



La scheda

Benessere e sicurezza alimentare Il grande salto con i probiotici

Alla Clerici e alla Sacco, infatti si sono aggregate anche Csl (Centro sperimentale del latte) e Kemitalia. Nel 1978, prima di entrare nella rete d'impresa, la Sacco era formata da 20 persone e fatturava circa 2 milioni di euro ora i dipendenti sono 360 il fatturato

ha superato la soglia dei 100 milioni vendendo solo batteri. Se i probiotici, come riportato sulla rivista americana Brain, Behavior and Immunity si candidano a essere considerati germi della serenità perché considerati antidepressivi, la Sacco li produce

anche per proteggere i cibi in modo naturale. Gli impianti dello stabilimento sono stati in buona parte progettati internamente e ci sono almeno 70 persone che si occupano quotidianamente di ricerca e sviluppo dove è investito più del 6% del fatturato.



Martino Verga
Amministratore e consigliere di Sacco
Presidente di Aispec,
vicepresidente di Amafe
e vicepresidente di Federchimica



Giovanna Verga
Presidente di Sacco, il Gruppo vende in 110 Paesi attraverso una rete di agenti e distributori, nel 2018 ha generato un fatturato di 108 milioni



Francesco Verga
Amministratore e consigliere di Sacco
Nel 2011 venne eletto presidente di Confindustria Como, incarico che fu del fratello Martino negli anni Novanta

Quei 6mila (buoni) batteri Il piccolo tesoro di Sacco richiama i cervelli in fuga

Biotech. L'azienda di Cadorago produce fermenti lattici per food e pharma. Sostenibilità e ricerca: i talenti italiani rientrano dai laboratori all'estero

CADORAGO

EMANUELA LONGONI

Il tesoro dell'azienda è fatto di batteri, batteri buoni, essenziali per trasformare il latte in formaggi, yogurt e più in generale lattici fermentati. Un'azienda - la rete di impresa Sacco System comprende Sacco, Cagliificio Clerici, Centro Sperimentale del Latte e Kemikalia - e una famiglia, i Verga, con la quarta generazione oggi al comando (Martino, Giovanna e Francesco) e la quinta in rampa di lancio (le tre figlie di Francesco, Margherita, Viola e Iris).

La sostenibilità è un elemento integrante e integrato nelle strategie e nelle scelte aziendali di Sacco System. Consapevoli che ogni attività ha inevitabilmente una ricaduta sull'ambiente, sulle persone, sul contesto sociale ed economico la famiglia Verga sente forte la responsabilità verso il futuro.

Sicurezza

«Offriamo soluzioni per una buona alimentazione, lavoriamo per garantire ai nostri collaboratori un ambiente di lavoro salubre e sicuro e ci preoccupiamo di ridurre l'impatto ambientale dei nostri processi produttivi» dice Martino Verga, amministratore delegato, introducendo la family company che ha assunto come mis-



Una quota importante degli utili è investita in ricerca e sviluppo

sione la sostenibilità e fatto propri i Sustainable Development Goals, gli obiettivi globali per lo sviluppo sostenibile elaborati dalle Nazioni Unite nel 2015.

Continua Verga: «Vogliamo dare il nostro contributo per raggiungere obiettivi come: "Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti"; e ancora "Costruire infrastrutture resistenti, promuovere l'industrializzazione inclusiva e sostenibile e promuovere l'innovazione", ma in particolare ci

stiamo focalizzando sugli obiettivi 12 e 3. "Garantire modelli di consumo e produzione sostenibili" e "Garantire una vita sana e promuovere il benessere per tutti a tutte le età".

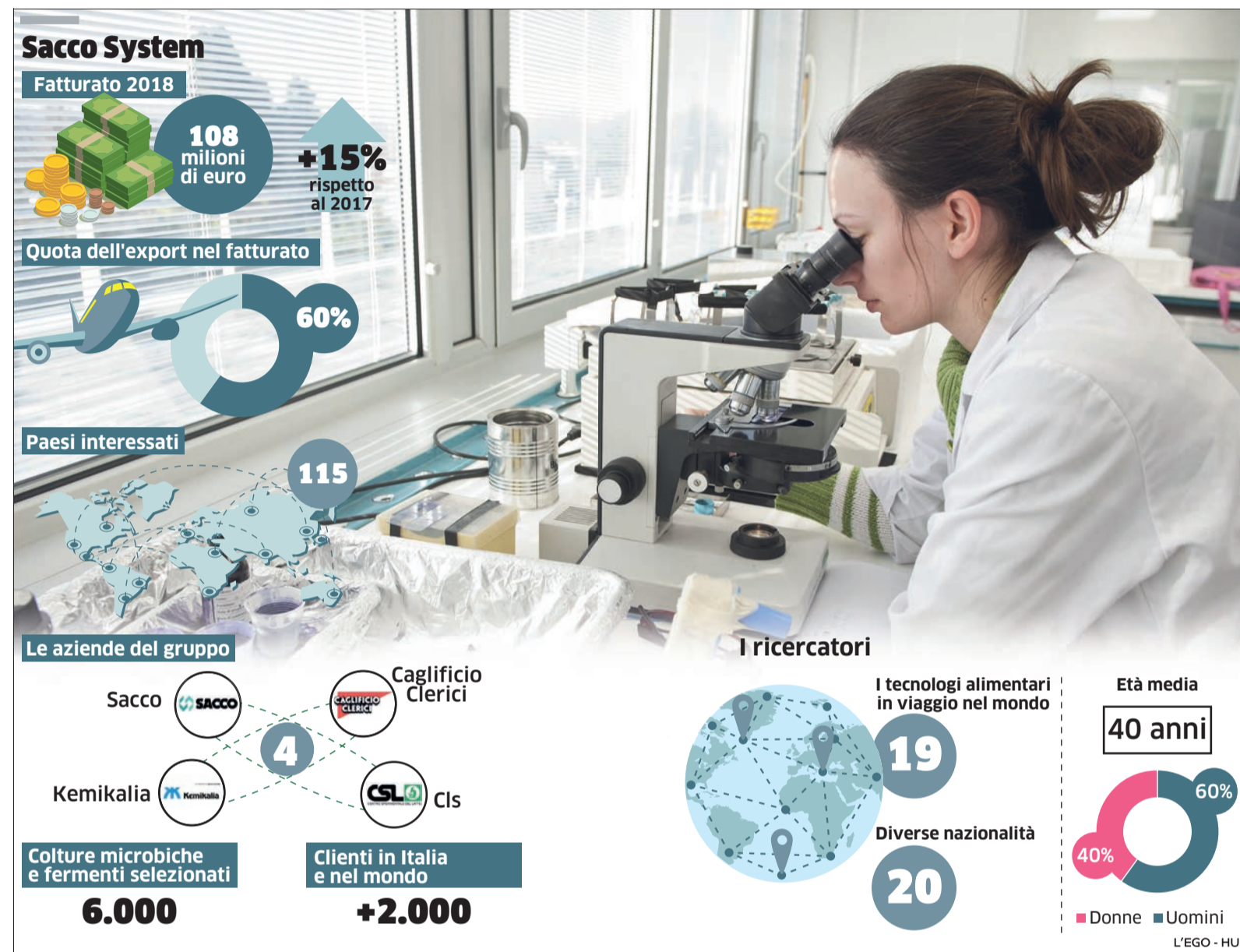
«Il pay off del nostro logo è: "Supporting food, culture and life", dove con "culture" abbiamo giocato sul doppio significato della parola inglese: cultura occupazione e un lavoro dignitoso per tutti; e ancora "Costruire infrastrutture resistenti, promuovere l'industrializzazione inclusiva e sostenibile e promuovere l'innovazione", ma in particolare ci

nager di Sacco Srl presentando Eleonora Castelli, Csr Manager per la responsabilità sociale dell'impresa.

Benessere

«Le biotecnologie sono attività tecnologiche che utilizzano quanto la natura offre per dare prodotti e servizi e ciò calza perfettamente con le nostre aziende - sottolinea la Csr Manager - sia per il Cagliificio Clerici, che per Sacco ci serviamo di organismi viventi; per il Cagliificio usiamo gli enzimi estratti dagli stomaci degli animali, mentre in Sacco usiamo microrganismi per costituire colture starter di fermenti lattici, cioè colture batteriche che possono essere utilizzate per l'industria alimentare o farmaceutica. Produciamo fermenti lattici per il benessere delle persone e fermenti utilizzati nel caseificio e nell'industria conserviera delle carni e del pesce per guidare il processo di fermentazione al prodotto finale».

I fermenti, e la family company ne conserva 6000, sono il contributo del Gruppo Sacco alla sostenibilità, alla buona alimentazione e al benessere e offrono al tempo stesso soluzioni per migliorare la sicurezza alimentare contribuendo sia ad aumentare la disponibilità di cibo e di derrate alimentari,



«Soluzioni avanzate e al 100% naturali»

«Sto studiando l'utilizzo dei batteri nel campo della botanica»

che a fornire cibi sani e sicuri in grado di rispondere al fabbisogno della popolazione mondiale.

«La bibliografia degli studi clinici ha dimostrato che i nostri ceppi sono un vantaggio per la salute delle persone e agevolano nello stesso tempo la sostenibilità» osserva Eleonora Castelli, che ha iniziato a lavorare come biologa nei laboratori di microbiologia della Sacco nel 2007 e che, dopo aver conseguito all'Università Cattolica di Milano un master in sostenibilità con un progetto legato all'azienda, è stata invitata dalla famiglia Verga ad assumere la nuova posizione di Csr Manager all'interno del

gruppo.

Con un dottorato di ricerca in botanica ottenuto all'Università di Colonia, Francesco Vuolo è rientrato invece dalla Germania per occuparsi della sperimentazione sull'utilizzo dei batteri in botanica. «In controtendenza - spiega il ricercatore - rispetto a quanto si sente generalmente, al fenomeno dei cosiddetti cervelli in fuga, ho scelto di tornare in Italia perché l'offerta di Sacco era molto più interessante delle proposte di lavoro arrivate dall'Inghilterra e dalla Germania; era un'occasione unica e un plus da cogliere al volo». Assunto poco più di un anno fa come "scienziato di ricerca e

sviluppo" sta studiando come i batteri e i microrganismi possano aiutare la nutrizione e il benessere delle piante.

Si tratta di un nuovo settore che punta a produrre sostanze definite probiotiche delle piante per aumentare la produttività agricola, servire come promotori della crescita delle piante con una lotta integrata senza l'utilizzo di prodotti chimici. Anche in questo caso si tratta di sostenibilità perché con l'aumento della popolazione mondiale si deve affrontare una crescente richiesta di cibo ed è importante trovare metodi sostenibili nell'ambito della produzione agricola e alimentare.

CADORAGO

Entrambe le aziende del sito produttivo di Cadorago, Cagliificio Clerici e Sacco, partecipano a "Responsible Care", il programma mondiale volontario di promozione dello sviluppo sostenibile dell'industria chimica, impegnandosi a sviluppare le proprie attività nella costante attenzione a un miglioramento continuo della sicurezza, della salute e dell'ambiente.

Il loro impegno si concretizza aderendo ai Principi Guida contenuti nella Global Charter dell'International Council Chemical Associations, associazione alla quale aderiscono centinaia di aziende chimiche in 60 paesi al mondo. La Sacco System punta a: minimizzare la produzione di rifiuti e destinarli alle più idonee forme di recupero e/o smaltimento e a migliorare l'impatto delle proprie emissioni nell'ambiente interno ed esterno all'Impresa.

La scelta di integrare la sostenibilità nelle strategie aziendali ben si sposa con i loro progetti di economia circolare.

«Quando si parla di economia circolare ci si riferisce ad un modo nuovo di intendere l'intero ciclo produttivo; nell'ottica di "Fare di più con meno" stiamo lavorando all'ottimizzazione delle rese - dice Eleonora Castelli Csr and Sustainability Manager del Gruppo Sacco - c'è una continua collaborazione e sinergia fra il nostro impianto pilota, la produzione e il reparto ricerca e sviluppo per cercare di ottimizzare le ricette, le produzioni e i processi produttivi per raggiungere la massima resa



In crescita l'attenzione alla sostenibilità dei processi produttivi

possibile con le materie prime, l'acqua, l'energia e l'input che noi forniamo».

Anche nell'ambito della logistica e distribuzione si stanno attrezzando e dalla "logistica one way" stanno passando alla "logistica inversa". «Con alcuni clienti selezionati abbiamo iniziato dei test per verificarne la fattibilità: noi mandiamo i nostri prodotti e loro ci ritornano gli imballaggi vuoti che possono poi essere riutilizzati in altri cicli produttivi con un vantaggio economico reciproco per noi e per il cliente e soprattutto un vantaggio significativo per l'ambiente» continua Castelli.

Con l'economia circolare af-

frontano anche il tema della gestione dei rifiuti. «Abbiamo iniziato a rivedere il nostro sistema di gestione degli scarti per ridurre al minimo il rifiuto indifferenziato e spingere al massimo quanto è differenziabile, riciclabile o riutilizzabile» riprende la Sustainability Manager.

Innovativo il procedimento utilizzato con gli scarti di trasformazione. In Sacco si sta studiando la possibilità di rimettere nei cicli produttivi ciò che solo fino a poco tempo prima veniva considerato un rifiuto e che ora viene visto come sottoprodotto; i ricercatori di Sacco System stanno valutando la possibilità di ridare una seconda vita a que-

sti sottoprodotto anche se sono corollario alla produzione principale e quindi non ne rappresentano l'obiettivo principale.

«Per quanto riguarda il Cagliificio Clerici i nostri scarti di trasformazione sono essenzialmente i residui dei tessuti animali dai quali è stato estratto il caglio e che, per aiutare la lavorazione, sono stati miscelati a substrati come fibre vegetali e supporti inerti dal punto di vista meccanico. Prima lo scarto veniva ritirato da una ditta specializzata e avviato a smaltimento come rifiuto; ora collaboriamo con la Ecorendering di Fenegrò con la quale abbiamo effettuato numerosi test industriali. L'azienda ritira i nostri sottoprodotto e li avvia ad un nuovo ciclo produttivo, ricavano e non può essere utilizzato come fertilizzante viene invece termovalorizzato ottenendo energia elettrica da fonti rinnovabili.

I brodi esausti della fermentazione sono gli scarti di lavorazione di Sacco. «Trattandosi di produzioni a carattere alimentare o farmaceutico ci sono sostanze nutritive all'interno di questi brodi, con molecole interessanti come vitamine, acidi organici - spiega Castelli - Stiamo studiando la possibilità di sfruttare gli scarti: ogni giorno utilizziamo decine di migliaia di litri di liquidi per produrre colture cellulari, la parte liquida, che nel processo di centrifugazione viene separata la biomassa, finora è stata smaltita attraverso il collettore fognario. Stiamo lavorando per ridurre anche questo spreco». **E. Lon.**

Volontariato in orario di lavoro «L'impresa ha un ruolo sociale»

Fare comunità

Otto dipendenti coinvolti in progetto con la onlus "Un sorriso in più"

«L'impresa ha un ruolo sociale: deve creare benessere e dare sicurezza alle persone che vi lavorano. I collaboratori possono lavorare bene se sono tranquilli, e se si trovano a proprio agio».

Martino Verga, amministratore delegato condivide questa vision con la famiglia che insieme a lui guida la Sacco Srl dal 1984 e sottolinea con convinzione: «Come c'è scritto nel Vangelo se dai 10 ricevi 100 e guardando al di là del proprio interesse contingente si ricava un interesse molto più alto. Applicare queste regole torna a vantaggio di tutti».

La Sacco System aderisce

al programma WHP ossia Workplace Health Promotion, il programma di Regione Lombardia che si occupa della promozione della salute sul luogo di lavoro e che prevede l'attivazione da parte delle aziende di due aree tematiche all'anno sulle sei proposte.

Per il 2019 il Gruppo Sacco ha lanciato un progetto di lotta al fumo promuovendo iniziative interne e supporto

medico con l'obiettivo di rendere l'azienda libera dal fumo entro il 2021. La seconda tematica riguarda la conciliazione casa lavoro; l'attivazione di iniziative di volontariato d'impresa rientra in quest'area.

«Su indicazione della famiglia Verga abbiamo scelto come Onlus "Un sorriso in più". L'associazione di Guanzate ci ha proposto il progetto "Relazionarti" che affianca esperienze di volontariato in senso stretto con un percorso formativo» spiega Eleonora Castelli che per la Sacco Srl si occupa della Responsabilità Sociale dell'azienda. «L'invito a partecipare al progetto, a numero chiuso per ragioni

organizzative, era rivolto a tutti i dipendenti sia della Sacco che del Cagliificio Clerici. Il progetto, a cui hanno aderito otto dipendenti, si è svolto da aprile a maggio durante l'orario lavorativo; si articolava in tre fasi accompagnate dal personale di "Un sorriso in più" e da un'arte terapista che, attraverso attività manuali, aveva il compito di stimolare e far emergere potenzialità, sentimenti e valori interni di cui non sempre si era consapevoli. Si è passati poi all'attività in campo durante la quale i nostri collaboratori sono stati accompagnati dai

volontari dell'associazione a visitare gli ammalati in ospedale o gli anziani a domicilio o in casa di riposo; mentre il terzo momento è stato un laboratorio conclusivo. Attraverso l'arte si è cercato di dare un output concreto e pratico a tutte le esperienze positive vissute durante l'esperienza di volontariato».

Il confronto con l'altro o con il diverso, il mettersi alla prova aiuta a sviluppare competenze relazionali da mettere in pratica anche sul posto di lavoro. «Il clima positivo che si è creato fra i colleghi ha stimolato la collaborazione e il team building» conferma la Csr Manager.

E. Lon.

Una family company con respiro internazionale

Il profilo

Polo di 4 aziende autonome
Vende in 110 Paesi
Il 5% dei 360 dipendenti da 20 nazioni straniere

«Sacco System: gruppo internazionale e spirito familiare». Una frase che ben illustra questa rete d'impresa. La Family Company è infatti un polo biotech internazionale per l'innovazione alimentare,

nutraceutica e farmaceutica ed è formata da quattro aziende autonome e indipendenti, che mantengono le proprie specificità produttive: il Cagliificio Clerici e la Sacco, che hanno sede a Cadorago; il Centro Sperimentale del Latte a Zelo Buon Persico in provincia di Lodi e Kemikalia in Svezia.

La storia di questa rete d'impresa risale al 1872 quando Martino Clerici fondò il Cagliificio Clerici, oggi ancora ope-

rativo e tra i leader di mercato nel settore degli enzimi. Nel 1984 è stata acquisita dalla Famiglia Verga ed è attualmente guidata da Giovanna Verga nel ruolo di presidente di Sacco Srl, dai fratelli Francesco e Martino Verga come amministratori delegati e da Margherita, Viola e Iris, figlie di Francesco, parti integranti della direzione. Nel 2006 viene acquisita l'azienda svedese Kemikalia e nel 2013 il Centro Speri-

mentale del latte. La family company offre una vasta gamma di prodotti innovativi con un core business che include colture starter per la fermentazione alimentare e integratori alimentari; nei Labware si producono e commercializzano invece strumentazioni e apparecchi da laboratorio, materiali e reagenti che trovano applicazione in molteplici settori.

Il gruppo vende in oltre 110 Paesi nel mondo, attraverso una rete di agenti e distributori e nel 2018 ha generato un fatturato di 108 milioni di euro. Degli oltre 360 dipendenti, il 5% è straniero e proviene da 20 stati diversi. È il caso di Graham Sutherland che ha ini-

ziato la carriera nel settore lattiero-caseario sudafricano e che nel 2018/2019 è stato invitato ad unirsi al team di esportazione Sacco dal distributore sudafricano, dove era lo specialista delle applicazioni per la promozione e la vendita delle colture Sacco. Gerdt Müller lavora invece come ricercatore nel reparto R&D e ha scelto l'Italia perché affascinato dalla filosofia di Sacco basata sullo "spirito di famiglia". Oltre a Francesco Vuolo anche Valeria Mapelli, biotecnologa industriale, è ritornata in Italia per lavorare nel gruppo dopo 9 anni trascorsi in Danimarca e Svezia collaborando con università tecniche come DTU e Chalmers University of Tech-

nologia.

Lo scorso maggio Martino Verga, il cui nome è legato al bisnonno Martino Clerici, fondatore del cagliificio, è stato insignito dal Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, del titolo di "Cavaliere del Lavoro"; vice presidente di Federchimica, il cavaliere è anche presidente della sezione cittadina dell'Ucid, associazione che riunisce gli industriali cattolici; della Fondazione Centro Studi Niccolò Rusca, che cura la conservazione e la valorizzazione del patrimonio documentario e librario della diocesi e del seminario e presidente della Fondazione della Comunità Comasca.

E. Lon.