

Invitalia, ok a 108 mln di investimenti. Silvateam Food Ingredients Srl a Rende



Ammontano complessivamente a 108 milioni di euro gli investimenti dei Contratti di Sviluppo (Cds) ammessi nell'ultimo Cda di INVITALIA S.p.A, che ha deliberato 64 milioni di agevolazioni pubbliche, di cui 39,1 a fondo perduto: l'Antica Fornace Villa di Chiesa Srl in **Sardegna**; la Franzese Spa e la Terminal Frigo Srl in **Campania**; la Silvateam Food Ingredients Srl con il progetto Pectin 2015 che verrà realizzato a Rende, in **Calabria**.

Sono queste le quattro aziende che beneficeranno delle agevolazioni dei Contratti di Sviluppo che Invitalia ha deliberato e che puntano alla realizzazione di investimenti di grandi dimensioni nel settore industriale, turistico e di tutela ambientale. L'impatto occupazionale previsto è di **459 posti di lavoro, di cui 165 nuovi e altri 294 salvaguardati**.

Nel dettaglio, i 4 Contratti di sviluppo ammessi:

E' nella piana d'Ottana, zona industriale di Bolotana nel bel mezzo della **Sardegna**, regione ormai nota come la più vessata dalla crisi industriale e occupazionale degli ultimi anni, che arrivano le risorse più ingenti: il Cds prevede oltre **25 milioni di euro per agevolazioni, di cui 17 a fondo perduto** – cofinanziati dalla **Regione Sardegna** per **5 milioni di euro** – per ampliare l'offerta commerciale e innovare la struttura

dell'**Antica Fornace Villa di Chiesa Srl**, impresa leader mondiale specializzata nella produzione *O-Rings*, anelli in gomma di differenti dimensioni impiegati in tanti settori: dall'automotive, all'elettronica fino alla telefonia. Grazie alle agevolazioni sarà possibile procedere all'ampliamento dello stabilimento del nuorese – già dell'ente minerario Sardo e oggi controllato al 100% dalla bergamasca Duci Srl – che potrà **così assumere 92 nuovi lavoratori**. Nel progetto d'investimento presentato ad Invitalia e valutato dai suoi esperti è previsto l'ampliamento del sito di Ottana con quattro nuovi immobili, un nuovo corpo fabbrica di 3.600 mq, l'inserimento di nuove linee produttive dedicate all'*ORings* e ai cordini in gomma; un nuovo sistema informatico per una specifica fase di lavorazione della miscela di gomma, attualmente demandata a fornitori esterni. L'obiettivo è anche ampliare l'export, raddoppiando l'attuale produzione di *ORings* (da 2.003.000 kg a 4.600.000 Kg), un prodotto del made in Italy richiesto a livello mondiale.

Ha puntato invece sulla nutraceutica, l'iniziativa proposta della Franzese Spa. Ed è così rientrata nel regime del Contratto di Sviluppo agroindustriale ammesso da INVITALIA S.p.A. che prevede un totale di **9,9 milioni di agevolazioni – di cui 5,7 a fondo perduto e ulteriori 897 mila euro per il progetto di ricerca e sviluppo**– come da accordo di programma tra Mise, Regione Campania e Invitalia. La Franzese Spa, una grande impresa di **Palma Campania, nel napoletano**, dal 1960 è specializzata nella produzione, nel confezionamento e nella commercializzazione di pomodori e legumi. Oggi, con tutto il suo bagaglio di esperienza nello studio di nuove produzioni tese a soddisfare le richieste del mercato, la Franzese Spa ha deciso di guardare alla sempre più avanzata ricerca e, assieme alla **facoltà di Farmacia dell'Università di Napoli**, intende produrre legumi con un **apporto supplementare di vitamina A** ponendo, così, anche i suoi prodotti in quel filone di alimenti arricchiti di valori nutrizionali e salutistici, come, ad esempio, alcuni tipi di yogurt liquidi o altri cibi

ricchi di omega3. Il programma ammesso da INVITALIA S.p.A. prevede un incremento occupazionale di **30 nuove persone** e un investimento produttivo per creare un nuovo stabilimento presso un opificio industriale dismesso a **Nola (Na)** dove si concentrerà tutta l'attività riguardante i legumi, dalla produzione alla lavorazione, fino alla commercializzazione.

E per la Campania non è finita qui. Il Contratto di Sviluppo ammesso da INVITALIA S.p.A. per la Terminal Frigo Srl di Caserta – emanazione della Frigocaserta Srl, principale piattaforma logistica per il freddo del Centro-Sud Italia – prevede **agevolazioni per 21,2 milioni di euro di cui 8,5 a fondo perduto**. Attiva sin dal 1974 nella logistica, conservazione e distribuzione di prodotti freschi e surgelati, negli ultimi anni la Frigo Caserta Srl ha visto consolidarsi la propria posizione sul mercato che riguarda, in particolare, la grande distribuzione. E è proprio, esclusivamente, alla grande distribuzione che l'azienda ha deciso di dedicare una new-co creata ad hoc: la Terminal Frigo Srl ancora oggi inattiva e che, grazie alle agevolazioni ammesse da INVITALIA S.p.A., tra il 2018 e il 2021, potrà sviluppare una nuova piattaforma frigo specializzata per la grande distribuzione a **Gricignano di Aversa (CE)**, area di crisi complessa. I nuovi impianti avranno consumi energetici contenuti e un modernissimo impianto fotovoltaico consentirà la quasi totale autosufficienza energetica. Inoltre il decennale know how e il posizionamento strategico dell'azienda, a pochi km dai principali snodi portuali e ferroviari, fanno presumere che la Terminal Frigo potrà facilmente sfruttare **il trend in crescita** – in particolare per l'agri food – del mercato di riferimento. Pertanto l'iniziale previsione di **25 nuovi occupati** appare anche, per il momento, molto prudente.

INVITALIA ha infine ammesso un **Contratto di Sviluppo** con investimenti per oltre 15 milioni, **con agevolazioni per 7,9 milioni di euro complessivi a fondo perduto** per la Silvateam

Food Ingredients Srl – come da accordo di programma tra Mise, Regione e INVITALIA S.p.A. Questa grande impresa si occupa principalmente di produzione e vendita di pectina, ha sede legale a **Mondovì (Cn)** e, grazie al Cds ammesso da INVITALIA S.p.A., potrà **recuperare e riconvertire un sito industriale dismesso a Rende**, in provincia di **Cosenza**, ed assumere **18 nuovi lavoratori**. Il programma d'investimento prevede che, nello stabilimento cosentino, da un lato si incrementi la produzione delle linee esistenti, dall'altro si realizzi ex novo un'intera area di lavorazione destinata alla purificazione ed essiccazione della pectina, il cui mercato mondiale cresce di circa il 3% annuo ed è molto competitivo, anche a causa delle sue molteplici applicazioni: dalla frutta, ai latticini; dalle bevande ai dolci; dai cosmetici fino, anche, ad alcuni farmaci. Lo spazio c'è ed è ampio: nel 2018 l'Europa ha assorbito circa la metà della produzione mondiale di pectina seguita dall'Asia e dall'America.