

L'Economia

del **CORRIERE DEL MEZZOGIORNO**

CRESCENZO.
IL RECORDMAN
DEI BREVETTI
È UN INGEGNERE
SALERNITANO
di **G. Bojano** **VII**



MODA, FERRAGAMO
SCEGLIE
GLI AGRUMI
SICILIANI
di **P. Cacace** **XI**

BENI CULTURALI,
I CAVALIERI
DEL LAVORO
VALORIZZANO
I GIOVANI
di **A. Merone** **X**

VIP E RELAX,
LE MASSERIE
SONO IL NUOVO
BUSINESS
DEL **SALENTO**
di **S. Avitabile** **IX**



DA MERKEL
A TRUMP: A BARI
ETAORMINA
I RIFLETTORI DEI G7
SUL MEZZOGIORNO
di **E. Imperiali** **IV**

PRIMO MAGGIO

A PORTELLA DELLA GINESTRA
PER ONORARE LA MEMORIA
DEI CONTADINI ANTI-MAFIA

di **Annamaria Furlan**

VI

Dall'alta velocità all'alta capacità,
gli investimenti al Sud opera per opera
In arrivo il Pompei Express

**FS, PROGETTI
PER 17 MILIARDI
ECCO A CHE
PUNTO
SONO**

di **Paolo Grassi**

II e III

**Renato
Mazzoncini**
ad di Ferrovie



Il graffio

**CRISI ALITALIA
E RICADUTE
NEL MERIDIONE**

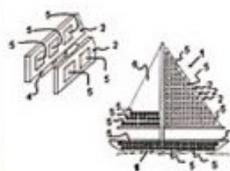
di **Giuseppe Galasso**

Il caso del giorno è indubbiamente il risultato negativo del referendum fra i dipendenti dell'Alitalia sull'accordo raggiunto, in accordo coi sindacati, per superare la crisi dell'azienda. Una crisi non nuova, anzi periodica dal 1966 a oggi. È l'occasione, ci pare, per notare per il Mezzogiorno vi sono, al riguardo, due questioni. La prima è che l'Italia è lunga e ad attraversarla tutta ci vuole sempre un po' di tempo. Chi assicurerà, in caso di soluzioni peggiori della crisi Alitalia, i collegamenti fra gli aeroporti meridionali e quelli del Nord e dell'estero? Saranno, certo, assicurati i collegamenti con le isole. Ma basta? La seconda questione, più spinosa, riguarda i collegamenti ferroviari interni al Mezzogiorno, e giustifica sempre l'antica geremiade al riguardo. Il trasporto su gomma ha risolto tanti problemi, ma non vi ha finora corrisposto una migliore soluzione della qualità del trasporto ferroviario al Sud. Il pendolarismo meridionale è ancora uno dei peggiori trattati d'Italia nelle sue esigenze. Le linee (e le stazioni) non più servite o servite al di sotto del minimo possibile sono tante. Certo, i tempi sono mutati e se ne deve tener conto, ma la crisi Alitalia deve anche far riconsiderare nei suoi veri termini il problema dei trasporti al Sud, regolandosi al riguardo per il meglio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Dispositivo di ausilio per la movimentazione su scale, fondi o terreni difficili, altrimenti impraticabili senza lo stesso dispositivo, di mezzi di locomozione forniti o meno di ruote e movibili, manualmente o automaticamente, quali i passeggini, le sedie o le carrozzelle per disabili e i portapacchi.



Sistema a geometria fissa e/o variabile per la captazione di energia solare tramite celle, piccole e pannelli fotovoltaici, applicabili su tutte le superfici fisse, mobili e a scomparsa presenti a bordo di imbarcazioni con o senza vele, per la produzione di energia elettrica.

TECNICO ESPERTO IN PROPRIETÀ INDUSTRIALE ED INTELLETTUALE DAL 1994

Dott. Ing. Gianrocco GIAMPIETRO

SI RICEVE PER APPUNTAMENTO

Via Bari, 72 - C. postale 115 - 70014 Conversano (BA) Italy - Tel. 080.2462091 - Fax 080.2462092 - Mob. 368.982392

www.giampietrobrevetti.com - ing.giampietro@libero.it - gianrocco.giampietro4667@pec.ordingbari.it



Personaggi

BIAGIO CRESCENZO

VII

Il nocciolo della questione, per l'ingegnere Biagio Crescenzo, è anche il nocciolo delle pesche. Ma mentre il primo va raggiunto sempre in tempi rapidi e con decisione, il secondo, con altrettanta celerità e determinazione, va eliminato. È la strategia vincente con cui si è imposto sul mercato internazionale il gruppo CTI FoodTech, leader nel mondo nel settore della lavorazione delle pesche e in particolare della loro denocciatura. Un primato, di recente corroborato dal numero di brevetti di piccoli robot che riconoscono il frutto e l'elaborano, depositati in 20 nazioni del mondo, ben 96, e che viene da lontano, da radici solide in famiglia: il padre di Biagio, infatti, era un piccolo artigiano che nell'Agro nocerino sarnese lavorava al tornio e riforniva di pezzi di ricambio i macchinari dell'industria conserviera.

«Tutto è cominciato in Spagna - inizia a raccontare l'ingegnere-inventore - nella comunità autonoma di



Potevo restare solo in Spagna, invece ho aperto uno stabilimento anche in Italia, in Campania. Credo nei nostri giovani

Murcia dove c'è la maggiore concentrazione di frutta, qui vivevano i parenti della mia prima moglie e il 31 dicembre del 1985 mi ritrovai a festeggiare l'ingresso della Spagna nella Comunità Economica Europea. Colsi quest'entusiasmo come un nuovo Eldorado e decisi di promuovere un programma di esportazione delle tecnologie italiane». Si afferma così nel 1986 CTI FoodTech, acronimo che inizialmente sta per Consulenze Tecniche Internazionali: le industrie conserviere locali hanno bisogno di quasi tutto, il territorio è sano e in soli quattro anni l'azienda di Biagio Crescenzo diventa leader sul mercato spagnolo vendendo centinaia di denocciolatrici a coltelli. «Nel 1990 l'ulteriore passo avanti, metto su un consorzio di imprese salernitane, di cui io sono capofila, che investe in Spagna». Una pesca tira l'altra e Cti FoodTech, che nel frattempo ha cambiato il significato dell'acronimo in Crescenzo Tecnologia Ingegneria, diventa il secondo fabbricante al mondo di denocciolatrici («l'unico concorrente è americano che però fa del noleggio il suo punto di forza»).

Il 2008 è l'anno importante della svolta: «Faccio una pazzia e, in controtendenza proprio nel pieno della crisi economica mondiale, acquisto il ramo d'azienda "Peach production line" dalla FMC FoodTech, una multinazionale americana che fattura due miliardi di euro all'anno, insieme con i diritti di produzione, i brevetti e i disegni dell'intera linea di produzione di pesche». Ma il 2008 è anche l'anno dell'insediamento industriale in Italia: «decido di tornare

1959

La nascita

Nasce a Nocera Inferiore e si laurea nel 1984 all'Università di Napoli in ingegneria meccanica con una tesi sullo scatorificio moderno



1986

L'azienda

Fonda la CTI FoodTech, azienda che diventa leader in Spagna nella lavorazione delle pesche



2008

L'acquisizione

Acquisisce il ramo d'azienda di una multinazionale Usa e apre uno stabilimento in provincia di Salerno



2010

In Cina

Le sue macchine denocciolatrici raggiungono la Cina e altre nazioni come Cile, Usa, Grecia e Argentina



2016

In California

Entra nell'associazione delle industrie di trasformazione alimentare della California



2017

Il record

Raggiunge il record di 96 brevetti depositati e ottenuti in venti Paesi del mondo



della lavorazione delle pesche è detenuto da Cti FoodTech, il 50% dal competitor americano e il restante 10% da altre aziende. Ma Crescenzo non dispera di poter compiere in tempi brevi il fatidico sorpasso: «Gli americani da tempo ci tengono d'occhio, in effetti stanno già cominciando a corteggiarci».

Il core business dell'ingegnere con il pallino delle invenzioni (e core, non dimentichiamolo, significa proprio nocciolo) sta nel gruppo di lavoro: trentatré persone, tra tecnici e ingegneri, che progettano e realizzano macchine affidabili e all'avanguardia al ritmo di tre brevetti depositati ogni anno, che poi diventano internazionali: «La squadra è il nostro valore aggiunto - dice - una squadra piccola ma con una caratteristica particolare, la qualità umana più alta della media. Credo fermamente nelle intelligenze e nelle capacità dei giovani del territorio e sono orgoglioso di dare opportunità concrete ai professionisti più talentuosi».



Nel Sud manca una vera rete di fiducia, siamo molto diffidenti o troppo furbi e ciò non aiuta la crescita delle imprese

«Non sarà un caso che di recente un colosso mondiale della tecnologia, come la Mitsubishi, ha preso in considerazione Cti FoodTech per una partnership. «Sa cos'è che manca nel Mezzogiorno d'Italia? - ci domanda l'ingegnere Crescenzo - una rete di fiducia che permetta di andare avanti. Da noi purtroppo non c'è il mutuo soccorso, io ho fornito ricambi anche quando i clienti non potevano pagare. Siamo invece molto diffidenti, spesso prevale l'eccesso di furbizia. Se non si creano rapporti di fiducia e di correttezza reciproca, la gente non investe».

Ora che i progettisti dell'azienda hanno messo a punto anche nuovi macchinari che lavorano altri frutti come avocado, pere, mele e albicocche e alcune varietà di ortaggi, i carciofi ad esempio, si sta concretizzando il sogno di Biagio Crescenzo: un'unica macchina multifrutto in grado di lavorare diverse tipologie di frutti (pesche, albicocche, pere, mele). «La macchina, che sarà lanciata nei prossimi mesi, riconosce automaticamente la posizione del torsolo rispetto al frutto prima di rimuoverlo correttamente».

Nel frattempo Cti FoodTech sta lavorando all'apertura del nuovo stabilimento nella zona industriale di Salerno per un investimento complessivo di circa cinque milioni di euro. «Sempre in un mercato di nicchia», sorride il vulcanico ingegnere quasi scherzosamente. Poi però aggiunge, compiaciuto: «Dovunque ci siano le pesche, ci siamo anche noi». E non solo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DA SALERNO ALLA CINA IL RECORDMAN DEI BREVETTI

La straordinaria ascesa dell'ingegnere-inventore:

«Ho depositato novantasei idee originali in venti nazioni e venduto 600 macchine per denocciare le pesche»

di Gabriele Bojano

a casa e apro uno stabilimento all'uscita di Montecorvino Pugliano, vicino all'aeroporto. Ho fatto prevalere il sentimento, avrei potuto rimanere in Spagna dove mi trattano bene, e invece ho preferito fare qualcosa per il mio territorio».

Il resto è storia di affermazioni, di successi e brevetti in crescendo: nel 2010 la prima linea automatica di trasformazione delle pesche installata in Cina, dove Crescenzo ha anche ricevuto il premio China Awards per l'innovazione, e poi oltre seicento macchine esportate, oltre che in Spagna, in Argentina, Cile, Stati Uniti, Grecia e Bulgaria, che lavorano

ogni anno oltre sei miliardi di pesche. Il fatturato cresce e oggi tocca i cinque milioni di euro. Gli utili vengono investiti nel settore ricerca e sviluppo. «I nostri clienti - spiega Crescenzo - utilizzano le nostre attrezzature per produrre mezza pesca allo sciroppo o cubetti che vanno poi in scatola, nelle torte o negli yogurt. Giusto per darle un'idea: una nostra denocciolatrice automatica lavora 344 pesche al minuto, se volessi farlo a mano, con un coltello, a parte il fatto che è alienante, nello stesso tempo riuscirei appena a denocciolarne una».

Oggi il 40% del mercato mondiale

E
● Chi è Biagio Crescenzo, nato a Nocera Inferiore nel 1959, è fondatore e amministratore delegato di Cti FoodTech, l'azienda leader nel mondo nel settore della lavorazione delle pesche e in particolare della loro denocciatura. Oltre 600 macchine installate, dall'America all'Oriente, ogni anno lavorate 6 miliardi di pesche. Un record i brevetti depositati: ben 96.