

IL GRUPPO DI CAMISANO. L'azienda nata nel 2013 è a livello "gold" come fornitore dei grandi marchi

Cereal Docks Food si certifica nella filiera del cibo sicuro

«E siamo stati i primi in Ue col marchio dei tre pilastri di sostenibilità»

Doppio traguardo per "Cereal Docks Food", società dell'omonimo gruppo di Camisano Vicentino. Da una parte, fa sapere una nota, ha ottenuto la certificazione Fssc 22000, «autorevole standard di certificazione internazionale, specifico per la produzione food, che garantisce la sicurezza alimentare lungo tutta la filiera». Dall'altra «per il secondo anno consecutivo le è stato riconosciuto lo status di Golden supplier di EcoVadis, piattaforma che valuta la sostenibilità dei fornitori nei sistemi logistici globali. Cereal Docks Food è partner Gold, nei top 5 in Europa della sua categoria, con un significativo miglioramento rispetto all'anno precedente».

Cereal Docks Food è stata creata nel 2013 dal gruppo vicentino per il mercato degli ingredienti per l'industria alimentare: produce «lecitine vegetali standardizzate, oli vegetali, miscele funzionali ed ingredienti ad alto valore aggiunto, per applicazioni in ambito alimentare, cosmetico, farmaceutico, zootecnico e industriale. L'azienda ha una quindicina di collaboratori e si caratterizza per una crescita costante in termini di prodotti, applicazioni ed



L'ad Silvia Santarelli

innovazione». Esporta anche «in oltre 20 paesi ed è partner di noti marchi dell'industria alimentare, dal cioccolato ai prodotti da forno, dai sughi a conserve sotto olio e alimenti per l'infanzia».

TRACCIABILITÀ E SOSTENIBILITÀ. «Quando 7 anni fa con Mauro Fanin abbiamo fondato Cereal Docks Food - racconta l'ad Silvia Santarelli - la nostra missione era produrre lecitine vegetali, emulsionanti naturali per applica-

zioni in numerosi settori». La lecitina si trova nei tessuti animali e vegetali e nel tuorlo d'uovo (*lecithos* in greco è proprio il rosso d'uovo): viene estratta industrialmente dagli oli vegetali e dal tuorlo d'uovo, e anche da semi oleosi come soia, girasole e colza, «con contenuto di lecitina nel seme pari allo 0,5-0,6%. Qualità, tracciabilità e sostenibilità sono fondamentali: la lecitina di soia prodotta da Cereal Docks Food è stata la prima in Europa a ottenere il marchio internazionale Pro-Terra che certifica le produzioni agricole considerando i tre pilastri della sostenibilità: rispetto dell'ambiente, equilibrio economico, benessere della società».

FILIERA CORTA. Cereal Docks Food poi ha ampliato la sua offerta con oli, farine e miscele funzionali. «Il nostro modello di business - sottolinea Santarelli - è basato sulla relazione diretta con i clienti». Anche perché «la nostra è una catena di fornitura "corta": la casa-madre ha relazioni dirette con il mondo agricolo. Dal campo alla tavola il passo è breve e la produzione si concentra nello stabilimento di Camisano, a garanzia di qualità e riduzione dell'im-

patto ambientale». Altro punto di forza è la sicurezza alimentare, grazie al supporto di Cereal Docks Group Lab, centro di eccellenza da 400 metri quadri, sempre a Camisano, con 5 laboratori: chimico-fisico, microbiologico, R&S, biologia molecolare, contaminanti organici/inorganici. «Cereal Docks Food e Group Lab - sottolinea Santarelli - lavorano in sinergia per monitorare lo specifico ambito degli ingredienti, con continui controlli di qualità e analisi dei nostri prodotti». Prossimi passi: ampliamento della gamma di ingredienti, nello stile di Cereal Docks che prevede anche partnership con università, centri di ricerca, start up innovative. Nel suo logo, Cereal Docks Food ha ora modificato il pay off: High value ingredients. «Sintetizza - conclude l'ad - la vocazione del nostro brand ed esprime un desiderio di evoluzione, per sviluppare ingredienti di valore e soddisfare bisogni non solo di tipo alimentare ma anche nutrizionale. La domanda di prodotti differenziati cresce, aumenta la consapevolezza delle persone rispetto a un'alimentazione basata su cibi naturali, sani ed etici». •