

Un secolo e mezzo di innovazione, Sacco System porta Cadorago nel mondo

Pubblicato: Domenica 30 Agosto 2020



A **Cadorago**, in provincia di Como, esiste dalla **fine dell'800 il Caglificio Clerici**, una realtà a gestione familiare che oggi fa parte di **Sacco System** una rete d'impresa composta da quattro realtà: **Sacco, CSL, Kemikalia** e, appunto, il caglificio di Cadorago. Si tratta di un unico network che condivide risorse e know-how, preservando le caratteristiche e specificità produttive delle singole realtà.

L'obiettivo comune è promuovere uno stile di vita **più salutare** legato all'alimentazione, fine che viene perseguito sperimentando e sfruttando sinergie tra ricerca e sviluppo e forza commerciale, con investimenti e formazione costante sia interna che esterna.

Sacco System punta alla creazione di una "**forma mentis**", per distinguersi sul mercato, orientata alla **ricerca sistematica dell'innovazione**. Una realtà aperta al futuro che, promuovendo l'idea del vivere sano, è riuscita nel tempo a farsi conoscere e a distinguersi nel settore alimentare-caseario per le sue proposte innovative rivolte a un vasto pubblico.

Viola Verga (la famiglia Verga guida l'azienda da generazioni, ndr), **business project coordinator del gruppo**, insieme a un team di collaboratori ha il compito di tracciare quotidianamente questa strada, con la speranza di creare un futuro migliore e un mondo più consapevole, grazie anche al perseguimento dell'obiettivo di tutela dell'ambiente.

Che cosa c'è di innovativo oggi in Sacco System?

«Per noi l'innovazione si declina in più aspetti, a iniziare dal prodotto, con il lancio sul mercato di molti nuovi prodotti, frutto di una continua ricerca e sviluppo di nuove soluzioni, customizzate in base alle richieste dei clienti. Il miglioramento del range esistente ci permette di rimanere competitivi e di anticipare i nuovi trend di processo. Siamo sempre alla ricerca di tecnologie relative alla produzione per essere più efficienti in ottica industry 4.0 e di nuovi ingredienti sempre più efficaci. In chiave Kaizen, puntiamo a un miglioramento continuo, anche nelle piccole fasi di processo, in ogni dipartimento aziendale: ognuno può migliorare la propria produttività e quella degli altri grazie a piccole e grandi innovazioni nella quotidianità».

Se pensa al lavoro del futuro nel vostro settore, in che direzione bisogna innovare?

«Penso che l'innovazione sia alla base della sostenibilità del business in ogni settore. In quello lattiero-caseario è un processo continuo e necessario perché bisogna gestire il cambiamento fisiologico dei batteri e contrastare la minaccia da parte dei fagi (i batteriofagi sono considerati la principale causa di rallentamento o di fallimento della fermentazione lattica durante la produzione di yogurt e formaggi, ndr)».

Dove andrà la vostra azienda nel prossimo futuro?

«Oggi i cambiamenti sono molto veloci. È quindi molto difficile dire ora dove e come sarà. Ciò che è importante è non rimanere mai fermi ed essere pronti e scattanti ad abbracciare le novità o, perché no, apportarle noi stessi: *shaping our future*. La velocità di adattamento in un mondo che cambia è la carta vincente. Fare innovazione continua a tutti i livelli non rimanendo mai uguali a ieri, garantendo comunque una costanza nell'offerta del prodotto, ci consente di affrontare il futuro serenamente e con fiducia».

IL LAVORO DEL FUTURO

Gli studenti della Liuc raccontano il lavoro del futuro

di Cinzia Salvaterra