

CSQA DI THIENE L'organismo leader per le certificazioni alimentari ora spazia anche nella cybersecurity e in sanità

Dalla tavola al letto d'ospedale il bollino lo mettono i vicentini

Dal prosciutto di Parma Dop al Panforte di Siena Igp garantiscono controlli su 70 prodotti
E nei policlinici valutano la gestione dei pazienti seguendoli anche dopo le dimissioni

Roberta Bassan
THIENE

●● All'inizio fu la Plasmon. Per rispondere al bisogno di qualità e sicurezza degli omogeneizzati alla frutta l'impresa leader dell'alimentazione per l'infanzia bussò a Thiene per la certificazione delle sue oasi ecologiche. Erano i primi anni Novanta e a Thiene si stavano muovendo i primi passi nell'istituto lattiero caseario: tempi in cui il rispetto di norme, standard, conformità, processi gestionali erano materia più da industria "pesante" che non da politiche agroalimentari. «Casualmente venimmo in contatto con degli ingegneri nucleari rimasti disoccupati dopo il referendum di abrogazione delle centrali e che avevano iniziato a fare consulenza sui temi della qualità. Non si può sbagliare - ci dicevano - la qualità si misura e si può assicurare». Fu la primogenitura del ceo Pietro Bonato, accanto a cui oggi nei nuovi spazi della storica sede di via San Gaetano, inaugurati 5 mesi fa, siedono anche il vicedirettore Maria Chiara Ferrarese e il presidente e co-amministratore Carlo Perini. «Siamo stati pionieri e, se l'agroalimentare è diventato trainante dell'economia italiana, lo deve anche al Csqa». Oggi il 60% dei prodotti alimentari che girano sulla tavo-

la italiana passano per Thiene, lo scorso anno sono state certificate quasi 1,5 miliardi di bottiglie di vino, pari al 70% della produzione vitivinicola italiana. Ma quell'acronimo Csqa - certificazione qualità sicurezza agroalimentare, oggi suona quasi stretto: dal mondo dell'information technology, alla certificazione della cybersecurity nelle aziende, fino alla sanità il passo accelera.

Leader Il core business resta il cibo. Il Csqa è il primo organismo di certificazione in Italia nel settore agroalimentare, sia per i controlli sui prodotti a denominazione riconosciuti ufficialmente dall'Ue, i sistemi di qualità nazionale e la certificazione biologica, sia per le certificazioni volontarie, dalle norme Iso agli standard che supportano le aziende nei mercati europei e internazionali come Bre (il consorzio della Gdo britannica), Ifs (standard per fornitori alimentari), Global.Gap (buone pratiche agricole). Ma il polso lo misura la lista dei prodotti che portano l'Italia nel mondo: dalla certificazione del grana padana dop (la prima, nel 1998) al bergamotto di Reggio Calabria - olio essenziale dop (l'ultima, la scorsa settimana) il Csqa controlla 70 prodotti tipici. Non mancano il panforte di Siena, i pizzoccheri della Valtellina, la mozzarella di Gioia del Colle, il pane di Matera, il prosciutto di Parma. Con quest'ultima Dop hanno dovuto strutturare la sede di Langhirano, che lega il nome proprio alla produzione del prosciutto su cui si garantiscono verifiche e tracciabilità. Così per il grana: controlli significativi presenza costante di un ispettore anche quando si



I vertici Csqa da sx il ceo Pietro Bonato, il vicedirettore Maria Chiara Ferrarese, il presidente Carlo Perini. FOTO STELLA

grattugia «per certificare che la busta che si acquista al supermercato sia davvero da grana dop».

Allargamento Ma il Csqa nel tempo ha guardato anche oltre confine: 13 sedi in Italia con quartier generale a Thiene, avamposti nel Sud per il biologico, 2 sedi all'estero tra cui un ufficio a New York anche come "ponte" per l'export, ma dove iniziano a bussare pure aziende californiane che chiedono supporto per la certificazione Global.Cap, che poi è il motivo che ha portato ad aprire in Polonia 14 anni fa. «La Polonia - osservano - ha una grande produzione di ortofrutta e i mercati internazionali chiedono di certificare a 360 gradi le aziende agricole, dalla qualità del prodotto alla sicurezza sui luoghi di lavoro». E così il Csqa è diventato leader in Polonia per la Global.Cap nell'ortofrutta e certifica pure aziende in Ucraina

(«La nostra ispettrice per fortuna è riuscita a mettersi in salvo»), così come in Georgia e Uzbekistan.

Matrice pubblica Quasi 30 milioni di fatturato, margini operativi lordi intorno al 6%, 236 dipendenti, 500 auditor. E nessun fiato sul collo, se non naturalmente di essere sostenibili. «Quando il governatore Luca Zaia è venuto ad inaugurare i nuovi locali ci ha detto di continuare a valorizzare al massimo la qualità». Il Csqa è partecipato al 90,32% da Veneto Agricoltura, Agenzia veneta (100% della Regione) per l'innovazione nel settore primario e il restante da stakeholder da associazioni di categoria ai consumatori. La matrice pubblica è la garanzia - secondo i vertici - di serietà e imparzialità dell'ente. Che si misura anche dai «no» a certe richieste. «Abbiamo deciso di non certificare prodotti simili ai dop -

spiegano - rischiando pure delle denunce, ma ci sentiamo parte di una filiera e della sua storia». Se ne è fatta una ragione anche l'azienda che chiedeva di certificare un caffè dello Sri Lanka come dop. Peccato che il disciplinare prevedeva la possibilità di deforestare e così alla fine, pur di avere l'ok di Thiene, ha deciso di preservare quei boschi. Ma il Csqa guarda avanti nell'ottica di diversificare: certificano lo sviluppo sostenibile di enti pubblici, i modelli di gestione (dalla diagnosi, alla dimissione, ai controlli dei pazienti) di policlinici e ospedali, hanno lavorato al modello gestionale anti-bullismo nelle scuole, certificato la cybersecurity dell'Esercito italiano. Hanno pure acquistato una startup (Acs, certificazione di competenze professionali) e sono entrati con il 21% nel mondo di Certottica. L'ingegnere nucleare in fondo insegna: progettare bene, paga. ●

Hanno una sede anche in Polonia dove controllano le buone pratiche delle aziende di ortofrutta