

In seguito alla trasformazione del partner Chr. Hansen Natural Colours in Oterra, società dedicata interamente ai coloranti di origine vegetale, Biochim rafforza ulteriormente la propria attività di distribuzione in Italia.



COLORANTI NATURALI DA SEMPRE

di
Alessandro
Bignami



L'attività di distribuzione di Biochim in Italia è in fase di ulteriore rafforzamento, in seguito alle novità del suo partner internazionale nel settore dei coloranti naturali. La divisione Chr. Hansen Natural Colours si è infatti staccata dalla casa madre diventando una società indipendente con il nuovo nome di Oterra. Competenze, strutture e gamma del produttore internazionale rimangono invariate ed anzi saranno potenziate grazie all'acquisizione di Secna Natural Ingredients e all'accordo raggiunto per assorbire la divisione dei coloranti naturali di Diana Food. Un portafoglio innovativo e completamente dedicato ai coloranti naturali che darà a Biochim l'opportunità di esprimere ancora meglio le proprie competenze maturate in oltre 60 anni di specializzazione nell'ambito degli ingredienti di origine vegetale.

L'ingegner Sergio Carinelli, terza generazione alla guida di Biochim, spiega a Tecnologie Alimentari quali saranno gli effetti di questa operazione sul mercato italiano e come la società di cui è Amministratore

Unico si stia consolidando per seguire al meglio l'evoluzione di Oterra.

Ingegnere Carinelli, dal Suo punto di osservazione che reazione ha visto da parte dell'industria alimentare alle difficoltà della pandemia?

Il food ha vissuto un periodo di luci e ombre. Ha certamente retto meglio di altri settori l'impatto con il Covid, ma con esiti differenti a seconda del canale di sbocco: se da un lato la grande distribuzione non ha subito contraccolpi, dall'altro la ristorazione e in generale l'ho-reca hanno sofferto molto. Quest'ultimo è un canale essenziale per il mondo delle piccole e medie aziende alimentari di qualità, che infatti hanno avuto più criticità durante le restrizioni più dure. Nel 2021 il mercato ha dato però segnali di importante miglioramento. Le riaperture, il buon andamento della campagna vaccinale e l'arrivo dei primi fondi del PNRR ci rendono fiduciosi in una buona chiusura dell'anno e in un 2022 in ripresa per l'economia italiana. Un contesto favorevole,



Sergio Carinelli,
Amministratore
Unico di Biochim
e terza generazione
alla guida
dell'azienda
di famiglia

dunque, per la novità che riguarda la nostra attività di distribuzione sul mercato nazionale.

Si riferisce al cambiamento del nome del vostro partner internazionale per i coloranti naturali?

Sì, in primavera la divisione Chr. Hansen Natural Colours si è staccata dalla casa madre e ha assunto il nome di Oterra, un brand che richiama ancora più chiaramente il legame con i prodotti naturali. La svolta non è solo nella ragione sociale, ma è legata a importanti investimenti volti alla creazione di un gruppo altamente specializzato nel settore dei coloranti naturali. Una strategia che ha già portato, lo scorso maggio, all'acquisizione dell'azienda spagnola Secna Natural Ingredients e poi all'accordo, firmato a settembre, per l'assorbimento della divisione dei coloranti naturali di Diana Food, che fa parte di Symrise. Le acquisizioni ampliano la gamma del Gruppo, consentono di aumentare i volumi e di ottimizzare il ciclo di produzione, migliorando ulteriormente i tempi di consegna e mantenendo la competitività sul prezzo. Di questa grande realtà, ora interamente concentrata sui coloranti naturali, Biochim continuerà essere il distri-

butore sul territorio italiano.

Questa novità spingerà anche Biochim a rafforzarsi?

Sì, per noi si è aperta una fase di crescita e consolidamento che ha lo scopo di assecondare l'evoluzione del nostro partner. D'altronde siamo stati abituati, nel corso della nostra lunga storia, a investire e strutturarci in funzione delle strategie espansive dei produttori industriali con cui collaboriamo. Potenzieremo la presenza sul campo e il team di figure tecnico-commerciali dedicate ai prodotti di Oterra. Una società che, badi bene, ha un nome nuovo ma porta con sé i suoi quasi 150 anni di storia e competenza nel settore.

Questa operazione sembra sposarsi bene con la vostra specializzazione negli ingredienti naturali...

Se c'è una cosa di cui vado fiero è proprio la capacità dimostrata da Biochim nell'aver intuito, già oltre 60 anni fa, l'importanza e le potenzialità dei coloranti naturali di origine vegetale. Il primo catalogo fu creato infatti nel 1960, a dimostrazione che nella scelta del naturale noi credia-

mo da sempre. Oggi è un trend in costante crescita, spinto dalla domanda dei consumatori e dalle normative sulla sicurezza alimentare. Noi affrontiamo questa sfida forti delle nostre competenze e dei coloranti naturali estremamente innovativi prodotti da Oterra. Biochim offre un puntuale servizio tecnico e consulenziale, mettendo a disposizione i propri operatori e il laboratorio. Se Oterra sta investendo sulla capacità produttiva e sulla gamma, Biochim dal canto suo sta accrescendo il personale e le competenze dedicate ai coloranti naturali, l'organizzazione di spedizioni e consegne, anche di piccoli quantitativi, e la presenza sull'intero territorio nazionale.

Quali sono le attività del vostro laboratorio?

Sono due le attività principali: il controllo qualità dei prodotti in in-

Biochim sta potenziando la presenza sul campo e il team di figure tecnico-commerciali dedicate ai prodotti di Oterra



“Per noi si è aperta una fase di crescita e consolidamento che ha lo scopo di assecondare l'evoluzione del nostro partner nei coloranti naturali”



gresso e il controllo nella fase della prototipazione, soprattutto per i clienti più piccoli, che non dispongono di laboratori con strumentazione avanzata. In tal modo offriamo un servizio di consulenza più vicino e rapido al cliente, che non si trova costretto a contattare la sede del produttore fuori dall'Italia.

Come si realizza concretamente la vostra attenzione al servizio?

Vorrei rispondere riprendendo le parole di mio padre, seconda generazione alla guida di Biochim, che lo spiegò bene in una intervista rilasciata qualche anno fa proprio

I coloranti naturali sono applicati in modo crescente nel settore delle carni vegetali

“Biochim crede da sempre nel naturale, tanto da aver creato il primo catalogo di coloranti di origine vegetale già nel 1960”

Oterra: una gamma ancora più ampia e competitiva

Con la trasformazione di Chr. Hansen Natural Colours in Oterra, che a sua volta ha acquisito Secna e il business dei coloranti naturali di Diana Food, la gamma di prodotti della multinazionale danese diventa ancora più ampia e competitiva.

“I coloranti naturali rappresentano i prodotti di punta, ma l'intera gamma degli estratti naturali e degli antiossidanti vegetali sta ottenendo ottimi riscontri, grazie alla tendenza di tutti i settori alimentari a offrire prodotti finiti con l'etichetta pulita e privi quindi di additivi e numeri E”, spiega Micaela Viganò, Sales Manager Food Division di Biochim. “Con l'ingresso nel gruppo Oterra di Secna, specialista nella produzione di antociani e attiva anche con uno stabilimento in Italia, i clienti avranno a disposizione una gamma più ricca e completa di estratti da uva, cavolo nero, cavolo rosso, caramello”.

I coloranti naturali sono impiegati pressoché in tutti i settori alimentari. Le richieste maggiori riguardano i prodotti dove l'aspetto estetico e visivo è strategico, come caramelle, gelati, dessert, ghiaccioli e bevande. “Sul sito web www.biochim.it – aggiunge Viganò – abbiamo pubblicato delle informazioni su applicazioni che hanno riscosso particolare interesse. Una riguarda la sostituzione del carminio per il colore rosso – nei settori carne, gelato e confectionery – con un estratto vegetale di patata dolce: una cultivar brevettata da Oterra che ha soddisfatto molti criteri sotto il profilo della resistenza, della colorazione e di altre caratteristiche”.

Ilaria Scaglia, Project Manager Food Ingredient Specialties di Biochim, aggiunge che “sta avendo particolare successo l'applicazione dei coloranti naturali nelle carni vegetali, un mercato che gode anche di una buona visibilità mediatica”. “Le performance degli ingredienti di origine vegetale – sottolinea Scaglia – sono molto buone in tutte le applicazioni più diffuse. Oggi formulazioni ed estratti vegetali soddisfano un ampio spettro di richieste, con prestazioni sempre più interessanti in ogni segmento”.

a Tecnologie Alimentari. La nostra è una ricerca applicativa tesa a identificare le migliori condizioni di applicazione dei diversi prodotti, in modo da consigliare al cliente la soluzione migliore per le sue necessità. Dove non arrivano i coloranti con le loro miscele, supportiamo il cliente nella riproduzione del colore richiesto per uno specifico prodotto. Partendo da un campione fornitoci e conoscendo l'obiettivo finale, contribuiamo a individuare la strada più corretta per raggiungerlo.

Il vostro lavoro ha risentito della mancanza di fiere e occasioni di incontro nel recente periodo?

Il contatto umano è mancato anche nel nostro settore. Abbiamo compensato con altri strumenti di comunicazione e con il digitale. Per noi più che altro è importante raggiungere fisicamente la sede del cliente, in modo da conoscere da vicino il suo laboratorio e le applicazioni di cui ha bisogno. Così possiamo offrire non solo un prodotto, ma un servizio davvero completo.