

ECONOMIA » SVILUPPO

“La Regina” investe nella svolta green

L'azienda della famiglia Romano punta su rispetto dell'ambiente e trasformazione digitale per rafforzare il brand già al top

Quarant'anni di successo, è questo l'anniversario che festeggia nel 2023 **La Regina di San Marzano**, azienda leader nella produzione di pomodori pelati e sughi pronti, che ha mosso i primi passi nell'Agro nocerino-sarnese e oggi ha un respiro internazionale, con un fatturato passato da 8 a 350 milioni, per l'80% realizzato grazie al mercato americano e canadese.

Passione, internazionalizzazione e rispetto dell'ambiente: tre ingredienti per tre generazioni ai vertici de La Regina di San Marzano. La storia comincia con nonno Antonio, contadino innamorato della sua terra. È il 28 luglio del 1983 quando la passione per il lavoro spinge Antonio Romano alla scelta coraggiosa di abbandonare il suo magazzino ortofrutticolo per abbracciare l'avventura dell'azienda conserviera. Gli inizi de La Regina di San Marzano sono segnati dall'ingresso nel mercato locale, nel comparto del food service. Nel 2002, con la scomparsa del fondatore, le redini dell'azienda passano nelle salde mani della seconda generazione. È **Felice Romano** a guidare l'azienda verso il decisivo decollo, determinato dalla lungimiranza di un uomo che ha saputo puntare ad un'espansione prima nel mercato europeo e poi in quello internazionale. Si tratta di una delle cifre distintive dell'azienda, che oggi conta un ufficio commerciale a Manhattan e uno stabilimento in Georgia, oltre ad un solido posizionamento nei mercati di America e Canada. Attualmente l'azienda è affidata anche alla gestione della terza generazione: **Antonio, Natalina e Luigi** hanno ereditato la sapienza del nonno e il genio imprenditoriale del padre, puntando a politiche green tese all'innovazione tecnologica.

La salvaguardia dell'ambiente. Le radici de La Regina di San Marzano affondano nell'Agro nocerino-sarnese, da sempre



La famiglia Romano guida l'azienda conserviera La Regina fondata da Antonio Romano ed ora nelle salde mani di Felice con i figli Antonio, Natalina e Luigi

sotto i riflettori per l'inquinamento del fiume Sarno. La famiglia Romano ha preteso, sin dall'inizio, di far coincidere lo sviluppo dell'azienda con il rispetto per un territorio già fin troppo martoriato. Negli ultimi tre anni sono stati circa 70 i milioni investiti per l'ampliamento della capacità produttiva in chiave green, per ridurre al minimo l'impatto ambientale: risparmio di acqua, energie rinnovabili e attenzione ai reflui industriali. Dal 2016 è attivo un impianto di recupero delle acque a circuito chiuso, capace di trattare 3 milioni di litri l'ora attraverso apposite torri di raffreddamento, riciclando così le acque della produzione.

Il trattamento delle acque meteoriche. L'azienda ha anche ridotto a zero gli scarichi di ac-

que meteoriche con un sistema di vasche e condutture sotterranee, capace di evitare pure danni dovuti a fenomeni meteorici di carattere straordinario.

Il depuratore. Tutte le acque dello stabilimento vengono convogliate verso un depuratore combinato (chimico-fisico-biologico) con capacità di trattamento di 500 milioni di litri d'acqua l'ora. Il 45% delle acque depurate viene riutilizzato per i servizi aziendali. La restante percentuale è completamente depurata e compatibile con l'ambiente.

Mitigazione degli odori. Lungo l'intero perimetro dell'azienda, la famiglia Romano ha provveduto all'installazione di un sistema di nebulizzazione di enzimi naturali, che garantisce una mitigazione dell'emissione di odori provenienti da



Il fondatore Antonio Romano

ciclo produttivo e area ecologica.

Fotovoltaico. Una vera svolta green non può prescindere dal

ricorso alle energie rinnovabili. È con questo spirito che La Regina di San Marzano ha deciso di investire in nuovi impianti fotovoltaici, due dei quali installati sulle strutture dell'azienda a Scafati, con capacità di 1250 kW e 300 kW, che consentono una sostanziosa riduzione - circa 1000 tonnellate l'anno - dell'emissione di CO2 in atmosfera.

Un ulteriore passo avanti è stato compiuto con l'adozione di GPL in luogo degli olii combustibili (BTZ) per alimentare gli impianti. Con conseguente stop all'emissione di polveri sottili. E in tema di risparmio energetico, l'azienda ha dotato la centrale termica di recuperatori di calore per ridurre le temperature dei fumi di scarico emessi in atmosfera.

CRIPRODUZIONE RISERVATA

➔ LEADER

All'avanguardia con il metodo “Industria 4.0”

Le politiche di investimento per diminuire l'impatto ambientale sono possibili grazie a un lavoro di progresso tecnologico che ha portato La Regina di San Marzano a scommettere già da tempo sulla trasformazione digitale.

Grazie agli investimenti tecnologici fatti dalla famiglia Romano, il 70% dei macchinari presenti in azienda lavora con il metodo “Industria 4.0”. Lo stesso sistema informativo ha la completa gestione di tutti i parametri ambientali, analizzati da sensori di nuova generazione per garantire il massimo e costante rispetto di tutti i limiti legislativi.

Lo stabilimento con sede a Scafati ad oggi riesce a monitorare oltre 10.000 dati di processo (temperatura, pressione, etc.), arrivando a campionare oltre 30 milioni di valori al giorno, consentendo il controllo continuo del ciclo produttivo.

Come fatto in casa è lo slogan dell'azienda della famiglia Romano che è nata dall'amore per la terra e per i suoi frutti, che ha puntato su qualità e innovazione, anticipando i tempi ma mantenendo immutati il rispetto per la natura e il valore del lavoro. È grazie a tutti questi capisaldi che oggi La Regina di San Marzano si colloca tra le aziende leader di pomodori pelati e sughi pronti, che promuove con successo il Made in Italy in tutto il mondo. Tanto che quando si pensa ad un'azienda amica dell'ambiente e all'avanguardia con il pensiero si va al 4.0 de La Regina di San Marzano.

➔ SUCCESSI SUI MERCATI CON L'IMPRONTA SMART ALL'INTERO CICLO PRODUTTIVO GRAZIE ANCHE ALL'IMPIANTO FOTOVOLTAICO E AL DEPURATORE



L'impianto fotovoltaico è uno dei gioielli tecnologici dell'azienda La Regina, non da meno il depuratore utilizzato



ECONOMIA » SVILUPPO

“La Regina” investe nella svolta green

L'azienda della famiglia Romano punta su rispetto dell'ambiente e trasformazione digitale per rafforzare il brand già al top

Quarant'anni di successo, è questo l'anniversario che festeggia nel 2023 **La Regina di San Marzano**, azienda leader nella produzione di pomodori pelati e sughi pronti, che ha mosso i primi passi nell'Agro nocerino-sarnese e oggi ha un respiro internazionale, con un fatturato passato da 8 a 350 milioni, per l'80% realizzato grazie al mercato americano e canadese.

Passione, internazionalizzazione e rispetto dell'ambiente: tre ingredienti per tre generazioni ai vertici de La San Marzano. La storia comincia con nonno **Antonio**, contadino innamorato della sua terra. È il 28 luglio del 1983 quando la passione per il lavoro spinge Antonio Romano alla scelta coraggiosa di abbandonare il suo magazzino ortofrutticolo per abbracciare l'avventura dell'azienda conserviera. Gli inizi de La Regina di San Marzano sono segnati dall'ingresso nel mercato locale, nel comparto del food service. Nel 2002, con la scomparsa del fondatore, le redini dell'azienda passano nelle salde mani della seconda generazione. È **Felice Romano** a guidare l'azienda verso il decisivo decollo, determinato dalla lungimiranza di un uomo che ha saputo puntare ad un'espansione prima nel mercato europeo e poi in quello internazionale. Si tratta di una delle cifre distintive dell'azienda, che oggi conta un ufficio commerciale a Manhattan e uno stabilimento in Georgia, oltre ad un solido posizionamento nei mercati di America e Canada. Attualmente l'azienda è affidata anche alla gestione della terza generazione: **Antonio, Natalina** e **Luigi** hanno ereditato la sapienza del nonno e il genio imprenditoriale del padre, puntando a politiche green tese all'innovazione tecnologica.

La salvaguardia dell'ambiente. Le radici de La Regina di San Marzano affondano nell'Agro nocerino-sarnese, da sempre



La famiglia Romano guida l'azienda conserviera La Regina fondata da Antonio Romano ed ora nelle salde mani di Felice con i figli Antonio, Natalina e Luigi

sotto i riflettori per l'inquinamento del fiume Sarno. La famiglia Romano ha preteso, sin dall'inizio, di far coincidere lo sviluppo dell'azienda con il rispetto per un territorio già fin troppo martoriato. Negli ultimi tre anni sono stati circa 70 i milioni investiti per l'ampliamento della capacità produttiva in chiave green, per ridurre al minimo l'impatto ambientale: risparmio di acqua, energie rinnovabili e attenzione ai reflui industriali. Dal 2016 è attivo un impianto di recupero delle acque a circuito chiuso, capace di trattare 3 milioni di litri l'ora attraverso apposite torri di raffreddamento, riciclando così le acque della produzione.

Il trattamento delle acque meteoriche. L'azienda ha anche ridotto a zero gli scarichi di ac-

que meteoriche con un sistema di vasche e condutture sotterranee, capace di evitare pure danni dovuti a fenomeni meteorici di carattere straordinario. **Il depuratore.** Tutte le acque dello stabilimento vengono convogliate verso un depuratore combinato (chimico-fisico-biologico) con capacità di trattamento di 500 milioni di litri d'acqua l'ora. Il 45% delle acque depurate viene riutilizzato per i servizi aziendali. La restante percentuale è completamente depurata e compatibile con l'ambiente.

Mitigazione degli odori. Lungo l'intero perimetro dell'azienda, la famiglia Romano ha provveduto all'installazione di un sistema di nebulizzazione di enzimi naturali, che garantisce una mitigazione dell'emissione di odori provenienti da



Il fondatore Antonio Romano

ciclo produttivo e area ecologica. **Fotovoltaico.** Una vera svolta green non può prescindere dal

ricorso alle energie rinnovabili. È con questo spirito che La Regina di San Marzano ha deciso di investire in nuovi impianti fotovoltaici, due dei quali installati sulle strutture dell'azienda a Scafati, con capacità di 1250 kW e 300 kW, che consentono una sostanziosa riduzione - circa 1000 tonnellate l'anno - dell'emissione di CO2 in atmosfera.

Un ulteriore passo avanti è stato compiuto con l'adozione di GPL in luogo degli olii combustibili (BTZ) per alimentare gli impianti. Con conseguente stop all'emissione di polveri sottili. E in tema di risparmio energetico, l'azienda ha dotato la centrale termica di recuperatori di calore per ridurre le temperature dei fumi di scarico emessi in atmosfera.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LEADER

All'avanguardia con il metodo “Industria 4.0”

Le politiche di investimento per diminuire l'impatto ambientale sono possibili grazie a un lavoro di progresso tecnologico che ha portato La Regina di San Marzano a scommettere già da tempo sulla trasformazione digitale.

Grazie agli investimenti tecnologici fatti dalla famiglia Romano, il 70% dei macchinari presenti in azienda lavora con il metodo “Industria 4.0”. Lo stesso sistema informativo ha la completa gestione di tutti i parametri ambientali, analizzati da sensori di nuova generazione per garantire il massimo e costante rispetto di tutti i limiti legislativi.

Lo stabilimento con sede a Scafati ad oggi riesce a monitorare oltre 10.000 dati di processo (temperatura, pressione, etc.), arrivando a campionare oltre 30 milioni di valori al giorno, consentendo il controllo continuo del ciclo produttivo.

Come fatto in casa è lo slogan dell'azienda della famiglia Romano che è nata dall'amore per la terra e per i suoi frutti, che ha puntato su qualità e innovazione, anticipando i tempi ma mantenendo immutati il rispetto per la natura e il valore del lavoro. È grazie a tutti questi capitali che oggi La Regina di San Marzano si colloca tra le aziende leader di pomodori pelati e sughi pronti, che promuove con successo il Made in Italy in tutto il mondo. Tanto che quando si pensa ad un'azienda amica dell'ambiente e all'avanguardia con il pensiero si va al 4.0 de La Regina di San Marzano.

SUCCESSI SUI MERCATI CON L'IMPRONTA SMART ALL'INTERO CICLO PRODUTTIVO GRAZIE ANCHE ALL'IMPIANTO FOTOVOLTAICO E AL DEPURATORE



L'impianto fotovoltaico è uno dei gioielli tecnologici dell'azienda La Regina, non da meno il depuratore utilizzato



AZIENDA SOTTO I RIFLETTORI

LA REGINA DI SAN MARZANO

La Regina investe nella svolta green per consolidare il suo successo

L'azienda della famiglia Romano punta su rispetto dell'ambiente e trasformazione digitale per rafforzare il brand dai risultati sorprendenti sui mercati internazionali

Quarant'anni di successo, è questo l'anniversario che festeggia nel 2023 *La Regina di San Marzano*, azienda leader nella produzione di pomodori pelati e sughi pronti, che ha mosso i primi passi nell'Agro nocerino-sarnese e oggi ha un respiro internazionale, con un fatturato passato da 8 a 350 milioni, per l'80% realizzato grazie al mercato americano e canadese.

Passione, internazionalizzazione e rispetto dell'ambiente: tre ingredienti per tre generazioni ai vertici de La San Marzano

La storia comincia con nonno Antonio, contadino innamorato della sua terra.

La salvaguardia dell'ambiente

Le radici de La Regina di San Marzano affondano nell'Agro nocerino-sarnese, da sempre sotto i riflettori per l'inquinamento del fiume Sarno. La famiglia Romano ha preteso, sin dall'inizio, di far coincidere lo sviluppo dell'azienda con il rispetto per un territorio già fin troppo martoriato.

Negli ultimi tre anni sono stati circa 70 i milioni investiti per l'ampliamento della capacità produttiva in chiave green, per ridurre al minimo l'impatto ambientale: risparmio di acqua, energie rinnovabili e attenzione ai reflui industriali.

Dal 2016 è attivo un impianto di recupero delle acque a circuito chiuso, capace di trattare 3 milioni di litri l'ora attraverso apposite torri di raffreddamento, riciclando così le acque della produzione.



In foto, al centro, il fondatore dell'azienda *La Regina di San Marzano* Antonio Romano e la famiglia Romano; qui sopra, l'impianto fotovoltaico, e sotto, il depuratore



È il 28 luglio del 1983 quando la passione per il lavoro spinge Antonio Romano alla scelta coraggiosa di abbandonare il suo magazzino ortofrutticolo per abbracciare l'avventura dell'azienda conserviera. Gli inizi de La Regina di San Marzano sono segnati dall'ingresso nel mercato locale, nel comparto del food service. Nel 2002, con la scomparsa del fondatore, le redini dell'azienda passano nelle salde mani della seconda generazione.

È Felice Romano a guidare l'azienda verso il decisivo decollo, determinato dalla lungimiranza di un uomo che ha saputo puntare ad un'espansione prima nel mercato europeo e poi in quello internazionale. Si tratta di una delle cifre distintive dell'azienda, che oggi conta un ufficio commerciale a Manhattan e uno stabilimento in Georgia, oltre ad un solido posizionamento nei mercati di America e Canada. Attualmente l'azienda è affidata anche alla gestione della terza generazione: Antonio, Natalina e Luigi hanno ereditato la sapienza del nonno e il genio imprenditoriale del padre, puntando a politiche green tese all'innovazione tecnologica.



Il trattamento delle acque meteoriche

L'azienda ha anche ridotto a zero gli scarichi di acque

meteoriche grazie a un sistema di vasche e condutture sotterranee, capace di evitare anche danni dovuti a fenomeni meteo di carattere straordinario.

Depuratore

Tutte le acque dello stabilimento vengono convogliate verso un depuratore combinato (chimico-fisico

- biologico) con capacità di trattamento di 500 milioni di litri d'acqua l'ora.

Il 45% delle acque depurate viene riutilizzato per i servizi aziendali.

La restante percentuale è completamente depurata e compatibile con l'ambiente.

Mitigazione degli odori

Lungo l'intero perimetro dell'azienda, la famiglia Romano ha provveduto all'installazione di un sistema di nebulizzazione di enzimi naturali, che garantisce una mitigazione dell'emissione di odori provenienti da ciclo produttivo e area ecologica.

Fotovoltaico

Una vera svolta green non può prescindere dal ricorso alle energie rinnovabili. È con questo spirito che La Regina di San Marzano ha deciso di investire in nuovi impianti fotovoltaici, due dei quali installati sulle strutture dell'azienda a Scafati, con capacità di 1250 kW e 300 kW, che consentono una sostanziosa riduzione - circa 1000 tonnellate l'anno - dell'emissione di CO2 in atmosfera.

Un ulteriore passo avanti è stato compiuto con l'adozione di GPL in luogo degli olii combustibili (BTZ) per alimentare gli impianti. Con conseguente stop all'emissione di polveri sottili. E in tema di risparmio energetico, l'a-

zienda ha dotato la centrale termica di recuperatori di calore per ridurre le temperature dei fumi di scarico emessi in atmosfera.

Azienda amica dell'ambiente e all'avanguardia: il 4.0 de La Regina di San Marzano

Le politiche di investimento per diminuire l'impatto ambientale sono possibili grazie a un lavoro di progresso tecnologico che ha portato *La Regina di San Marzano* a scommettere già da tempo sulla trasformazione digitale. Grazie agli investimenti tecnologici fatti dalla famiglia Romano, il 70% dei macchinari presenti in azienda lavora con il metodo "Industria 4.0".

Lo stesso sistema informativo ha la completa gestione di tutti i parametri ambientali, analizzati da sensori di nuova generazione per garantire il massimo e costante rispetto di tutti i limiti legislativi. Lo stabilimento con sede a Scafati ad oggi riesce a monitorare oltre 10.000 dati di processo (temperatura, pressione, etc.), arrivando a campionare oltre 30 milioni di valori al giorno, consentendo il controllo continuo del ciclo produttivo.

"Come fatto in casa"

È lo slogan dell'azienda nata dall'amore per la terra e per i suoi frutti, che ha puntato su qualità e innovazione, anticipando i tempi ma mantenendo immutati il rispetto per la natura e il valore del lavoro. È grazie a questi capitali che oggi *La Regina di San Marzano* si colloca tra le aziende leader di pomodori pelati e sughi pronti, che promuove con successo il Made in Italy in tutto il mondo.



AZIENDA SOTTO I RIFLETTORI

INFORMAZIONE PROMOZIONALE

LA REGINA DI SAN MARZANO

La Regina investe nella svolta green per consolidare il suo successo

L'azienda della famiglia Romano punta su rispetto dell'ambiente e trasformazione digitale per rafforzare il brand dai risultati sorprendenti sui mercati internazionali

Quarant'anni di successo, è questo l'anniversario che festeggia nel 2023 *La Regina di San Marzano*, azienda leader nella produzione di pomodori pelati e sughi pronti, che ha mosso i primi passi nell'Agro nocerino-sarnese e oggi ha un respiro internazionale, con un fatturato passato da 8 a 350 milioni, per l'80% realizzato grazie al mercato americano e canadese.

Passione, internazionalizzazione e rispetto dell'ambiente: tre ingredienti per tre generazioni ai vertici de La San Marzano

La storia comincia con nonno Antonio, contadino innamorato della sua terra.

La salvaguardia dell'ambiente

Le radici de La Regina di San Marzano affondano nell'Agro nocerino-sarnese, da sempre sotto i riflettori per l'inquinamento del fiume Sarno. La famiglia Romano ha preteso, sin dall'inizio, di far coincidere lo sviluppo dell'azienda con il rispetto per un territorio già fin troppo martoriato.

Negli ultimi tre anni sono stati circa 70 i milioni investiti per l'ampliamento della capacità produttiva in chiave green, per ridurre al minimo l'impatto ambientale: risparmio di acqua, energie rinnovabili e attenzione ai reflui industriali.

Dal 2016 è attivo un impianto di recupero delle acque a circuito chiuso, capace di trattare 3 milioni di litri l'ora attraverso apposite torri di raffreddamento, riciclando così le acque della produzione.



In foto, al centro, il fondatore dell'azienda *La Regina di San Marzano* Antonio Romano e la famiglia Romano; qui sopra, l'impianto fotovoltaico, e sotto, il depuratore



È il 28 luglio del 1983 quando la passione per il lavoro spinge Antonio Romano alla scelta coraggiosa di abbandonare il suo magazzino ortofrutticolo per abbracciare l'avventura dell'azienda conserviera. Gli inizi de La Regina di San Marzano sono segnati dall'ingresso nel mercato locale, nel comparto del food service. Nel 2002, con la scomparsa del fondatore, le redini dell'azienda passano nelle salde mani della seconda generazione.

È Felice Romano a guidare l'azienda verso il decisivo decollo, determinato dalla lungimiranza di un uomo che ha saputo puntare ad un'espansione prima nel mercato europeo e poi in quello internazionale. Si tratta di una delle cifre distintive dell'azienda, che oggi conta un ufficio commerciale a Manhattan e uno stabilimento in Georgia, oltre ad un solido posizionamento nei mercati di America e Canada. Attualmente l'azienda è affidata anche alla gestione della terza generazione: Antonio, Natalina e Luigi hanno ereditato la sapienza del nonno e il genio imprenditoriale del padre, puntando a politiche green tese all'innovazione tecnologica.



Il trattamento delle acque meteoriche

L'azienda ha anche ridotto a zero gli scarichi di acque

meteoriche grazie a un sistema di vasche e condutture sotterranee, capace di evitare anche danni dovuti a fenomeni meteo di carattere straordinario.

Depuratore

Tutte le acque dello stabilimento vengono convogliate verso un depuratore combinato (chimico-fisico

- biologico) con capacità di trattamento di 500 milioni di litri d'acqua l'ora.

Il 45% delle acque depurate viene riutilizzato per i servizi aziendali.

La restante percentuale è completamente depurata e compatibile con l'ambiente.

Mitigazione degli odori

Lungo l'intero perimetro dell'azienda, la famiglia Romano ha provveduto all'installazione di un sistema di nebulizzazione di enzimi naturali, che garantisce una mitigazione dell'emissione di odori provenienti da ciclo produttivo e area ecologica.

Fotovoltaico

Una vera svolta green non può prescindere dal ricorso alle energie rinnovabili. È con questo spirito che La Regina di San Marzano ha deciso di investire in nuovi impianti fotovoltaici, due dei quali installati sulle strutture dell'azienda a Scafati, con capacità di 1250 kW e 300 kW, che consentono una sostanziosa riduzione - circa 1000 tonnellate l'anno - dell'emissione di CO2 in atmosfera.

Un ulteriore passo avanti è stato compiuto con l'adozione di GPL in luogo degli olii combustibili (BTZ) per alimentare gli impianti. Con conseguente stop all'emissione di polveri sottili. E in tema di risparmio energetico, l'a-

zienda ha dotato la centrale termica di recuperatori di calore per ridurre le temperature dei fumi di scarico emessi in atmosfera.

Azienda amica dell'ambiente e all'avanguardia: il 4.0 de La Regina di San Marzano

Le politiche di investimento per diminuire l'impatto ambientale sono possibili grazie a un lavoro di progresso tecnologico che ha portato *La Regina di San Marzano* a scommettere già da tempo sulla trasformazione digitale. Grazie agli investimenti tecnologici fatti dalla famiglia Romano, il 70% dei macchinari presenti in azienda lavora con il metodo "Industria 4.0".

Lo stesso sistema informativo ha la completa gestione di tutti i parametri ambientali, analizzati da sensori di nuova generazione per garantire il massimo e costante rispetto di tutti i limiti legislativi. Lo stabilimento con sede a Scafati ad oggi riesce a monitorare oltre 10.000 dati di processo (temperatura, pressione, etc.), arrivando a campionare oltre 30 milioni di valori al giorno, consentendo il controllo continuo del ciclo produttivo.

"Come fatto in casa"

È lo slogan dell'azienda nata dall'amore per la terra e per i suoi frutti, che ha puntato su qualità e innovazione, anticipando i tempi ma mantenendo immutati il rispetto per la natura e il valore del lavoro. È grazie a questi capitali che oggi *La Regina di San Marzano* si colloca tra le aziende leader di pomodori pelati e sughi pronti, che promuove con successo il Made in Italy in tutto il mondo.



Quarant'anni di successo, è questo l'anniversario che festeggia nel 2023 *La Regina di San Marzano*, azienda leader nella produzione di pomodori pelati e sughi pronti, che ha mosso i primi passi nell'Agro nocerino-sarnese e oggi ha un respiro internazionale, con un fatturato passato da 8 a 350 milioni, per l'80% realizzato grazie al mercato americano e canadese.

Passione, internazionalizzazione e rispetto dell'ambiente: tre ingredienti per tre generazioni ai vertici de La San Marzano

La storia comincia con nonno Antonio, contadino innamorato della sua terra. È il 28 luglio del



LA REGINA DI SAN MARZANO

La Regina investe nella svolta green per consolidare il suo successo

L'azienda della famiglia Romano punta su rispetto dell'ambiente e trasformazione digitale per rafforzare il brand dai risultati sorprendenti sui mercati internazionali

La salvaguardia dell'ambiente

Le radici de La Regina di San Marzano affondano nell'Agro nocerino-sarnese, da sempre sotto i riflettori per l'inquinamento del fiume Sarno. La famiglia Romano ha preteso, sin dall'inizio, di far coincidere lo sviluppo dell'azienda con il rispetto per un territorio già fin troppo martoriato. Negli ultimi tre anni sono stati circa 70 i mi-

lioni investiti per l'ampliamento della capacità produttiva in chiave green, per ridurre al minimo l'impatto ambientale: risparmio di acqua, energie rinnovabili e attenzione ai reflui industriali. Dal 2016 è attivo un impianto di recupero delle acque a circuito chiuso, capace di trattare 3 milioni di litri

Il trattamento delle acque meteoriche

L'azienda ha anche ridotto a zero gli scarichi di acque meteoriche grazie a un sistema di vasche e condutture sotterranee, capace di evitare



1983 quando la passione per il lavoro spinge Antonio Romano alla scelta coraggiosa di abbandonare il suo magazzino ortofrutticolo per abbracciare l'avventura dell'azienda conserviera. Gli inizi de La Regina di San Marzano sono segnati dall'ingresso nel mercato locale, nel comparto del food service. Nel 2002, con la scomparsa del fondatore, le redini dell'azienda passano nelle salde mani della seconda generazione. È Felice Romano a guidare l'azienda verso il decisivo decollo, determinato dalla lungimiranza di un uomo che ha saputo puntare ad un'espansione prima nel mercato europeo e poi in quello internazionale. Si tratta di una delle cifre distintive dell'azienda, che oggi conta un ufficio commerciale a Manhattan e uno stabilimento in Georgia, oltre ad un solido posizionamento nei mercati di America e Canada. Attualmente l'azienda è affidata anche alla gestione della terza generazione: Antonio, Natalina e Luigi hanno ereditato la sapienza del nonno e il genio imprenditoriale del padre, puntando a politiche green tese all'innovazione tecnologica.



anche danni dovuti a fenomeni meteo di carattere straordinario.

lioni investiti per l'ampliamento della capacità produttiva in chiave green, per ridurre al minimo l'impatto ambientale: risparmio di acqua, energie rinnovabili e attenzione ai reflui industriali. Dal 2016 è attivo un impianto di recupero delle acque a circuito chiuso, capace di trattare 3 milioni di litri

Il depuratore

Tutte le acque dello stabilimento vengono convogliate verso un depuratore combinato (chimico-



fisico-biologico) con capacità di trattamento di 500 milioni di litri d'acqua l'ora.

Il 45% delle acque depurate viene riutilizzato per i servizi aziendali. La restante percentuale è completamente depurata e compatibile con l'ambiente.

In foto, in alto, la famiglia Romano sotto, il depuratore, e qui a destra, l'impianto fotovoltaico

venienti da ciclo produttivo e area ecologica.

Fotovoltaico

Una vera svolta green non può prescindere dal ricorso alle energie rinnovabili. È con questo spirito che La Regina di San Marzano ha deciso di investire in nuovi impianti fotovoltaici, due dei quali installati sulle strutture dell'azienda a Scafati, con capacità di 1250 kW e 300 kW, che consentono una sostanziosa riduzione – circa 1000 tonnellate l'anno – dell'emissione di CO2 in atmosfera.

Un ulteriore passo avanti è stato compiuto con l'adozione di GPL in luogo degli olii combustibili (BTZ) per alimentare gli impianti. Con conseguente stop all'emissione di polveri sottili. E in tema di risparmio energetico, l'azienda ha dotato la centrale termica di recuperatori di calore per ridurre le temperature dei fumi di scarico emessi in atmosfera.

Azienda amica dell'ambiente e all'avanguardia: il 4.0 de La Regina di San Marzano

Le politiche di investimento per diminuire l'impatto ambientale sono possibili grazie a un lavoro di progresso tecnologico che ha portato La Regina di San Marzano a scommettere già da tempo sulla trasformazione digitale.

Grazie agli investimenti tecnologici fatti dalla famiglia Romano, il 70% dei macchinari presenti in azienda lavora con il metodo "Industria 4.0". Lo stesso sistema informativo ha la completa gestione di tutti i parametri ambientali, analizzati da sensori di nuova generazione per garantire il massimo e costante rispetto di tutti i limiti legislativi.

Lo stabilimento con sede a Scafati ad oggi riesce a monitorare oltre 10.000 dati di processo (temperatura, pressione, etc.), arrivando a campionare oltre 30 milioni di valori al giorno, consentendo il controllo continuo del ciclo produttivo.

"Come fatto in casa"

È lo slogan dell'azienda nata dall'amore per la terra e per i suoi frutti, che ha puntato su qualità e innovazione, anticipando i tempi ma mantenendo immutati il rispetto per la natura e il valore del lavoro.

È grazie a questi capisaldi che oggi La Regina di San Marzano si colloca tra le aziende leader di pomodori pelati e sughi pronti, che promuove con successo il Made in Italy in tutto il mondo.

Mitigazione degli odori

Lungo l'intero perimetro dell'azienda, la famiglia Romano ha provveduto all'installazione di un sistema di nebulizzazione di enzimi naturali, che garantisce una mitigazione dell'emissione di odori pro-