

Da oltre mezzo secolo la genuinità a tavola

*Tradizione, ricerca e innovazione per legumi e conserve al naturale,
ricchi di proteine e pronti all'uso*

Come portare nel mondo tutto il gusto e la genuinità di una delle aree più fertili della Campania? Per Franzese Spa, fondata nel 1960 a Palma Campania (Napoli), il segreto è nella forte esperienza di famiglia nel settore ortofrutticolo, coniugata con lo sviluppo di nuove tecnologie di packaging per prodotti lessati come: legumi, misti di legumi e zuppe con vegetali sia convenzionali che biologici. Guidata oggi da Michele Franzese, con il padre l'avvocato Salvatore Michele Franzese e la madre Lina Catapano, la società specializzata in tutta la filiera di produzione, confezionamento e commercializzazione di conserve alimentari, basa il suo successo sulla cura scrupolosa della genuinità e della qualità delle materie prime utilizzate, la continua innovazione dei processi produttivi, l'analisi dei mercati e delle esigenze dei consumatori. Presente nei principali canali di vendita con brand propri quali 'La Palma', 'Donna Lina', 'Agatos' e 'Pentolata', oltre ai marchi della Gdo, Franzese esporta il 40% della

produzione verso l'Europa (Germania, Paesi dell'Est) Inghilterra e gli Stati Uniti. "Porto avanti con determinazione i tre valori che mi ha trasmesso mio padre - dice Michele Franzese, laurea a Londra in International Business - Trasparenza, Umiltà e Miglioramento Continuo". L'azienda dispone di un moderno laboratorio di analisi delle forniture, tutte certificate all'origine, implementando un sistema di gestione della qualità conforme alla norma Uni En Iso 9001 e agli standard IFS e BRC, con un sistema di gestione ambientale Uni En Iso 14001. "Tutti i nostri prodotti - prosegue Franzese - sono lavorati al naturale senza l'aggiunta di additivi chimici e sale, pronti all'uso per restituire al consumatore cibi sani e ricchi di proteine vegetali". L'azienda, punta a metodologie di produzione green per la tutela dell'ambiente e della salute dei consumatori. "Guardo al futuro - conclude Michele Franzese - anche attraverso un rapporto sempre più sinergico con la ricerca universitaria, per rendere maggiormente assorbibili e appetibili le proteine dei legumi". ■



Michele Franzese