

Agrisole

Quotidiano del settore agroalimentare

Stampa

Chiudi

07 Giu 2018

Pesca: la pugliese Lepore mare investe 3 milioni per il tonno «ultrafrozen»

Vincenzo Rutigliano

Investimenti per 5 milioni di euro in innovazione di processo e di prodotto per la Lepore Mare, azienda ittica fondata nel 1945 a Fasano, nel brindisino, e cresciuta fino a raggiungere, nel 2017, **un fatturato consolidato di circa 75 milioni di euro**, un dato che la colloca così tra le prime cinque imprese del settore in Italia. Dietro questi numeri vi è soprattutto la scelta di entrare anche sui mercati esteri il che ha consentito il passaggio dal pescato “artigianale” ottenuto nel piccolo mare di Savelletri, sulla costa fasanese, a quello degli oceani africani, grazie ad accordi con alcune **marinerie del Senegal e della Mauritania** per approvvigionarsi di prodotto fresco, poi congelato e portato in Italia per la lavorazione.

La Lepore Mare spa ha investito molto in innovazione, soprattutto di processo. Non solo a mare, nell'acquisto, per 1 milione di euro, di una imbarcazione specializzata nella cattura di gamberi calibrati poi surgelati direttamente a bordo, ma anche a terra nel sito produttivo di Fasano, uno dei tre del gruppo. **Nel sito pugliese sono stati infatti investiti 3 milioni di euro nel “Tonno Ultrafrozen”, procedura altamente tecnologica che permette di offrire un prodotto di alta qualità grazie al freddo estremo con cui viene trattato il pescato fresco.**

Questi investimenti completano a Fasano una filiera produttiva che inizia nei mari orientali con la cattura - con il metodo pesca a canna - del tonno, fatta da speciali pescherecci certificati Dolphin-Safe. Vi è poi a bordo l'abbattimento rapido a temperature di -60 gradi, quindi il trasporto a Fasano dove, in un magazzino di 3500 mq, il pesce viene stoccato in speciali celle ad alta tecnologia con temperature a -50 gradi. Infine il tonno viene lavorato e confezionato in imballaggi primari per essere destinato al mercato europeo. Ogni confezione ha il suo QR code che consente di risalire, con pochi e semplici step, a tutte le informazioni della partita di tonno pescato.

L'investimento nel Tonno Ultrafrozen è ora a regime, in linea con la domanda di tonno rosso che è sempre sostenuta. Il sito di Fasano è dunque il più strategico e tecnologicamente avanzato del sistema produttivo Lepore, che conta altre due piattaforme di lavorazione del pesce fresco a Porto Viro, a Rovigo, in Veneto, ed in Sicilia, ad Acireale. **In totale alla Lepore -che occupa 130 addetti - vengono lavorati 15mila tonnellate di pesce ogni anno, 2.500 tonnellate di frutti di mare depurati, vengono fatte 40.000 consegne, riforniti 500 clienti, comprese alcune catene di Gdo, vi sono quasi 300 fornitori sparsi in tutto il mondo, e 20 pescherecci sono attivi nell'Adriatico.** «Lavoriamo con standard di eccellenza sia il prodotto fresco, il 90% del totale, che quello congelato che rappresenta la parte restante- spiega **Gianni Lepore, amministratore unico della spa** e seconda generazione in azienda -. Facciamo molta innovazione sia di processo che di prodotto e ci muoviamo cercando spazi operativi sempre maggiori, sia in Italia che all'estero, soprattutto perchè i consumi di pesce salgono. Nel corso del 2018 con un altro

investimento da 1 milione di euro stiamo realizzando un nuovo impianto di allevamento in mare, dinanzi alla costa di Monopoli, a sud di Bari, di militi di alta qualità».

P.I. 00777910159 - Copyright Il Sole 24 Ore - All rights reserved