



IMPRESA & LAVORO



«Non c'è buona economia senza buoni imprenditori» PAPA FRANCESCO

FARE IMPRESA CON LA RICERCA TORNANO I CERVELLI IN FUGA

Nel centro di Sacco System, a Cadorago, ricercatori stranieri e diversi italiani che si trovavano all'estero
L'ad Martino Verga: «Non è solo questione di orgoglio nazionale, è strategico che l'innovazione si svolga qui»

MARIA GRAZIA GISPI

Radici locali e vocazione internazionale, Sacco System è una rete di imprese avviata nel 1872 a Cadorago come Cagliificio Clerici. A partire dal settore agro alimentare ha saputo sviluppare una forte dimensione biotech grazie alla ricerca che è, per Martino Verga, ad del gruppo, la pietra angolare su cui costruire il futuro.

Quali sono gli elementi innovativi che possono favorire lo sviluppo d'impresa anche in settori non immediatamente prevedibili?

L'ambito delle biotecnologie nel quale lavoriamo sta crescendo in modo accelerato in un mondo che cambia. Il nostro impegno è essere continuamente aggiornati e seguire tutti gli sviluppi della scienza e delle tecniche. Questo comporta, per il nostro centro di ricerca, un investimento per la ricerca e sviluppo del 6% del turn over, a fronte di una media dell'Unione europea del 2% e di quella italiana dell'1%.

Investiamo sempre di più in questo campo per permetterci di creare innovazione continua e produrre sempre più con costi ridotti, in modo tale da poter essere competitivi in alcuni ambiti specifici.

Qual è stata l'evoluzione da una produzione locale e tradizionale allo sviluppo del settore nutraceutico e farmaceutico?

Abbiamo avviato l'attività con prodotti per il settore caseario, per poi ampliare con elementi per la fermentazione di salumi, carni, pesci e verdure. In un secondo momento abbiamo iniziato a produrre microrganismi per la protezione delle produzioni alimentari. I prodotti alimentari oggi sono immessi in commercio in condizioni di igiene estrema. Se un microrganismo patogeno li contamina, non trova nessuna competizione biologica e può facilmente moltiplicarsi fino a raggiungere pericolosissimi livelli. Come accade nei casi di infezione da listeria. Tra tutti, l'alimento più a rischio è il salmone, che per ora non ha fatto vittime perché il consumo è ridotto, contrariamente al formaggio. Sono accaduti gli incidenti più gravi per aver ingerito batteri pericolosi proliferati sui formaggi proprio in Svizzera, Francia e Stati Uniti, dove l'industria alimentare segue passaggi rigorosissimi per ottenere la massima igiene.



Martino Verga, amministratore delegato del Gruppo Sacco System

Quali soluzioni avete messo a punto per ridurre il rischio di intossicazioni?

Siamo andati alla ricerca dei batteri che nelle produzioni tradizionali proliferavano sulle croste dei formaggi senza essere pericolosi per la nostra salute. Abbiamo quindi formulato delle colture batteriologiche di protezione da proporre alle aziende casearie come barriera naturale alla crescita e proliferazione dei patogeni. Si tratta di una lotta microbiologica sostenibile.

Quali sono i principali clienti del gruppo Sacco System?

I clienti finali sono i caseifici o i produttori di yogurt e le aziende alimentari nel settore caseario, delle carni e pesce, le aziende nell'ambito dei supplementi alimentari probiotici, ma anche le industrie farmaceutiche. Di recente abbiamo ampliato alle aziende agricole e in ambito veterinario.

L'altro settore in cui state investendo è legato all'agricoltura, con quali risultati?

Ci sono dei microrganismi che convivono con le piante creando loro benessere, proprio come accade per noi con i probiotici che ci fanno star bene. Esistono batteri che crescono sulle estremità delle radici della

piante e ne aumentano il benessere, con una conseguente riduzione delle necessità di fertilizzanti, fitofarmaci e acqua.

Quali sono i vantaggi per le produzioni agricole?

Ottenere alimenti per il consumo che subiscono minori trattamenti. In un'ottica di economia sostenibile si tratta di un grande vantaggio per l'ambiente.

Stiamo sviluppando ricerche in questo ambito e le risposte sull'uso di funghi e batteri per le piante è straordinaria.

Ne abbiamo un esempio con delle coltivazioni di pomodori ai quali sono stati aggiunti i nostri microrganismi e hanno prodotto più fiori e frutti.

L'Unione europea ha promosso una politica agricola per l'alimentazione "Farm to Fork" in cui ci inseriamo perfettamente. Sono le linee guida sulle quali dovrà svilupparsi l'agri-

coltura in futuro.

Il successo dei microrganismi nel settore agricolo è trasferibile anche nel nutraceutico e farmaceutico?

La frontiera della nostra ricerca sono i probiotici. Nel nostro corpo vivono in simbiosi una quantità di microrganismi difficile da immaginare. Il loro peso totale è di circa un chilo e mezzo per una persona di 70 chili ed esplicano tantissime funzioni. I probiotici sono quei batteri che fanno stare bene, sono favorevoli alla vita, sia per le persone che per gli animali. Questo è un settore al quale stiamo lavorando perché assume un grande interesse anche da un punto di vista farmaceutico. Alcune specie di questi microrganismi in simbiosi con il nostro corpo hanno funzioni specifiche che possono soccorrere le persone quando sono ammalate.



«La frontiera dei probiotici, utilissimi per la salute»



«L'impiego di microrganismi nel settore agricolo»

LA SCHEDA

IL GRUPPO

Sacco è un'azienda italiana a conduzione familiare di Cadorago che offre alle imprese colture starter per la fermentazione degli alimenti, in particolare latticini, integratori alimentari e colture probiotiche. La consociata Cagliificio Clerici, sempre con sede a Cadorago, è leader italiano nella produzione di caglio dal 1872 e nel 2006 ha acquisito l'azienda svedese Kemikalia. Sacco ha inoltre acquisito nel 2013 il Centro Sperimentale del latte di Zelo Buon Persico nel lodigiano costituendo così un gruppo, Sacco System, che impiega complessivamente 375 persone, produce 64 differenti specie di microrganismi e distribuisce i suoi prodotti in oltre 110 paesi per un fatturato, nel 2019, di 108 milioni di euro.

Per esempio?

Ci sono degli studi contro l'obesità che dimostrano il ruolo decisivo ed estremamente positivo di alcuni batteri tanto che il loro utilizzo all'interno di una terapia medica, ancora sperimentale, sta dando risultati molto incoraggianti.

Ma gli esempi in campo farmaceutico sono diversi. Per esempio sappiamo che la nostra pelle è coperta da batteri, un miliardo ogni centimetro quadrato, alcuni di loro possono svolgere un ruolo per la salute dell'epidermide e prevenire malattie come la psoriasi o la dermatite atopica che possono regredire fino a scomparire.

Il ruolo dei batteri in simbiosi con il nostro corpo era già noto sperimentalmente: per esempio nell'Unione Sovietica gli ustionati gravi non erano curati in camere sterili ma al contrario sulle ferite estese erano spalmati dei lactobacilli perché aiutassero la pelle a ricrescere rapidamente e perché formassero una difesa naturale contro la possibilità che dei patogeni penetrassero nel corpo.

Tutto questo quale sforzo organizzativo comporta?

Lavorano nel nostro centro di ricerca 60 persone e abbiamo collaborazioni con più di 40 università del mondo. Indi-

spensabile il dialogo con la ricerca di base accademica. Quella che facciamo noi, come azienda, è ricerca applicata, per questo siamo costantemente aggiornati su tutte le novità.

In genere i ricercatori sono laureati in biotecnologie, in scienze alimentari o in biologia, sono sia italiani che stranieri, lavorano con noi studiosi dagli Stati Uniti, Danimarca, Svezia, Uruguay, Argentina, Germania, Irlanda, Austria e Francia. Ci siamo anche avvantaggiati delle agevolazioni consentite dalla legge per incentivare il ritorno dei migliori ricercatori italiani attivi all'estero e siamo molto orgogliosi per aver fatto tornare in Italia tanti cervelli che si erano trasferiti all'estero.

In questo momento siamo in contatto con altre tre persone all'estero e se tornassero in Italia per noi sarebbe un successo.

Qual è il vantaggio di investire in capitale umano?

Non è solo questione di orgoglio nazionale, ma è anche un elemento strategico. Le idee nuove, le ricerche vanno sviluppate in Italia perché se la progettazione e l'innovazione vengono svolte in patria ci sarà sempre modo di mantenere il controllo e quelle competenze, la vera ricchezza, resteranno vicine.

Poco prima della pandemia è stato aperto Sacco System Japan, quali sono state le difficoltà?

Avevamo diversi clienti e si è deciso di aprire un ufficio commerciale dedicato all'area. I primi risultati sono ovviamente pochi per la situazione ma cerchiamo di supportarli perché possano presto ripartire. Il Giappone ha risentito molto della pandemia, con menovittime ma moltissima preoccupazione e il piano vaccinale non sta funzionando bene.

In quali altri mercati esportate i vostri prodotti?

In oltre 110 paesi, per questo abbiamo ottenuto tutte le autorizzazioni necessarie: quella dell'Aifa, Agenzia italiana per il farmaco, per produrre colture liofilizzate a uso farmaceutico. Abbiamo anche la certificazione Kasher indispensabile per esportare in Israele e per i paesi con numerosi ebrei osservanti come Argentina e Stati Uniti e la certificazione Halal per i paesi musulmani, oltre a quelle richieste per la filiera dei prodotti biologici.