



Stabilimento produttivo
Cannone

CANNONE TRASFORMA LA NATURA IN BONTÀ

REALIZZARE UN CONNUBIO
TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE.
È QUESTO L'OBIETTIVO
DELL'AZIENDA CERIGNOLANA,
TRA LE PIÙ RAPPRESENTATIVE
DELL'INDUSTRIA DAUNA.

Un'azienda a conduzione familiare, spinta dalla passione per il lavoro e da un'esperienza pluriennale nel settore. Questa è la "Cannone Industrie Alimentari Gli Antipasti S.p.A." di Cerignola, condotta oggi da Antonio Petrolla e da suo figlio, Dario. Ed è proprio con Dario che abbiamo condotto il nostro dialogo, accolti come sempre dalla sua squisita giovialità.

PARLACI DELLA TUA AZIENDA, DARIO. È CERTAMENTE UNA DELLE IMPRESE PIÙ SIGNIFICATIVE DELL'AGROALIMENTARE DI CAPITANATA.

"La nostra azienda è una media industria fondata nel 1988, impegnata nella produzione e commercializzazione di specialità gastronomiche a base di ortaggi, conservati sott'olio, in salamoia, in aceto e al naturale. Abbiamo di fatto ereditato, rielaborandola e rendendola attuale, la storia che, da generazioni, scorre nelle nostre vene, mettendo a punto ricette della nostra tradizione, innovandone i metodi di trasformazione. Insomma, un connubio tra memoria del passato e passione per il futuro che rappresenta sicuramente un punto di forza della nostra azienda.

Ogni nostra specifica lavorazione esalta le caratteristiche organolettive

e quelle nutrizionali delle materie prime che selezioniamo in maniera accurata e che trasformiamo con tecniche di produzione all'avanguardia e certificate. Essendo localizzati in un territorio, come quello del Basso Tavoliere, da sempre vocato all'agricoltura, siamo costantemente impegnati nella valorizzazione delle nostre produzioni tipiche. A tal proposito, ad esempio, siamo iscritti negli elenchi, in qualità di trasformatore e produttore, del Consorzio per le olive da mensa DOP "La Bella della Daunia", varietà Bella di Cerignola".

NEL VOSTRO CICLO DI PRODUZIONE USATE SOLO PRODOTTO FRESCO? PUOI DIRCI QUALCOSA SUI VOSTRI METODI PRODUTTIVI?

"La nostra azienda utilizza sia materia prima dal fresco (carciofi, pomodori secchi e peperoni), sia in salamoia. Ovviamente l'impiego di

materia prima salamoziata impone una previa dissalazione alla quale segue un processo di acidificazione, prima del confezionamento, per i prodotti destinati alla linea sott'olio. Per i prodotti al naturale, in salamoia e in aceto, l'acidificazione, invece, viene eseguita in fase di confezionamento, aggiungendo una soluzione acidificante al prodotto dissalato. Segue poi la chiusura ermetica della confezione e un idoneo trattamento termico di sterilizzazione o pastorizzazione.

Successivamente, l'imballaggio preconfezionato viene subito etichettato e codificato e, ad esito positivo dei controlli, molto accurati, stoccato in magazzino o pronto per la spedizione. Mi piace sottolineare che ogni fase del processo produttivo, dal ricevimento della materia prima, al prodotto finito, è sottoposto ad accurato e costante controllo, mediante strumentazione tarata e metal detector, al fine di preservare la salute del consumatore, a cui naturalmente teniamo più di ogni altra cosa".

ANTONIO PETROLLA
Amministratore Delegato



*Produzione alimentare
Cannone*



PER UN PROCESSO PRODUTTIVO COSÌ ARTICOLATO IMMAGINO SIANO ANCHE NECESSARIE MACCHINARI E ATTREZZATURE ALL'AVANGUARDIA, NON È COSÌ?

“Certamente. La nostra azienda affronta di fatto ogni anno nuovi investimenti per migliorare ed efficientare il proprio processo produttivo, oltre che per aumentare la capacità di produzione e, come dicevo prima, la salubrità della stessa. Oggi la nostra azienda si estende su 10.000 mq. ed è dotata di tecnologie di ultima generazione”.

UN CICLO DI PRODUZIONE ARTICOLATO, DUNQUE. E INVECE DAL PUNTO DI VISTA DELLE RISORSE UMANE, COME SIETE ORGANIZZATI?

“In azienda oggi lavorano stabilmente 28 unità, oltre ai lavoratori stagionali e ad una rete di 22 agenti, coordinati dal nostro direttore commerciale. Oltre ad un direttore finanziario e ad un responsabile amministrativo, in particolare, fanno parte del nostro organico 5 impiegati amministrativi, 3 tecnologi di produzione e 15 operai. Una squadra coesa che ci permette di operare al meglio e di affrontare le sfide dei mercati, diventati sempre più competitivi”.

HAI APPENA ACCENNATO AI MERCATI: IN QUALI AMBITI OPERATE? ANCHE VOI, COME ALTRE AZIENDE DEL SETTORE, LAVORATE MOLTO CON L'ESTERO?

“Sicuramente, lo sviluppo di aziende come la nostra non può non passare attraverso una forte incidenza delle esportazioni. Il mercato italiano, che pure presidiamo in maniera significativa, attraverso i canali della grande distribuzione, del catering, della distribuzione organizzata e anche dell'industria di prima trasformazione, non da più grandissime soddisfazioni. Anche per questo negli ultimi anni abbiamo voluto fortemente aumentare la quota di vendite all'estero, giunta ormai al 50% del nostro fatturato complessivo. È un risultato molto soddisfacente, anche se vogliamo incrementarlo ulteriormente, consolidando la nostra presenza nei Paesi dove già operiamo (Germania, Francia, Olanda, Stati Uniti, Canada, Australia) e sviluppando di nuovi”.

Prodotti Cannone



CONTATTI

CANNONE INDUSTRIE ALIMENTARI
GLI ANTIPASTI S.P.A.
VIA RAFFAELE TAMMA – ZONA IND.LE
71042 CERIGNOLA (FG)
TEL. 0885 413638
E-MAIL: INFO@CANNONEALIMENTARI.IT

WWW.CANNONEALIMENTARI.IT