



Coam, il packaging per gli alimenti di alta qualità

DA OLTRE CINQUANT'ANNI L'AZIENDA FA DEL CONFEZIONAMENTO E DELLA CONSERVAZIONE GLI STRUMENTI ATTRAVERSO CUI PORTARE SULLE TAVOLE DEGLI ITALIANI PRODOTTI AGROALIMENTARI D'ECCELLENZA

Dai funghi porcini della Valtellina ai Salmoni Reali del Nord Pacifico. Tra questi due prodotti apparentemente lontani tra loro per tradizione e origine ha preso corpo e identità la produzione di **Coam**, azienda 100% italiana, sinonimo, da oltre un cinquantennio, di alta qualità e naturalità.

Coam Industrie Alimentari rappresenta, oggi, una delle grandi eccellenze italiane nel settore del confezionamento e conservazione di prodotti agroalimentari d'alta gamma. Un'attività iniziata nel 1964 a Morbegno (SO) con la lavorazione di uno dei prodotti simbolo di quel territorio, i funghi porcini, e successivamente estesasi in Puglia con un impianto locale per la lavorazione dei carciofi e di altri prodotti orticoli locali. Ulteriore e fondamentale svolta nel processo di sviluppo dell'azienda, poi, si ha negli anni '70 con l'avvio della produzione, nello stabilimento valtellinese, del Salmone Selvaggio Red King 'Scandia', sinonimo di eccellenza gastronomica e brand leader sul mercato.

Una crescita e un progressivo ampliamento della produzione rese possibili da una costante ricerca volta a individuare e fare proprie le più moderne metodologie di lavorazione e conservazione con un particolare focus sulla sostenibilità e naturalità e sulla ricerca dell'ideale equilibrio tra tradizione e tecnologia.

Tra i fiori all'occhiello della Coam di oggi, infatti, troviamo proprio lo stabilimento in cui vengono lavorati i Salmoni Reali del Nord Pacifico e altre specie di sal-

moni selvaggi pescati in mare aperto ad amo ("troll") in ottemperanza delle più restrittive normative poste a tutela delle specie ittiche e dell'ambiente, così come previsto dal marchio **Friend of the Sea**.

Un impegno costante, quello dell'azienda italiana, che l'ha portata ad essere tra le prime in Europa ad introdurre il confezionamento in atmosfera protettiva dei



prodotti ittici. Lo stabilimento per la lavorazione del pesce infatti è quanto di più all'avanguardia si possa trovare, oggi, per condizioni igieniche e di lavorazione. I nuovissimi reparti di affumicatura, completamente automatizzati, sono in grado di offrire un fumo di legna naturale completamente privo, però, di quei composti potenzialmente nocivi che si possono avere negli impianti artigianali. Un esempio tangibile di quale sia il percorso di sviluppo scelto, avallato anche dall'installazione di un impianto fotovoltaico in grado di rendere l'azienda completamente autonoma nella produzione di energia al servizio delle unità produttive.