

Aziende & Territorio Lavorando con passione e professionalità le imprese del Sud sono un traino per l'economia del Paese

Tradizioni ed eccellenze che animano la Sicilia

Beverage e conserve, ma anche edilizia, turismo e trasporti. Una regione con una marcia in più

Il successo della "Costa dei Saporì"

Il nome, "Costa dei Saporì", dice già molto di una cooperativa fondata sulla convinzione che puntando sulla qualità e sul lavoro comune si possano raggiungere grandi traguardi. Basti pensare che la cooperativa ha 60 dipendenti diretti e almeno altre 200 nell'indotto, fattura 7 milioni di euro l'anno e distribuisce i propri prodotti in 30 città servendo importanti catene della GDO italiana, ma anche francese e tedesca. La cooperativa Costa dei Saporì nasce nella città di Scicli (nel Sud Est della Sicilia), un luogo dove tradizioni e modernità si fondono, dove un progetto imprenditoriale che coniuga centralità della persona e possibilità di creare sviluppo e valore è divenuto realtà. Oggi la cooperativa conta 22 soci che lavorano con circa 60 ettari di strutture serricole, mentre l'attività di selezione e confezionamento dei prodotti (pomodori, peperoni, melanzane, zucchine, cetrioli e fagiolini) avviene in una moderna struttura di 2.400 metri quadrati. Il tutto nel rispetto

delle più severe normative vigenti, con certificazioni di qualità come GLOBAL GAP e IFS FOOD 6. In linea con le esigenze della GDO e del consumatore finale, la cooperativa di Scicli è in grado di garantire rigidi controlli e la "tracciabilità" delle sue produzioni attraverso un efficiente sistema tecnologico, capace di etichettare virtualmente ogni singolo prodotto che entra nello stabilimento. La capacità professionale e l'affidabilità del fornitore nella coltivazione di ogni prodotto viene controllata attraverso accurati parametri tecnici e scientifici. Attraverso la conoscenza diretta delle aziende agricole, ogni agricoltore viene quindi stimolato e indirizzato a produrre solo ciò in cui eccelle. E poi, tutti i prodotti vengono coltivati con la tecnica del fuori suolo e con metodi di difesa integrata, valorizzando le risorse naturali, riducendo al minimo l'impiego di prodotti chimici. Piccola curiosità, nei prossimi mesi Costa dei Saporì avvierà la linea delle conserve di pomodoro. ■



Dott. Emanuele Scala, AD Costa dei Saporì

Jonica Trasporti



Dott. Canonic Carmine

Grazie agli investimenti fatti e alle scelte strategiche la Jonica Trasporti e Turismo SpA (partecipata in maggioranza a capitale pubblico - AST Trasporti e dalla Mediter Shock Absorbers SpA) è oggi leader nell'intera riviera ionica per i servizi pubblici di linea e per i servizi di trasporto turistico. Strategico è stato l'accorpamento con le ex linee AST, creando un unico complesso concessionale. Questo ha consentito una gestione efficace ed efficiente, caratterizzata dalla flessibilità operativa di una azienda privata qual è la Jonica Trasporti e Turismo SpA. A questo si sono aggiunte le sinergie tecniche ed economiche dei servizi turistici complementari della Jonica Trasporti. Il risultato? Bilancio in attivo e qualità per pendolari e turisti. Alla guida della Jonica Trasporti c'è il dottor Carmine Canonic, amministratore unico affiancato da 3 componenti del collegio Sindacale. «Queste linee - spiega il dottor Canonic - sono state trasformate in contratti di servizio, il 31 dicembre 2017 la Regione Sicilia dovrà provvedere ad assegnarle attraverso un bando di gara». ■

Qualità Premix

Si scrive Premix, si legge leader in Sicilia nel settore dei materiali da costruzione e nelle attività collegate. Questo perché la Premix nasce dal connubio tra la Cementeria di Augusta del Gruppo Buzzi Unicem, il Calceificio Leone La Ferla e la Società di trasporti industriali T.I. M.E. (oggi TEAM-NETWORK). In questo modo, grazie alla qualità indiscussa dei prodotti Buzzi Unicem, è stato possibile colmare il gap tutto siciliano nella produzione industriale di malte premiscelate per intonaci e murature, a base di cemento e calce. Negli anni la Premix ha aggiunto prodotti per sottofiniture, finiture e rasature, per il ripristino del calcestruzzo strutturale ammalorato. Ma anche adesivi, malte aggrappanti e fibrinforzate, sistemi di intonaci a cappotto, finiture colorate e prodotti impermeabilizzanti. Uniche sono le proposte per la bioedilizia, nella quale la Premix crede molto e per la quale ha presentato prodotti come la linea Natural, malte da restauro a base di calce idraulica naturale e cocciopesto. Un mondo da scoprire su www.premix.it. ■



Stabilimento Premix Spa

RIAP Welding Service

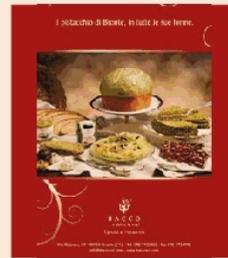


Centrale biomasse di Enna

Un management attento e lungimirante, l'estrema dedizione al lavoro e la scelta di avvalersi esclusivamente di personale qualificato. È tutto questo, e molto altro ancora, ad aver fatto della RIAP Welding Service un punto di riferimento a livello nazionale per quel che riguarda la prefabbricazione e il montaggio di tubazioni e carpenterie metalliche per impianti industriali e condutture. Qualità certificata ISO-9001 e SOA (per la categoria OG6 classifica III bis). Non meraviglia che la RIAP Welding Service annoveri tra i suoi clienti le maggiori società italiane a carattere internazionale nel settore dell'OIL & GAS. «La nostra mission - spiega Vincenzo Annino, Direttore Generale e Responsabile Commerciale - è perseguire la soddisfazione dei nostri clienti, nel rispetto dei valori chiave di sicurezza, qualità, affidabilità e rispetto per l'ambiente». Ne sono esempio i lavori svolti per il progetto "Realizzazione Campo di Stoccaggio Gas di Bordolano", di SNAM Rete Gas e il progetto "Potenziamento della Centrale di compressione gas di Poggio Renatico". ■

Bacco, è dolce la vita

Solo dal pistacchio di Bronte nascono le delizie di Bacco. Scegliere i prodotti Bacco significa assaporare la qualità artigianale garantita da una filiera controllata. Un rispetto della tradizione che si coniuga al meglio con lo sviluppo tecnologico. Nascono così preparazioni classiche, come il pistacchio lavorato e semilavorato, le torte al pistacchio al liquore, il torrone alla farina di pistacchio, il croccante alla granella di pistacchio. E poi "Panbacco", panettone farcito al pistacchio, e la "sorella" ColomBacco. Unica anche la crema palmabile al pistacchio, brevettata e fatta di soli 3 ingredienti: pistacchio, olio EVO e zucchero. Tutte le tipicità Bacco sono senza conservanti, nascono dallo studio di compatibilità tra le caratteristiche del pistacchio e le abitudini alimentari dei consumatori, sempre più attenti non solo a quanto di buono c'è nei prodotti, al gusto e al sapore (i prodotti a base di pistacchio sono ricchi di vitamine, sali minerali, fibre e acidi grassi essenziali) ma anche alle pratiche di una sana alimentazione. Info: www.baccosrl.com. ■



Il pistacchio nelle sue forme

Point Service Srl



Amm. Michele Spera

Nel mercato del vending tra le aziende più affermate c'è la Point Service, una brillante realtà di Ragusa che si distingue per la sua capacità innovativa. L'esempio di come si possa fare impresa puntando all'eccellenza. La Point Service nasce sull'esperienza del Gruppo Argenta SpA, che nel 1992 (anno di fondazione della Point Service Srl) era già tra i maggiori gruppi del vending in Italia. Negli anni la crescita di questa azienda non si è fermata neanche con la crisi economica mondiale. La Point Service ha saputo interpretare il cambiamento, arrivando nel maggio del 2014 ad un'operazione di partnership con il maggior gruppo italiano del settore, la IVS S.A., che nel frattempo si era ben impiantata in Sicilia. Da questa operazione è nata la Re.Point Srl (totalmente controllata dalla Point Service) che opera su Messina, Ragusa, Agrigento ed Enna e che gestisce i rami vending e porzionato. Mentre la Point Service è rimasta a presidiare il territorio catanese, siracusano, trapanese e palermitano, gestendo il ramo del porzionato. ■

Autotrasporti Ercole

Da più di 40 anni a Palazzolo Acreide (provincia di Siracusa) la Cooperativa Autotrasporti Ercole fa muovere il business di molte aziende, una realtà che ha saputo ritagliarsi un posto di riguardo offrendo competenza e costanza. «Siamo cresciuti - spiega Antonino Ricupero, attuale presidente e seconda generazione di trasportatori - adeguandoci all'evoluzione del mercato e investendo in mezzi all'avanguardia. Trasportiamo merci in Italia e parte dell'Europa, principalmente per edilizia, Siderurgia, grande distribuzione, supporto alla manutenzione industriale, chimica». La Cooperativa oggi è in grado di lavorare in diversi settori, dal refrigerato alle merci pericolose in regime ADR. «Da oltre 30 anni siamo fornitori qualificati ENI. Inoltre trasportiamo le primizie siciliane verso il Nord Italia». Per queste tratte, da e per la Sicilia, la Cooperativa predilige l'intermodalità strada/nave, in un ottica di miglioramento continuo, sempre nel pieno rispetto delle normative e nei tempi prestabiliti (nel 98% dei casi per i trasporti completi). Autotrasporti Ercole è certificata ISO 9001 fin dal 2002 e ha ottenuto anche la certificazione del rigoroso Ente tedesco TÜV. Info su www.autotrasportiercole.it. ■



Pres. Antonino Ricupero