



L'eccellenza come risposta alla crisi

**LA MEDIGLIA FRUTTA**



# LA MEDIGLIA FRUTTA

## L'impresa che coniuga qualità e comodità

L'azienda lodigiana ha lanciato sul mercato snack monoporzioni di frutta e verdura già tagliata e lavata destinati ai distributori automatici



Lo stabilimento di Casalmaiocco

Conciliare l'esigenza di prodotti freschi e salutari con la mancanza di tempo dedicata alla preparazione dei pasti che affligge le famiglie. **La Mediglia Frutta**, azienda costituita nel 1987, è riuscita in questo obiettivo realizzando una gamma di prodotti ortofrutticoli già pronti per l'uso,

disponibili nei negozi e nei supermercati. Il tutto all'insegna della qualità. Situato in provincia di Lodi a Casalmaiocco, lo stabilimento di produzione, recentemente ristrutturato e ampliato, sorge su una superficie coperta di circa 3 mila metri quadri con celle frigorifere ed è dotato di quattro linee di lavaggio e sei di confezionamento, con macchinari di ultima generazione. **Giovanni Di Lecce**, A.U. ci ha raccontato l'avventura de La Mediglia Frutta.

### Qual è il vostro core business?

«L'azienda è in grado di produrre insalate di IV gamma in vaschette, buste, flow pack in vari formati a secondo delle esigenze del cliente. Disponibili anche frutta e verdura già lavata e tagliata, come spiedini di verdure già pronti, cipolle rosse di Tropea Igp, mix di verdure per minestrone, puntarelle di catalogna. Particolare attenzione viene attribuita alla selezione della materia prima che avviene solo da fornitori qualificati che producono secondo il metodo della lotta integrata. I fornitori sono periodicamente controllati e verificati in campo per il rispetto dei disciplinari di produzione, dai tecnici agronomici de La Mediglia Frutta».

### La qualità è quindi una priorità?

«La nostra azienda ha da sempre adottato metodi di lavorazione proiettati verso la qualità, applicandoli in ogni aspetto. I processi e l'ambiente di lavoro sono sotto il controllo costante di tecnici specializzati in gestione di Sistema Qualità e Sistemi di Autocontrollo HACCP. La qualità delle materie prime e dei prodotti finiti è regolarmente monitorata con analisi di laboratorio, i cui risultati sono utilizzati come input per il costante miglioramento dei processi produttivi ricavandone il valore qualitativo aggiunto atteso».

### In un periodo di crisi molte aziende hanno reinventato se stessi dando vita a prodotti meno "tradizionali". È successo anche a La Mediglia Frutta?

«Ci siamo accorti che trascorrendo molte ore fuori casa, bambini e adulti non hanno a disposizione snack salutari. Abbiamo quindi dato vita a dei prodotti per distributori automatici che vorremmo fossero venduti ad esempio nelle scuole, negli uffici e in ambienti di transito (metropolitane, stazioni ferroviarie, aeroporti). Si tratta

di snack monoporzioni contenenti mela lavata e tagliata a spicchi, uva, stick di carote e finocchi, insalate monoporzione con kit di condimento. L'azienda fornisce prodotti di IV gamma anche in packaging da chili per la grande ristorazione collettiva. Le referenze sono disponibili in sacchi da 1 - 3 - 5 chili oppure su richiesta in packaging ad hoc».

**INSALATA MONOPORZIONE** *compreso kit di condimento: olio extra vergine di oliva, aceto (di vino bianco o balsamico), sale, forchetta, tovagliolo*



Alcuni prodotti de La Mediglia Frutta

