



Ingredienti e miscele della I.T.ALI.

I.T.ALI., sapori e saperi sempre insieme

Offrire soluzioni personalizzate, sviluppate in sinergia con le aziende clienti. Nasce da questa volontà e dall'esperienza maturata dal titolare, Silvano Bedogni, **I.T.ALI.** (Ingredienti e Tecnologie Alimentari), società sorta a Reggio Emilia nel 2003: «Dopo un periodo di lavoro come dipendente e dopo una decina d'anni di consulenza per l'industria alimentare, in particolare nel comparto carni, ho notato che la sola consulenza non forniva ai clienti tutte le risposte ai loro problemi.

Perciò ho iniziato a studiare la possibilità di completare il lavoro di sviluppo dei prodotti, con la fornitura di quegli ingredienti, additivi e aromi necessari». All'inizio I.T.ALI. produceva in out-sourcing. «Questo ci ha permesso una maggiore velocità di risposta ai clienti».

Oggi I.T.ALI. punta molto sulle collaborazioni con le università, come quelle di Mode-

na, Reggio Emilia ed Udine. Scelta che ha aperto l'azienda alle forze giovani: «Se escludiamo il sottoscritto – prosegue Bedogni – l'età media dei collaboratori non supera i 30 anni.

Se da una parte è difficile far crescere dei collaboratori giovani, dall'altra l'entusiasmo e la voglia di fare che mettono nel lavoro è certamente molto stimolante». I.T.ALI. negli ultimi anni ha diversificato i suoi campi di attività, avvicinandosi a settori diversi da quelli della carne, con particolare attenzione a paste ripiene, salse, condimenti e gastronomia in genere.

«Oggi il settore dei salumi rappresenta ancora oltre il 60% del lavoro, nel quale continuiamo ad investire. Con gli ultimi inserimenti commerciali, si vanno però ampliando sempre più gli altri settori, che rappresentano la nuova sfida dell'azienda». Info: www.italisrl.com ■■