

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 dell’impegno etico che si estende a tutta la catena di fornitura (unico al Sud Italia e disponibile alla consultazione online).

Una filiera costruita su **relazioni autentiche**: un modo sociale di fare impresa che va oltre il mero profitto per affermare la necessità di **restituire valore e dignità al lavoro contadino**, schiacciato dalle pratiche sleali della grande distribuzione. Una **innovazione nella tradizione**, che ha saputo legare la valorizzazione del prodotto alla valorizzazione dei territori.

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 #filierasporca, 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)

La “**sostenibilità sociale**” è fulcro della filosofia d’impresa del giovane **CEO Francesco Franzese** e il segreto della qualità e della straordinaria fragranza delle conserve La Fiammante, lavorate in poche ore dalla raccolta a piena maturazione grazie ad **accordi diretti con gli agricoltori** sui calendari di programmazione, la selezione varietale e un disciplinare di produzione declinato in buone pratiche di agricoltura biologica e lotta integrata, raccolta meccanica contro il caporalato e risparmio idrico.

L’eccellenza del pomodoro e delle conserve di ortaggi 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 di quasi 400 addetti e all’impiego delle più aggiornate tecnologie e di laboratori all’avanguardia, a garanzia della **completa tracciabilità** delle conserve in ogni fase produttiva. Lo stabilimento di oltre 100mq ha sede a **Buccino (SA)**, ai confini del Parco Nazionale del Cilento.