

# LA PAROLA D'ORDINE: INNOVAZIONE CONTINUA

*Oltre alla lunga e pluripremiata militanza in aziende per la trasformazione del pomodoro e di altri prodotti alimentari, la grande esperienza e conoscenza del settore di Francesco Maini è testimoniata da due prestigiosi titoli: dal 1999 al 2004 è stato infatti presidente del Gruppo Pomodoro dell'AIPA (Associazione Industriale Prodotti Alimentari) e presidente dell'INCA (Istituto Nazionale Conserve Alimentari) dietro la nomina del Consiglio dei Ministri.*

**La parte più lunga e importante della sua carriera si è svolta alla Boschi Luigi e Figli, dove ha lavorato per più di vent'anni. Ci racconti.**

Sono entrato nella Boschi Luigi e Figli nel 1981. L'azienda era una realtà unica anche a quei tempi perché possedeva già una linea completa e varia di prodotti, spaziando dal pomodoro ai succhi di frutta, dalle salse alle bevande come il the, dai sughi alle zuppe. Sono stato direttore generale della Boschi

fino al 1996, anno in cui sono diventato amministratore delegato dello stabilimento acquistato dall'azienda a Felegara (ex Campbell, l'industria produttrice di zuppe). Fino al 2004 sono stato amministratore delegato della Boschi e presidente di Italagro, società portoghese acquisita nel 1998.

**Qual era il suo ruolo nell'azienda?**

Ho sempre svolto un'attività con una base sia tecnica che commerciale. Per quanto riguarda l'aspetto tecnico, mi occupavo dell'impiantistica, in particolare di innovazioni e ricerche rivolte allo sviluppo tecnologico degli impianti necessari per la trasformazione di diversi prodotti alimentari. Il mio ruolo commerciale, invece, mi faceva intervenire nei grandi contratti: nel 2000, per esempio, è stato avviato dalla Boschi un accordo con l'Unilever, il più grande gruppo alimentare a livello mondiale, per produrre il the Lipton in plastica, carta e lattine per Italia, Francia e Germania. In entrambi gli ambiti, il mio compito era quello di dare direttive sui prodotti da trattare e sul modo in cui trattarli.

**Quale episodio della sua carriera ricorda con più orgoglio?**

A dire il vero me ne vengono in mente più di uno. Quando lavoravo alla Boschi ad esempio abbiamo realizzato con la Rossi & Catelli



**Francesco Maini**

il primo impianto in asettico per il riempimento del the in bottiglie di plastica. Era il 1998, ed eravamo dei precursori perché allora le altre aziende usavano i conservanti per mantenere fresca la bevanda in bottiglie rigorosamente di vetro. Ancora prima, nel 1982, abbiamo realizzato l'impianto per la produzione della passata di pomodoro Pomì, marchio che è passato alla storia. E sempre dalla collaborazione Boschi e Catelli, nel 1984 è nato l'impianto per confezionare la polpa di pomodoro in poliaccoppiato, con il marchio Pomito.

**Su quali obiettivi deve puntare l'industria agroalimentare in futuro?**

Si deve lavorare molto sulle politiche ambientali che oggi sono strategiche per un'azienda. Mi riferisco ad esempio alla gestione degli imballaggi. Occorre realizzare confe-

zioni a bassissimo impatto ambientale che inquinino di meno e che allo stesso tempo garantiscano una durata di conservazione del prodotto pari a quella del vetro o della banda stagnata, senza creare preoccupanti problemi di smaltimento. Questo permetterebbe di ridurre gli altissimi costi dell'energia che viene impiegata nel settore alimentare, aumentati ancora di più dopo l'ultima impennata del prezzo del petrolio.

**Pensa che sia possibile nell'attività aziendale coniugare gli aspetti produttivi e quelli del rispetto ambientale?**

Guardi, io sono anche amministratore delegato della Ferrara Food, un'azienda che lavora per la trasformazione del pomodoro, nata un anno fa.

Il nostro stabilimento è costruito secondo criteri di risparmio energetico, ricoperto interamente con pannelli fotovoltaici, ed è situato ad Argenta in provincia di Ferrara, un posto strategico dove nel raggio di 20 km si producono in media cinque milioni e mezzo di quintali di pomodoro all'anno. Se prima il 50% veniva portato a Parma e a Piacenza per la trasformazione con ingenti costi di trasporto, adesso si può lavorarlo sul posto, con un'enorme riduzione di tempo, spese e inquinamento.

*di Alessandro Trentadue*

**NOME:** Francesco Maini

**NATO IL:** 14/03/1949

**RUOLO:** Attualmente vicepresidente della Tomato Farm, industria per la trasformazione del pomodoro di Alessandria fondata nel 2006. È inoltre presidente della società di consulenza industriale Tecnofood di Salsomaggiore, da lui fondata nel 2005.