

Visita allo stabilimento:

New Foods Industry

9 giugno 2015 - Bussolengo (VR), Sezione Nord Est

(Sintesi)

Oggi la produzione di semilavorati e prodotti finiti (funghi, vegetali, frutta, carne, pesce e latticini) per l'industria alimentare applica tecnologie diversificate di disidratazione e la New Foods ne è un esempio.

Un gruppo di accademici della sezione Nord Est ha visitato l'azienda New Foods Industry S.p.A. con sede a Bussolengo (VR), di proprietà del signor Piergiorgio Negri, nuovo accademico corrispondente nonché fondatore e presidente della società.

La storia di questa impresa inizia nel 1964 allo scopo di importare e commercializzare materie prime e semilavorati per l'industria alimentare, chimica e farmaceutica. L'attività prosegue per 45 anni di successive innovazioni di processo e di prodotto. Da allora Piergiorgio Negri inizia a stringere solidi rapporti con aziende estere del settore ingredienti disidratati, come importatore e distributore esclusivo per l'Italia e successivamente si avvicina al mercato del Nord Italia e in particolare a quello della Lombardia dove erano e sono tutt'ora allocate le più grandi aziende nazionali e multinazionali. Verso la metà degli anni '70 viene costruito il primo stabilimento. Dopo la metà degli anni '80, sotto la spinta di mutamenti politici epocali e delle esigenze di controlli a livello delle coltivazioni come degli ingredienti semilavorati, New Foods ha consolidato la propria posizione di produttore con il potenziamento delle linee, la costruzione del primo essiccatoio, la realizzazione di un attrezzato laboratorio ottenendo il Premio per la Qualità 1998, grazie all'adozione di sistemi di gestione per la qualità, per l'ambiente e per la sicurezza alimentare. Con l'inizio del nuovo secolo viene sviluppata una linea di produzione di funghi precotti con un deciso impulso alla realizzazione di nuovi mix e insaporitori per piatti pronti. Oggi è una realtà consolidata che esporta in tutto il mondo ed è in grado di creare ingredienti disidratati speciali e funzionali

di alta resa grazie al suo sistema di disidratazione esclusivo MVD. Tra i vari prodotti carne, pesce, latte e tra i vegetali trattati si ricordano: aglio, asparago, basilico, capperi, carciofi, cipolla, fagiolini, vari tipi di funghi, semi di girasole e lino, mele, olive patate, pomodoro e peperoncino. New Foods collabora con l'Università italiana (Milano, Genova e Padova) su specifiche tematiche scientifiche per la sicurezza alimentare e la tutela del consumatore.

Durante la visita gli accademici hanno potuto assistere alla lavorazione di pomodoro e funghi disidratati. La visita si è conclusa con una dimostrazione di analisi sensoriale sulle diverse tipologie di prodotti.