



Organizzazione e velocità a garanzia della vera freschezza

Dalla Croazia all'Italia, Cromaris alleva e distribuisce branzini, orate e ombrine

È veloce la freschezza? Per essere veloce deve esserlo per forza, perché altrimenti non sarebbe più tale. E un sapore? Con quale unità di misura si determina la velocità con la quale un sapore attraversa il mare da una sponda all'altra? E se una tale unità non fosse stata ancora inventata, allora dovrebbe chiamarsi Cromaris, perché è grazie all'esperienza e alla serietà di Cromaris che ogni giorno, attualizzando e ottimizzando una tradizione di itticoltura che nella riviera dalmata ha radici centenarie, i sapori del mare, freschi come appena pescati, attraversano l'Adriatico per approdare direttamente sulle tavole dei consumatori italiani. Nata nel 2009 tra Zara e Rovigno, sulla costa della Croazia, dal 2013 Cromaris ha scelto l'Italia, più precisamente Casale

sul Sile (Treviso) per impiantare la sua unica filiale in tutta Europa: "Sin dalla sua nascita nel 2009 - spiega Davide Furlan, un passato nel mondo della Gdo e dell'importazione di prodotti ittici e ora amministratore delegato di Cromaris Italia - la nostra azienda è sempre stata attiva nell'itticoltura d'eccellenza tramite l'allevamento di pesci di pezzatura medio-grande come branzini, orate e ombrine. L'Italia è il maggiore mercato al mondo per consumo di queste tipologie di pesce, però è anche un mercato dove esiste una fortissima competizione, per questo aprendo la sede italiana abbiamo voluto scommettere su un prodotto di altissima qualità, sostanzialmente al livello di quello nazionale. Da principio, anche a causa delle barriere doganali, abbiamo faticato a far-

ci conoscere perché la Grande Distribuzione non importava granché, ma dopo l'ingresso della Croazia nell'Unione Europea il mercato si è dischiuso gradualmente consentendoci di fare apprezzare la bontà dei nostri prodotti a un pubblico sempre più vasto". Oggi Cromaris può contare su sette allevamenti, tutti a mare, di cui cinque si trovano in Dalmazia, adiacenti al sito Unesco del Parco Naturale delle Incoronate, e gli altri due, incluso quello biologico, in Istria, nei pressi del Canale di Lemme. I suoi prodotti includono branzini, orate e ombrine boccadoro, sia intere che sfilettate o a tranci, sfuse o confezionate, inoltre filetti affumicati e marinati e, per i veri intenditori, una linea di pesce ad alimentazione biologica. Cromaris però non si ferma alle attuali referenze: l'azienda

infatti da anni lavora per l'individuazione di nuove specie da allevare, tra cui ricciole e pagelli del Mediterraneo, dentici e ostriche piatte dell'Adriatico, che nulla hanno da invidiare a quelle della Normandia, tutte specie il cui allevamento è ancora alla fase sperimentale, ma che presto potrebbero essere messe in commercio. Sono due i fattori vincenti che caratterizzano la qualità Made in Cromaris: "Sostanzialmente noi ci differenziamo per due cose essenziali" prosegue Furlan "la prima è un brand riconoscibile, anche grazie alla nostra particolare etichetta uncinata che già da sola trasmette il concetto di tracciabilità, e che ci consente di dialogare direttamente con il consumatore comunicandogli una serie di valori fatti di qualità e di genuinità. Un marchio che molto più di qualsiasi etichetta è sinonimo di garanzia. Il secondo punto è la freschezza assoluta, una cosa che sembra scontata per un prodotto deperibile quale è il pesce ma che noi puntiamo a garantire in maniera quasi maniacale. Lo facciamo tramite una logistica perfetta in tutti i passaggi, dalla pesca effettuata con imbarcazioni veloci alla lavorazione, per la quale ci avvaliamo di una linea robotizzata che agevola il lavoro degli addetti, fino alla distribuzione, che per l'Italia può contare su due centri nevralgici come Trieste per il Nord e, via traghetto da Zara, Ancona per il Centro-Sud. Ma lo facciamo anche impiegando confezioni particolari, di maggiori dimensioni in modo



Un allevamento in Dalmazia

che possano contenere più ghiaccio, e completamente sigillate". E per il futuro Cromaris pensa in grande, con un programma di investimenti per rendere la propria rete di produzione e distribuzione sempre più efficiente e ramificata per portare il proprio nome letteralmente nel piatto di tutti gli italiani: "Attualmente - conclude Furlan - puntiamo a raggiungere le 9.500 tonnellate di prodotto entro la fine del 2018 per poi superare le 10.000 tonnellate nel 2019, il 50% del quale sarà venduto in Italia. Questo è il mercato che vogliamo sviluppare al massimo,

in termini di distribuzione e comunicazione al consumatore, per essere davvero presenti in tutto il paese. Per questo stiamo anche pensando a soluzioni logistiche che ci consentano di raggiungere zone meno facili da rifornire dal versante adriatico, come possono essere alcune zone del Sud Italia o le isole maggiori e minori oltre il Tirreno e il Canale di Sicilia, così da garantire la nostra presenza anche su questi mercati che solo recentemente hanno iniziato a lanciare segnali interessanti".

■ CASALE SUL SILE (TV)
© (+39) 0422 786948