CEREAL TERRA

L'uomo è parte integrante dell'universo e non può prescindere dall'ambiente e dalla natura, poiché aria, acqua e cibo sono elementi indispensabili alla vita umana e tutto ciò che cresce nella terra assorbe le sostanze in essa contenuta e le riconsegna all'uomo. Rispettare la terra equivale pertanto a rispettare se stessi. Se ciascuno di noi scegliesse ogni giorno cosa mangiare e come mangiarlo, tenendo a mente questi concetti, il mondo intero verrebbe rivoluzionato, perché non si potrebbe fare a meno di comprendere che, se si devasta il terreno e si contaminano l'aria e l'acqua, si fa del male a se stessi. Questi concetti sono ben radicati all'interno dell'azienda italiana Cereal Terra, che dal 1990 produce conserve di qualità utilizzando materie prime al 100% biologiche. Nutrirsi è uno dei modi principali in cui dimostriamo amore a noi stessi e agli altri. Partendo dal concetto che "siamo ciò che mangiamo", Cereal Terra investe continuamente per coniugare tecnologia e tradizione e garantire la qualità del prodotto, a partire dalla selezione del seme fino al prodotto finale in vasetti che raggiunge la tavola dei consumatori. Nell'ambito dell'imballaggio, l'azienda torinese si è recentemente rivolta a SMI per l'installazione di una confezionatrice a film termoretraibile della serie LSK 40 T per il confezionamento in pacchi vassoio e film o falda e film di una grande varietà di vasetti della propria gamma produttiva.

- **SETTORE: FOOD**
  CEREAL TERRA
  Cirié (Torino), Italia
  www.cerealterra.it
- Fardellatrice LSK 40 T
- Nastri trasportatori

VIDEO

GEO LOCATION

LA STORIA DI UN AMORE
PER LE COSE BUONE

La Cereal Terra, azienda familiare situata a Ciriè, in provincia di Torino, ai piedi delle suggestive pendici dell'arco alpino, nasce nel 1990 dalla profonda convinzione che un'alimentazione corretta e sana sia il primo passo verso il miglioramento della vita. Ancor prima che la Comunità Europea stabilisse come dichiarare un prodotto biologico in etichetta, grazie all'arte del conservare, alla trasparenza e al profondo rispetto della natura, l'azienda torinese, un orgoglio del made in Italy, produceva già prodotti genuini, autentici, al 100% biologici. A quei tempi sulle etichette si scriveva "senza conservanti" e "senza concimi chimici di sintesi", ma i prodotti di Cereal Terra, adesso come allora, erano e sono il frutto di una lavorazione artigianale fatta di ascolto e di esperienza, maturata dai segreti e dalla sapienza della nonna, che in una cucina di cascina, dove la legna sul fuoco scandiva il tempo, diceva come far esprimere alla conserva tutto il sapore, il profumo e i colori della terra. "L'arte del conservare" non significa solo mettere i frutti nel vaso, perché, insieme ai profumi e ai sapori della stagione, si conservano anche le sfumature dei ricordi e delle emozioni. Quando gustiamo una conserva, questa deve parlarci del suo momento di vita, risvegliando in noi attimi ormai dimenticati, ma che piacevolmente affiorano alla memoria facendoci rivivere un bel momento del nostro passato. Per questi motivi Cereal Terra usa solo prodotti biologici freschi, prelevati nel naturale momento del loro raccolto, poiché è solo in questo modo che hanno molto da raccontare. Da un quarto di secolo, con passione ed entusiasmo, l'azienda piemontese porta avanti con successo questa filosofia produttiva, che assicura prodotti ricchi di amore e tradizione al pari delle conserve delle nostre nonne. Al contrario, cosa potrebbe raccontare un pomodoro coltivato in un tunnel? Non ha mai visto il sole ed è riscaldato solo da un vento caldo, generato da una stufa.

CEREAL TERRA IN BREVE:

Anno di fondazione: 1990

Fatturato 2019: € 7 milioni

Produzione: conserve alimentari 100% biologiche

LE SOLUZIONI
SMI PER CEREAL TERRA

Cereal Terra ha un forte legame con il territorio, in cui opera mettendo in primo piano il ciclo naturale delle materie prime per valorizzare le varietà stagionali. L'azienda piemontese è riuscita a creare una forte unione tra la tradizione e la passione familiare, l'utilizzo di tecniche produttive all'avanguardia e la cooperazione con l'intera filiera di fornitori, per offrire ai clienti la massima qualità e tracciare il percorso di ogni materia prima. La sua storia viene raccontata attraverso i suoi prodotti, perché ogni vasetto racchiude profumi e sapori unici di prodotti freschi, che, dopo rigorosi controlli e verifiche per assicurare una qualità impeccabile, vengono trasformati e venduti al consumatore finale. Ceral Terra è caratterizzata da una produzione molto varia, che include numerosi tipi di vasetti e bottiglie di vetro di antipasti, salse, pesto, piatti pronti, ecc., confezionati in film termoretraibile in pratici pacchi con vassoio o falda da una fardellatrice SMI della serie LSK ERGON.

FARDELLATRICE LSK 40T ERGON - Produzione fino a 40 Pacchi/Minuto

Contenitori confezionati: vasetti di vetro da 0,12 L / 0,314 L / 0,39 L / 0,212 L e 0,106 L. Bottiglie di vetro da 350 gr

Confezioni realizzate: Fardelli in vassoio + film nel formato 3x2 (tutti i vasetti e le bottiglie di vetro) e nel formato 4x3 per i vasetti da 0,314 L.
Fardelli in falda + film nel formato 3x2 (tutti i vasetti e le bottiglie di vetro) e nel formato 4x3 per i vasetti da 0,314 L.

Principali vantaggi:

- macchina automatica adatta per il confezionamento di diversi tipi di contenitori
- tutti i modelli LSK ERGON dispongono di un sistema meccanico di raggruppamento del prodotto; il cambio formato è di tipo manuale
- la confezionatrice LSK ERGON ha dimensioni ridotte e rappresenta la soluzione più idonea a soddisfare le esigenze di chi non dispone di ampi spazi nell'impianto di produzione
- ottimo rapporto qualità/prezzo: nonostante l'impiego di soluzione tecnologiche d'avanguardia e di componenti altamente affidabili, la serie LSK ERGON ha prezzi molto competitivi
- l'unità di taglio film ha un design compatto e la lama del coltello è gestita da un motore brushless a trasmissione diretta "direct-drive", che rende più precisa l'operazione di taglio e semplifica la manutenzione
- magazzino cartoni e falde in versione allungata per garantire una maggiore autonomia di funzionamento e semplificare le operazioni di gestione.

NASTRI TRASPORTATORI

Funzione: trasporto di contenitori sfusi in ingresso alla fardellatrice LSK 40T ERGON e trasporto di pacchi in uscita dalla macchina.

Principali vantaggi:

- movimentazione fluida e senza intoppi dei prodotti sfusi e dei pacchi in uscita dalla fardellatrice
- facilità di utilizzo da parte dell'operatore, grazie ad un'interfaccia uomo-macchina semplice e intuitiva
- operazioni di manutenzione semplificate
- tempi di cambio formato ridotti al minimo per il passaggio rapido da una produzione all'altra.

DAGLI ANTIPASTI
AI PIATTI PRONTI: SAPORI DA RISCOPRIRE

Scegliere di nutrirsi con prodotti provenienti dall'agricoltura biologica significa percorrere la strada del benessere alimentare, in armonia con i tempi e le risorse disponibili in natura. Per l'azienda è importante produrre alimenti che contribuiscano ad una corretta e sana alimentazione ed allo stesso tempo rispettino la natura. I prodotti biologici, coltivati con il solo utilizzo di sostanze naturali, sono il frutto di un'agricoltura sostenibile e rigidamente controllata. L'alimentazione diventa stile di vita portato avanti giorno per giorno, grazie ad un paniere variegato di alimenti che spazia dalla linea di antipasti e salse fino ai piatti pronti (anche in versione vegana) per essere riscaldati e gustati.

Antipasti: è una linea di prodotti che rispetta le tradizioni delle ricette tipiche delle regioni italiane. I sapori delle verdure utilizzate restituiscono il piacere dei sapori che si stanno perdendo.

Condipasta: condimenti preparati con pomodoro fresco italiano e verdure selezionate provenienti da coltivazioni biologiche, con sapori e freschezza tipici dei prodotti fatti in casa.

Pesto: realizzato con basilico genovese D.O.P., un prodotto tradizionale garantito che conferisce al prodotto profumo ed aroma intensi.

Salse: una grande varietà di salse da utilizzare con carni, verdure, ecc., tutte preparate con prodotti e con uova fresche da allevamento biologico.

Salse per formaggi: un gusto ricco e particolare che accompagna svariati tipi di formaggi e ne valorizza il gusto.

Creme salate: prodotti che mantengono inalterate le proprietà nutritive ed il sapore delle verdure fresche di prima scelta, provenienti da coltivazioni biologiche.

Legumi: vasta gamma di alimenti vegetali ricchi di sostanze proteiche.

Pronti da gustare: grande varietà di zuppe, vellutate, lasagne e piatti pronti cucinati con ingredienti di coltivazione biologica di prima qualità.

L'ECCELLENZA DEL GUSTO IN PIATTI PRONTI, SANI E LEGGERI

Dalla passione per l'ambiente e per la qualità delle materie prime utilizzate, e dal rispetto dei ritmi della natura, nascono solo cibi sani e genuini come i piatti pronti 100% biologici della linea "ambient". Cereal Terra offre una grande varietà di zuppe, vellutate, lasagne e piatti pronti, cucinati con ingredienti di coltivazione biologica di prima qualità. Veloci da mettere in tavola, sono una buona soluzione per chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare a un pasto buono e sano; i cibi prodotti dall'azienda piemontese, infatti, non contengono conservanti, in quanto la stabilità del prodotto è garantita da un trattamento termico che ne estende la conservazione. I piatti pronti della gamma "ambient", proprio perché particolarmente curati dal punto di vista dietetico e nutrizionale, possono essere consumati anche da celiaci, vegetariani o vegani.

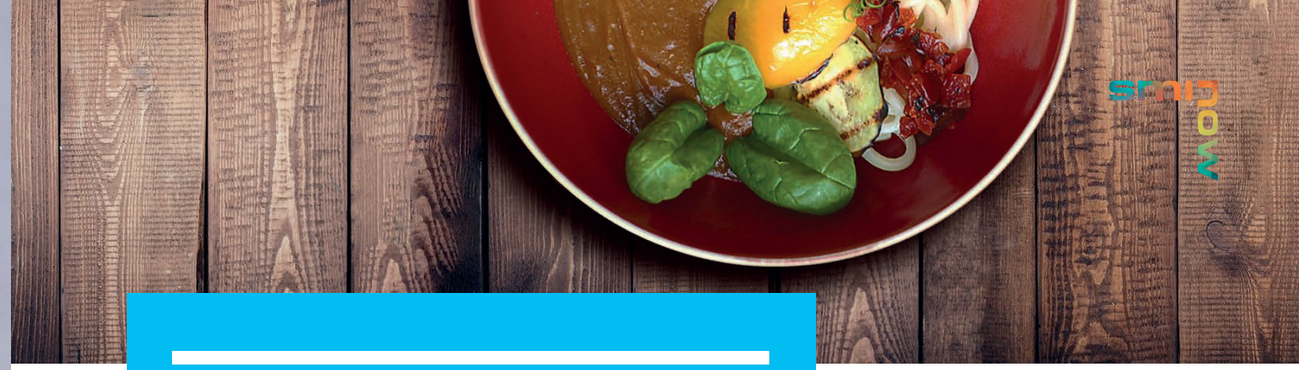
PRESERVARE I PROFUMI E I COLORI DEL RACCOLTO

Peperoni, melanzane, zucchine e poi frutti come meloni, fichi, prugne; insomma, sono tantissime le conserve che si possono preparare nel periodo di raccolta per gustarle poi tutto l'anno. Per delle conserve di qualità la materia prima deve essere la migliore reperibile in natura, giunta a maturazione completa, senza alcuna ammaccatura, con buccia e polpa soda e compatta; solo così i profumi, le consistenze e i colori degli ortaggi o della frutta sono conservati al meglio.

PRODUZIONE NATURALE E BIOLOGICA CHE **RISPETTA L'AMBIENTE**

La filosofia aziendale di Cereal Terra si fonda sull'etica e sul rispetto dell'ambiente e contribuisce allo sviluppo di un mondo più salubre e sostenibile. L'azienda di Cirié è molto esigente sulle garanzie di provenienza, l'eccellente qualità e la rintracciabilità dei prodotti che utilizza e, per raggiungere tali obiettivi, si avvale di un laboratorio indipendente.

Collabora inoltre con aziende agricole accreditate e continuamente monitorate e non si limita a rispettare le norme vigenti, ma si impone produzioni al massimo livello qualitativo. Ogni singolo processo di trasformazione avviene nel rispetto di rigorosi standard igienici e nel più naturale rispetto dell'ambiente, perché, dalla coltivazione fino alla conservazione, l'azienda vuole raccontare la propria personalità: semplice, trasparente e attenta alla natura. Oltre alle lavorazioni con mani sapienti che, come una volta, fanno la maggior parte del lavoro con cura e passione, Cereal Terra si avvale di macchinari all'avanguardia per eseguire scrupolosi controlli di sicurezza e qualità, come metal detector, soffiatori, bilance per le correzioni di peso dei vasetti e chiusura meccanica e l'uso di modernissime tecniche di produzione che si affiancano ad una lunga tradizione di eccellenza artigianale.



PROFUMI E SAPORI UNICI, RACCHIUSI IN UN VASETTO

Il primo obiettivo di Cereal Terra è quello di ottenere, sempre, la miglior qualità; per farlo, parte da materie prime straordinarie e freschissime che lavora in giornata, prediligendo le fasi manuali e artigianali nella produzione e nell'invasettamento. Ad esempio, per produrre il pesto, caratterizzato dall'aroma e dal gusto unici del basilico appena raccolto, l'azienda piemontese utilizza esclusivamente prodotti biologici coltivati nell'azienda agricola di famiglia, il Ciliegio, che si trova a Sarzana in Liguria, simbolo di un'agricoltura che rispetta la terra e la cultura e garantisce prodotti genuini e di qualità. Il Basilico Genovese DOP, con cui produce il pesto, è un prodotto tradizionale garantito da un disciplinare di produzione controllato dalle Camere di Commercio ed etichettato in modo trasparente al 100%.

IL BASILICO: CURIOSITÀ

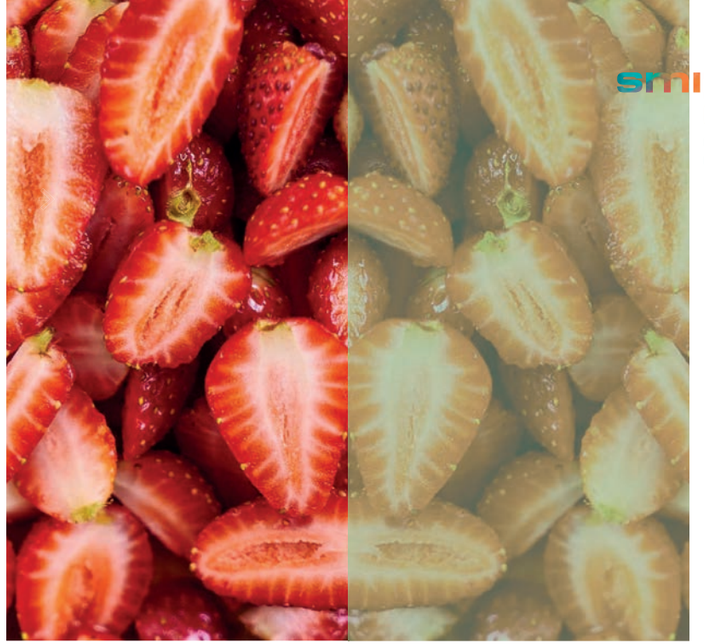
La pianta di basilico è originaria dell'Asia (si pensa provenga dall'India), dove tuttora è ancora ampiamente utilizzata. Nel Mediterraneo i primi a introdurla furono i Greci e proprio dal termine greco "basilikon" (pianta regale) deriverebbe il suo nome; l'etimologia è però incerta: alcune interpretazioni ritengono sia così chiamato perché usato per produrre profumi per il re, o in riferimento all'utilizzo sacro delle antiche popolazioni Hindu, oppure, più semplicemente, per l'importanza "regale" conferita alla pianta. La maggiore diffusione è avvenuta in Italia, dove si è affermata come principale pianta aromatica, fino a diventare uno dei simboli della cucina mediterranea. Attualmente esistono ufficialmente una sessantina di varietà di basilico, che si differenziano tra loro per la forma e le dimensioni delle foglie e l'intensità dell'aroma. Tra le più diffuse c'è il basilico crespo, basilico italiano classico, con foglie dal colore verde brillante, forma appuntita e superficie liscia e un aroma gradevole e intenso; a questa specie appartiene il famoso basilico genovese, che si può definire tale solo se coltivato in Liguria seguendo scrupolosamente i disciplinari del marchio DOP.

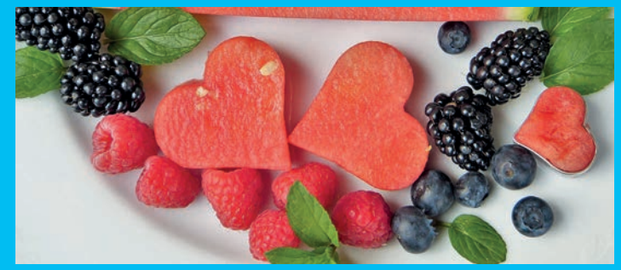
QUALITÀ DA GUSTARE RACCONTATA NEI PRODOTTI

L'alto standard di qualità dei prodotti Cereal Terra è garantito dalle più importanti certificazioni in campo agroalimentare, dal severo rispetto delle normative di qualità e sicurezza e da una filiera controllata che traccia il percorso produttivo di ogni materia prima. L'attenzione per le materie prime di qualità, raccolte al giusto grado di maturazione, permette all'azienda torinese di offrire ogni giorno prodotti non solo buoni, ma anche sani e genuini. I prodotti Cereal Terra sono garantiti dal marchio "Prodotti biologici originali", che viene usato a livello europeo per rendere i prodotti biologici più facilmente riconoscibili dai consumatori. Tutti gli ingredienti di origine agricola che entrano a far parte del prodotto certificato sono a loro volta certificati in conformità al regolamento NOP da parte di organismi riconosciuti dall'USDA (United States Department of Agricolture). Altrettanto importante è l'attribuzione del riconoscimento di "Eccellenza Artigiana" conferito dalla Regione Piemonte, che mira a salvaguardare e rilanciare lavorazioni artigianali di antico prestigio.

NUTRIRSI E NON
SOLO ALIMENTARSI

Per capire questo concetto bisogna innanzitutto chiarire la differenza tra alimentazione e nutrizione. Con il termine alimentazione si intende l'atto del mangiare, che ci consente di apportare energia al nostro organismo per consentirgli di svolgere tutti i processi che ci mantengono in vita. La nutrizione, invece, è un processo più complesso, dato dall'insieme dei processi biologici che consentono la scomposizione dell'alimento, l'assimilazione dei nutrienti e l'utilizzo degli stessi per la sopravvivenza e l'attività del corpo. Questo rapporto cibo-salute è talmente forte e diretto che di recente è nato un nuovo filone di ricerca, la "nutrigenomica", che studia come la dieta influenzi i nostri geni e di conseguenza la nostra salute (per questa ragione non vanno sottovalutate le nostre scelte a tavola). I consumatori di oggi hanno imparato a mangiare meglio e a scegliere cibi più sani, che fanno bene a se stessi e all'ambiente, determinando un avvicinamento verso il biologico e l'alimentazione sana; inoltre, la crescita dei consumi di prodotti bio ha portato a cambiamenti anche in agricoltura, dove parte dei terreni sono stati convertiti per eliminare completamente l'uso della chimica. Anche le grandi aziende del settore alimentare stanno comprendendo l'importanza del biologico e questo significa che l'offerta sarà sempre più variegata e competitiva e comprenderà non solo cibo, ma anche bevande come latte e caffè.



ALIMENTAZIONE SANA: IL PRIMO PASSO VERSO IL BENESSERE

"Noi siamo quello che mangiamo" sosteneva già a metà dell'Ottocento il filosofo tedesco Ludwig Feuerbache e, alla luce degli studi più recenti e accreditati, aveva ragione: la salute si costruisce a tavola in base ai cibi che consumiamo, perché la qualità delle sostanze assorbite dal nostro organismo influenzano la qualità della vita e il nostro benessere fisico, mentale, emozionale e spirituale. Il corpo e la psiche sono interconnessi e dunque l'alimentazione agisce sul nostro pensiero e sull'ambiente in cui viviamo. Considerando che tutti siamo interconnessi, ogni cibo che finisce nel nostro piatto è il risultato di una serie di eventi e fattori derivanti da una nostra scelta. Mangiare biologico, in modo equilibrato e vario vuol dire mangiare sano, amare sé stessi e prendersi cura della propria salute, perché si ingeriscono meno nitrati, meno pesticidi, meno insetticidi; significa anche preservare l'ambiente e le biodiversità alimentari, senza inquinare o contaminare la natura con additivi chimici di sintesi e senza sfruttare intensamente la terra.