

ICAB S.p.A.

Industria Conserve Alimentari Buccino
Sede Legale: Agglomerato Industriale Lotto 14 - 84021 Buccino (SA)
e-mail: info@lafiammante.it - www.lafiammante.it
C.F e P.IVA 07239170637 - Cap. Soc. 3.302.405,16 i.v.
Tel. 0828/957155 - Fax 0828/957067



ICAB La Fiammante è una storica produzione artigianale di conserve alimentari, oggi estesa su scala industriale, e il marchio di punta di una **filiera 100% italiana**, certificata Social FootPrint, in virtù del costante monitoraggio degli impatti sociali della produzione (unico al Sud Italia e disponibile alla consultazione online).

Una filiera costruita su **relazioni autentiche**, in nome di un impegno etico condiviso che si estende a tutta la catena di fornitura.

La Fiammante «paga la materia prima al prezzo stabilito a inizio stagione, che spesso è più alto di quello determinato dal contratto. Così facendo, si svincola dal gioco al massacro della negoziazione continua e si inserisce in una strategia di sviluppo in cui ogni attore della filiera ha il suo giusto utile.» (Terzo Rapporto Campagna #filierrasporca, di Fabio Ciconte e Stefano Liberti)

«Leader ed eccellenza del made in Italy nel mondo, esempio concreto della possibilità di fare filiera in Italia creando un circolo virtuoso». (Premio Eccellenza dell'Anno - 2016 e 2017 - Le Fonti Awards® progetto ELITE - Borsa di Milano)

Il **Fattore Umano** – tema e filo conduttore di **Identità Golose 2018** – è il fulcro della nostra filosofia d'impresa e il segreto della qualità e della straordinaria fragranza delle nostre conserve, lavorate da abili maestranze in poche ore dalla raccolta a piena maturazione. Grazie ad **accordi diretti**, La Fiammante condivide infatti con gli agricoltori calendari di programmazione, selezione varietale e buone pratiche come l'agricoltura biologica e la lotta integrata, la raccolta meccanica contro il caporalato e il risparmio idrico.

L'eccellenza del pomodoro e degli ortaggi lavorati freschi da La Fiammante nasce da **valori e scelte condivise** nei campi soleggiati della Capitanata in Puglia, del Molise, della Basilicata, della Toscana e dalla Campania (in particolare le DOP S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino e Pomodorino del Piennolo del Vesuvio).

La Fiammante preserva l'alta qualità delle **migliori materie prime** grazie alla sapienza artigiana e all'impiego delle più raffinate tecnologie, a garanzia della **completa tracciabilità**, in ogni fase produttiva.