

## 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