award a Cibustec 2023, prevede un affiancamento continuo e l’ideazione di ricette personalizzate**

vantaggi come il minore utilizzo di sale e conservanti, un’azione mirata contro gli elementi patogeni, la stabilità nel colore e nelle proprietà organolettiche, l’eliminazione di eterofermentazioni. La strategia è fornire il massimo della customizzazione anche nelle soluzioni per il settore ittico, con particolare riferimento al salmone affumicato, un prodotto ready to eat di largo consumo. Qui l’obiettivo è evitare l’insorgenza di problematiche dovute a patogeni attraverso una fermentazione in armonia con un ecosistema microbico positivo. “Lavoriamo sui fermenti, sugli aromi e soprattutto sulla bioprotezione – conclude Pegorini – con lo scopo di eliminare i microorganismi che possono generare alterazioni indesiderate. Si tratta di mettere in atto un’azione efficace e

duratura di difesa antibatterica. Questo è il futuro ed è il punto nodale intorno al quale stiamo immaginando la Foodcom dei prossimi vent’anni”.

Le scelte e le prospettive di crescita sono ben delineate. È il momento di guardare avanti anche in relazione all’eventuale contributo della seconda generazione, rappresentata dai figli **Luca** e **Giulio**. “Lavorare con loro - conclude – confesso che mi piacerebbe moltissimo. Luca dovrà farsi trovare pronto dimostrando passione, preparazione e volontà di portare qualcosa di innovativo. Con Giulio costruiremo un percorso che possa coinvolgerlo e renderlo partecipe nella sua condizione di autismo. Li aspetto entrambi a braccia aperte con gioia e fiducia”.