

ICAB S.p.A.

Industria Conserve Alimentari Buccino

Sede legale:

Agglomerato Industriale Lotto 14 - 84021 Buccino (SA)
C.F. e P.IVA 07239170637 - Cap. Soc. € 11.570.520,84 i.v.
E-mail: info@lafiammante.it - www.lafiammante.it
Tel. 0828 957155 - Fax 0828 957067

la fiammante
SANI E MEDITERRANEI



A due anni dall'ultima edizione, ICAB La Fiammante sceglie ancora Identità Golose Milano per raccontare il proprio impegno etico: un modo sociale di fare impresa perfettamente in linea con il focus della 16a Edizione, Costruire un Nuovo Futuro: Il Lavoro, che mettendo al centro l'attuale emergenza lavoro sottolinea la necessità di restituire forza al primo articolo della Costituzione italiana.

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, completamente tracciata e certificata su blockchain con My Story™ di DNV (accessibile tramite QR code in etichetta).

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.» (cfr. Fabio Ciconte, 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)

La sostenibilità sociale è fulcro della filosofia d'impresa del giovane CEO Francesco Franzese e, insieme, il segreto della qualità delle conserve La Fiammante: una straordinaria fragranza che nasce dalla sapiente lavorazione di solo pomodoro fresco, a poche ore dalla raccolta, grazie ad accordi diretti con gli agricoltori, a una rigorosa programmazione e al rispetto di disciplinari di produzione che abbattano l'impiego di fitofarmaci, promuovono il risparmio idrico e la raccolta meccanica contro ogni sfruttamento della manodopera.

Un "agire nella Società" (Societing), anziché solo nel Mercato (Marketing), che intende restituire dignità al lavoro, schiacciato dalle dinamiche squilibrate della grande distribuzione organizzata. E una volontà di innovazione nella tradizione, che ha saputo legare la valorizzazione del prodotto alla valorizzazione dei territori.

L'eccellenza delle conserve La Fiammante nasce da valori e scelte condivise nei campi soleggiati della Basilicata, della Capitanata in Puglia, del Molise, della Maremma grossetana e, naturalmente, della 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 di oltre 400 addetti e, insieme, all'impiego di tecnologie d'avanguardia in costante osmosi con la ricerca universitaria. Lo stabilimento di oltre 100.000mq ha sede a Buccino (SA), ai confini del Parco Nazionale del Cilento.