

Con la partecipazione delle autorità e dei dirigenti della Multinazionale

Lo stabilimento CSM Ingredients di Crema festeggia 100 anni

(All'ex Van Den Berg) Inaugurata la nuova linea di produzione della margarina

di Rosa Massari Parati

Si è tenuto sabato nello stabilimento di Crema di **CSM Ingredients**, player globale nella ricerca, innovazione e produzione di ingredienti alimentari, l'evento di celebrazione dei cento anni della fabbrica, sede operativa del gruppo in Italia e sito all'avanguardia nella produzione di margarina, panne vegetali e prodotti da forno surgelati. All'evento hanno partecipato il Sindaco di Crema **Fabio Bergamaschi** con la fascia tricolore, la vice-sindaca sen. **Cinzia Fontana**, il responsabile territoriale per il M5S **Marco Degli Angeli**, S.



E. il Vescovo di Crema **Mons. Daniele Gianotti** con il CEO di CSM Ingredients **Aldo Uva**, il Country Manager Italia di CSM Ingredients **Mirco Corrado** e il Plant Director **Filippo Poggi**, il presidente dell'Ass. Industriali di Cremona dott. **Stefano Allegri** con il direttore avv. **Massimiliano Falanga**, rappresentanti della Polizia di Stato, numerosi dipendenti e funzionari dell'Azienda, ma anche colleghi dal Lussemburgo. Poco dopo arrivano anche l'ass. **Giorgio Cardile**, il Capitano dei Carabinieri **Giovanni Meriano** e la ten. **Simona Ferrillo** della Guardia di Finanza.

Gli invitati sono stati fatti accomodare nella Sala Riunioni, dove campeggiavano vari corner illustrativi dei prodotti dell'azienda. È stato poi proiettato un filmato di presentazione dell'azienda e dei prodotti. Alla grande tradizione ed esperienza dei professionisti impiegati nel sito si integrano lo sguardo al futuro e gli investimenti significativi in innovazione e ricerca. L'incontro di celebrazione dei cento anni dello stabilimento ha visto infatti anche la presentazione ed inaugurazione della nuova

linea di produzione della margarina, realizzata per rispondere all'incremento della domanda da parte del mercato, soprattutto estero, a cui è indirizzato più del 20% dei prodotti, e resa possibile grazie a un investimento di CSM Ingredients che gravita intorno a 2 milioni di euro. Grazie alla nuova linea, che si va ad aggiungere a quelle già in funzione, la capacità produttiva arriverà a 70.000 tonnellate annue, distribuite nei numerosi formati, dal panetto da 500 g fino al blocco da 20 kg, e nelle varianti per rispondere alle esigenze del mercato e del singolo cliente. Gran parte dei prodotti della



fabbrica sono realizzati a partire da ingredienti di origine vegetale. Nello specifico la margarina viene prodotta con oli, ottenuti dalla semplice pressatura di semi e frutti, con l'aggiunta di altri ingredienti. Oltre a garantire un'ottima prestazione in lavorazione e ad assicurare un'altissima qualità del prodotto finito a livello di sapore, colore e struttura, la margarina risulta di conseguenza più sostenibile delle alternative animali come il burro, con una carbon footprint tre volte inferiore e il 50% in meno di suolo richiesto per la



produzione. "Festeggiare oggi i cento anni di una delle fabbriche più importanti a livello europeo del nostro gruppo è un'enorme soddisfazione. Questo centenario a Crema è particolarmente significativo per noi, non solo perché si tratta di un grande riconoscimento di quanto realizzato fino ad ora grazie all'impegno continuo dei lavoratori e al legame con la comunità locale, ma anche perché costituisce un nuovo, entusiasmante giro di boa. In CSM Ingredients, infatti, crediamo che ogni traguardo raggiunto rappresenti un punto

di partenza per fare ancora di più e ancora meglio." ha spiegato **Aldo Uva**, CEO di **CSM Ingredients**. "Proprio per questo abbiamo scelto di inaugurare oggi, giorno del centenario, la nuova linea di produzione della margarina, un ingrediente chiave particolarmente apprezzato dall'industria alimentare sia per le sue prestazioni che per la maggiore sostenibilità rispetto alle alternative di origine animale. La nostra volontà, infatti, è quella di investire in tecnologie e prodotti per continuare ad avere ricadute economiche e sociali importanti nei territori dove operiamo e, soprattutto, per tracciare un percorso sempre più sostenibile e positivo per il futuro di tutto il comparto alimentare." Sono seguiti i rin-

graziamenti a **Barbara Lanzoni** (Global Category Marketing Director), **Raffaele Stronati** (Ricerca e Sviluppo), **Filippo Poggi** (Plant Manager) e **Fabio Cisarri** (Margarine Department Head & Blending Station).

Uva prosegue sottolineando l'impegno dei 187 dipendenti del sito di Crema (il 64% dei quali risiede entro i 7 km dalla sede, generando in questo modo un'immediata ricaduta occupazionale sul territorio e un impatto economico significativo): "Sono orgoglioso di essere un italiano che guida questa azienda, che è riuscita ad aumentare sempre la qualità della produzione e guarda con ottimismo ad un futuro del food in evoluzione". Uva chiede poi un applauso per tutti i dipen-

denti e collaboratori di CSM, prima di passare la parola al Sindaco.

"Vi sono traguardi eloquenti. Un secolo di vita rappresenta creazione di lavoro, e, conseguentemente, benessere ed opportunità che trainano la crescita di un intero territorio. Generazioni di cremaschi, migliaia di persone, per cento anni, ogni mattina, hanno varcato i cancelli di viale Santa Maria. È affascinante immaginare questo rito quotidiano entro il fluire del tempo, attraversando un secolo in cui molto si trasforma nella società, nella città, ma altrettanto rimane, a partire dalla solida certezza della continuità occupazionale offerta dall'azienda.

Tutto ciò ha originato un legame forte e stretto tra CSM Ingredients, la comunità cremasca ed il nostro territorio, che si celebra oggi in una ricorrenza eccezionale, dall'elevato grado simbolico, in cui l'inaugurazione di una nuova linea produttiva certifica che questa bella storia industriale ha ancora molte pagine importanti da scrivere insieme." - ha dichiarato **Fabio Bergamaschi**, sindaco di Crema.

S. E. il Vescovo ha manifestato il proprio compiacimento per la presentazione dettagliata dell'azienda, poi si collega alla S. Messa, con il pane e il vino che Gesù ha consegnato per farne un simbolo: "La materialità del corpo e di ciò che lo sostiene è importante. Siamo qui, dentro al cuore di ciò che interessa ad un cristiano anche come uomo. Per me essere qui oggi è motivo di grande soddisfazione e mi auguro che questo sia l'inizio del secondo centenario, sempre nell'eccellenza".



CSM Ingredients



CSM Ingredients è una multinazionale attiva nella ricerca e produzione di ingredienti alimentari la cui mission è contribuire a plasmare il futuro dell'industria del food ponendo la sostenibilità al centro di questa trasformazione. Il

Gruppo dal 2021 è controllato da Investindustrial. Opera a livello globale in più di 100 Paesi con oltre **1.500 dipendenti**, **12 brand**, **4 centri di innovazione**, **9 stabilimenti** di produzione in Europa, Asia ed Africa e **9 Centri di sviluppo**

po prodotti. CSM Ingredients conta su 6 diverse categorie di prodotti (grassi e oli, ingredienti per la panificazione, farciture, glasse e toppings, ingredienti funzionali e plant based meat) e si rivolge sia all'industria alimentare convenzionale che a quella disruptive, realizzando soluzioni che possano avere un impatto positivo sull'ambiente e la comunità. Grazie a una piattaforma *ingredient-tech*, che unisce competenze tecniche specializzate e l'eccellenza della Ricerca e Innovazione, il Gruppo ha deciso di andare oltre l'offerta di ingredienti fornendo dati, ricerche e insights, con l'obiettivo di trasformare il food di oggi e plasmare quello di domani. **Fondato nel 1923 come mar-**

garificio ed oleificio, lo stabilimento di Crema si sviluppa oggi su una superficie complessiva di 32.600 m² ed è organizzato in tre reparti produttivi, i cui prodotti sono indirizzati sia al canale artigiani, soprattutto panettieri e pasticceri, dove CSM Ingredients si attesta come leader grazie ai suoi marchi storici e riconoscibili, sia al canale industriale. Il reparto NDC (Non Dairy Creams) produce fino a 16.000 tonnellate annue di panne con 27 ricette differenti (dolci e non dolci, da montare e non), destinate alle varie esigenze del mercato e distribuite in più formati. La divisione Grassi e Oli, fulcro delle attività della fabbrica, è dedicata invece alla produzione di margarine



e mélange ottenute grazie a numerose ricette e diverse combinazioni adatte alle necessità del singolo cliente e altamente personalizzabili. Lo stoccaggio delle materie prime del reparto è garantito da 29 tank mantenuti in atmosfera controllata, che consentono di gestire 40 tipi di oli, con una capacità fino a 1.300 tonnellate. Il terzo reparto produttivo è destinato a prodotti

da forno frozen a base di pasta sfoglia, come croissant, salattini e pizzette. Oltre all'area produttiva, all'interno del sito è presente un Product Development Center, dedicato alla ricerca e allo sviluppo di nuove ricette e prodotti, e un Centro applicativo, dove l'azienda svolge test di prodotto, iniziative di formazione, presentazioni e webinar.