

SETTIMELLO Inaugurato la scorsa settimana lo stabilimento Il Nutrimento in cui si segue tutta la linea produttiva di un frutto o di un ortaggio

Probios punta su Calenzano e sul km zero

Presto saranno assunte anche altre persone. L'investimento è stato di 1,5 milioni di euro e ci sono obiettivi di crescita molto alti

CALENZANO (cgc) Il territorio di Calenzano continua a fare da catalizzatore per molte aziende, anche prestigiose.

L'ultima ad aver inaugurato da appena una settimana il proprio stabilimento a Settimello, in via Dante Alighieri, è la «Probios», ditta leader in Italia nella distribuzione di prodotti biologici vegetariani, vegani e per intolleranze alimentari, che ha aperto il nuovo stabilimento di 1750 mq, «Il Nutrimento».

Nella struttura, frutto di un investimento di 1,5 milioni di euro, vi lavorano per adesso 8 addetti, ma potrebbero essere assunte altre figure entro il prossimo anno. Vi vengono lavorati ortaggi biologici freschi, preparati e conditi per

dare vita ai prodotti della tradizione italiana.

I prodotti sono il frutto di una filiera corta che inizia con la coltivazione, trasformazione e commercializzazione sia nei punti vendita specifici, sia nella grande distribuzione.

All'interno dello stabilimento è presente tutto il ciclo di lavorazione, che va dal controllo delle materie prime, alla preparazione della ricetta, fino all'invasamento del prodotto.

«Il nostro obiettivo è quello di incrementare la filiera corta - ha detto **Fernando Fa-**

villi, Presidente di Probios -, utilizzando principalmente materie prime italiane e locali, lavorate in Toscana, per dare vita a prodotti biologici certificati destinati alla distribuzione internazionale.

D'altronde, il nostro mercato di riferimento è globale, e abbiamo in tal senso obiettivi di crescita molto ambiziosi, ma intendiamo continuare a coltivare il nostro già stretto legame con il territorio».

L'azienda produce infatti sughi, pesti, olii aromatizzati, capperi, bruschette e paté di olive e di verdure, utilizzando

principalmente materie prime coltivate in Italia, per garantire una produzione a chilometro zero, una promozione dell'agricoltura biologica italiana ed un minor impatto ambientale dovuto ai trasporti.

Molto soddisfatto di questa apertura anche il sindaco **Alessio Biagioli**, presente all'inaugurazione.

L'azienda, anche grazie alla maggiore attenzione dei consumatori verso il cibo sano ed anche vegetariano, punta ad attestarsi tra i leader nella produzione del biologico dell'industria conserviera, portando quindi il nome di Calenzano con sé in questo suo prestigioso percorso.

Francesca Cantagalli
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nella struttura, frutto di un investimento di 1,5 milioni di euro, vi lavorano per adesso 8 addetti

I SOCI
Rossella e Fernando sono i due soci dell'azienda che è arrivata a Calenzano questa settimana investendo 1,5 milioni di euro e prevedendo nuove assunzioni per il prossimo anno

