

COMUNICATO STAMPA

MONTANA ALIMENTARI: assegnato il “Premio Montana alla Ricerca Alimentare”.

L’ambito riconoscimento, del valore di 100.000 Euro, è stato vinto da una ricercatrice dell’Ospedale materno-infantile Burlo Garofolo di Trieste, con uno studio per vincere la malnutrizione in Africa.

Menzioni speciali del valore 10.000 Euro per due ricercatori delle Università di Salerno e di Napoli (Federico II).

E' stato assegnato oggi a Milano il "Premio Montana alla Ricerca Alimentare" (giunto quest'anno alla terza edizione), istituito nel 2006 da Montana Alimentari con l'obiettivo di sostenere giovani ricercatori italiani, incoraggiare la ricerca scientifica sull'alimentazione e superare gli attuali confini delle conoscenze in questo campo.

Il riconoscimento, pari ad un valore di 100.000 Euro, è andato alla ricercatrice **Marzia Lazzerini** dell'Ist. Di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico materno infantile Burlo Garofolo di Trieste, che ha realizzato una ricerca dal titolo **“Tecnologie alimentari per l’innovazione nella cooperazione allo sviluppo: implementazione della produzione locale di ready to use foods per la cura e la prevenzione della malnutrizione infantile in Angola”.**

La ricerca vincitrice è stata scelta da una Giuria scientifica indipendente, presieduta dal **Prof. Paolo Aureli** (Dirigente di ricerca Istituto Superiore di Sanità), che ha selezionato oltre 70 ricerche provenienti da università e centri di eccellenza di tutta Italia. Gli altri componenti della Giuria sono il **Prof. Carlo Cannella**, Ordinario di Scienza dell’Alimentazione Università “La Sapienza” di Roma e Presidente INRAN - Ist. Naz. Di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, il **Prof. Giulio Testolin** (Nutrizionista dell’Università degli Studi di Milano), il **Prof. Stefano Cinotti** (Direttore Generale dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell’Emilia Romagna), il **prof. Fulvio Marzatico**, Docente di Alimentazione e Dietetica Laboratorio di Farmacobiocimica Università degli Studi di Pavia, il **Dott. Loris Zaghini** (Direttore Area Igiene Alimenti di Origine Animale dell’ASL di Mantova), e il **Dott. Paolo Berselli** (Presidente di Salumi d’Emilia s.r.l. e Direttore Operativo di Montana Alimentari S.p.A). Alla cerimonia di premiazione hanno partecipato il **Cav. Luigi Cremonini**, Presidente dell’omonimo Gruppo, e il **Dott. Giorgio Pedrazzi**, Presidente di Montana Alimentari.

I criteri attraverso i quali si è arrivati alla determinazione del vincitore sono l’originalità della ricerca e il suo carattere innovativo, l’applicabilità del risultato della ricerca, la qualità della metodologia scientifica adottata e la vicinanza della ricerca alle esigenze concrete del consumatore.

La Giuria inoltre ha attribuito una menzione speciale straordinaria, del valore di 10.000 Euro, ad altri due ricercatori: **Francesco Donsì** del ProdAl Scarl dell’Università degli Studi di Salerno, per la ricerca “Nanoincapsulamento di composti nutraceutici per la realizzazione di alimenti funzionali”, e **Antonietta La Storia**, del Dipartimento di Scienze degli Alimenti della Facoltà di Agraria dell’Università Federico II di Napoli, per la ricerca “Packaging antimicrobico per il confezionamento di carne fresca”

“Siamo particolarmente soddisfatti per l’assegnazione del Premio Montana alla Ricerca Alimentare, giunto alla sua terza edizione - ha spiegato Giorgio Pedrazzi, Presidente di Montana Alimentari. Quest’anno il riconoscimento principale è stato attribuito ad un lavoro di

particolare valore sociale, a testimonianza che la ricerca scientifica può offrire soluzioni operative anche a problemi pratici molto rilevanti, come quello della malnutrizione dei bambini africani. Vista la qualità e l'eccellenza dei lavori presentati, la Giuria ha dovuto fare un approfondito lavoro di selezione sulle oltre 70 Ricerche pervenute per scegliere il vincitore finale. La decisione di assegnare anche due menzioni speciali testimonia la validità dimostrata dai ricercatori che hanno partecipato, singolarmente o in gruppo, al Premio. L'obiettivo - ha concluso Pedrazzi - è stato pienamente raggiunto: grazie al Premio è stato possibile dare visibilità alla ricerca connessa all'Alimentazione e contribuire alla sua promozione. E' un risultato che ci incoraggia a proseguire su questa strada, con la pubblicazione del bando per la nuova edizione 2010".

Il bando della Quarta edizione del Premio Montana sarà disponibile sul sito www.montanafood.it dal 1° luglio. Il riconoscimento del valore di 100.000 Euro deve essere suddiviso in parti uguali tra il ricercatore (o il gruppo di ricerca) e l'Istituto di Ricerca di appartenenza (o altro indicato dal ricercatore), pubblico o privato, giuridicamente situato sul territorio nazionale. I fondi destinati all'Istituto dovranno essere investiti nel supporto alla ricerca.

Montana Alimentari S.p.A., società controllata da Inalca JBS (Gruppo Cremonini), è tra i leader nel settore della produzione, commercializzazione e distribuzione di salumi, snack e gastronomia pronta, con oltre 230 prodotti. Montana Alimentari è oggi il secondo operatore nel mercato delle carni in scatola in Italia, con una quota di oltre il 21%. La società nel 2008 ha realizzato ricavi per 195,7 milioni di Euro.

Milano, 10 giugno 2009

Contatti:
Luca Macario
Ufficio stampa Gruppo Cremonini
luca.macario@cremonini.com Tel. 059 754630

TECNOLOGIE ALIMENTARI PER L'INNOVAZIONE NELLA COOPERAZIONE ALLO SVILUPPO: IMPLEMENTAZIONE DELLA PRODUZIONE LOCALE DI READY TO USE FOODS (RTUF) PER LA CURA DELLA MALNUTRIZIONE INFANTILE IN ANGOLA



La malnutrizione è la principale causa sottostante alla mortalità infantile. Ogni anno circa 10 milioni di bambini al mondo muoiono affetti da malattie in gran parte prevenibili e curabili, e si calcola che il 60% di questi decessi sia dovuto ad una nutrizione inadeguata che indebolisce i sistemi di difesa dell'organismo. Inoltre, la malnutrizione severa ha tassi di mortalità altissimi, variabili tra il 25-50%.

L'Organizzazione Mondiale della Salute (OMS) e l'UNICEF hanno da tempo prodotto delle Linee Guida per il trattamento ospedaliero della Malnutrizione Infantile, che hanno dimostrato dimezzare la mortalità dei bambini malnutriti. Tuttavia, nei paesi con scarse risorse il numero di centri ospedalieri è largamente sub-ottimale, e questi non sono sufficienti a trattare l'ampio numero di piccoli pazienti che richiederebbero cure specifiche.

Quindi, per i bambini con malnutrizione severa non complicata e malnutrizione moderata si è dimostrato più efficiente, ed ugualmente efficace, un trattamento extra-ospedaliero (*Community-Based Treatment*), che prevede la domiciliarizzazione del bambino, e ripetuti controlli ambulatoriali.

Per questi bambini è fondamentale disporre di un alimento idoneo, che, di fatto, rappresenta il punto centrale del programma terapeutico. Gli alimenti più idonei sono quelli ad alta densità energetica, con adeguato apporto proteico, addizionati con vitamine e microelementi, producibili su larga scala, resistenti al caldo ed alla contaminazione batterica, facilmente utilizzabili. Questi alimenti, prodotti con contenuto standard, sono denominati *Ready To Use Foods* (RTUF).

L'Angola è reduce da numerosi anni di guerra civile che hanno minato profondamente la struttura sociale ed economica del paese. La situazione sanitaria nazionale ha le caratteristiche di un'emergenza. La mortalità infantile è tra le più elevate (secondo paese per tasso di mortalità infantile al mondo), e gli indicatori di salute non hanno subito alcun miglioramento negli ultimi trent'anni. I tassi di malnutrizione in età infantile sono elevatissimi: circa il 40% dei bambini soffre di malnutrizione cronica moderata, il 20% da malnutrizione cronica severa.

Dal 2003 l'Istituto di Ricerca e Cura a Carattere Scientifico (IRCCS) Materno-Infantile Burlo Garofolo di Trieste ha collaborato a creare un Programma Nutrizionale presso l'Ospedale Divina Providencia (HDV) di Luanda, in Angola. HDV è situato in un'area suburbana della capitale, in un quartiere tra i più poveri. L'ospedale fornisce assistenza sanitaria alla parte di popolazione più svantaggiata e marginalizzata, costituita per lo più da dislocati interni durante gli anni della guerra civile, e focalizza la sua azione sui servizi di salute essenziali.

L'attuale Programma Nutrizionale prevede già un Centro Nutrizionale terapeutico per l'ospedalizzazione dei casi più gravi, ed un Centro Nutrizionale di controllo per il follow up ambulatoriale. Il nostro progetto ha l'obiettivo di aggiungere ai servizi già esistenti un sistema per la produzione locale di alimenti per i malnutriti, che permetta di trattare ambulatorialmente un numero molto maggiore di bambini.

I *Locally produced RUTF* (LP- RTUF) possono essere preparati con una tecnologia semplice ma innovativa nell'ambito del concetto di alimentazione dei bambini malnutriti nei paesi con scarse risorse.

I LP-RTUF sono una miscela in forma omogenea di ingredienti idrosolubili su base ricca di lipidi. Gli ingredienti per la preparazione sono molto semplici: latte in polvere, olio vegetale, zucchero, burro di noccioline, mix di vitamine e micronutrienti.

I lipidi (olio vegetale) a temperatura ambiente hanno forma liquida vischiosa, e sono mescolati agli altri ingredienti preparati in forma di particolato fine. La base lipidica deve essere miscelata e riscaldata, e gli ingredienti in polvere aggiunti ad uno ad uno in corso di miscelatura. Il composto è poi mescolato a velocità crescenti per diversi minuti per garantirne l'omogeneità.

Il risultato è un cibo semi-secco, modestamente vischioso, che non necessita di ulteriore cottura prima di essere consumato.

I LP-RUTF possono essere confezionati in sacchetti di plastica divisi per dosi giornaliere, barattoli o bottiglie, da cui il bambino può attingere. Possono essere consumati con un cucchiaino dalla confezione, od anche direttamente con le mani come cibo secco.

In base al peso, pochi cucchiaini di RUTF per 5-7 volte al giorno sono sufficienti a garantire il fabbisogno energetico di un bambino malnutrito, consumando un bambino in media 250g RUTF/die, pari a 1375 Kcal/die.

Le risorse necessarie per la produzione sono relativamente semplici: le materie prime sono reperite localmente, come macchinario è utilizzato un Mixer professionale, e' necessario del personale dedicato con adeguata formazione.

Il controllo di qualità comprende diverse fasi di produzione: il controllo delle materie prime che dovranno rispondere agli standard richiesti di igiene ed integrità, il controllo delle procedure di conservazione degli ingredienti, il controllo delle procedure di preparazione, la prevenzione dell'ossidazione degli acidi grassi e di alcune vitamine, in particolare la A e la C, ed il controllo del prodotto finito per composizione.

Il costo medio per la riabilitazione di un bambino malnutrito tramite LP-RUTF e' di circa 25 euro. Poiche' la malnutrizione severa e' una condizione ad altissima mortalita' (25-50%), l'intervento si identifica quindi come ad eccezionale rapporto Costo/Efficacia.

Il premio verrà utilizzato per l'acquisizione del macchinario, che in seguito rimarrà disponibile per gli anni successivi, a contrattare il personale addetto, a gestire i corsi di formazione, ed all'acquisto delle materie prime per la riabilitazione di almeno mille bambini malnutriti, ed all'implementazione del sistema di controllo della qualità.

Marzia Lazzerini DTMH, PhD
Unit of Research on Health Services and International Health
IRCCS Burlo Garofolo, Via Dell'Istria 65/1
34137 Trieste
Tel 39 040 3785 373/333
Fax 39 040 3785 362
Em lazzerini@burlo.trieste.it





DOCUMENTAZIONE CONTENUTA NELLA CARTELLA STAMPA

GRUPPO CREMONINI

- I 3 settori di attività pag. 1
- Uno dei più importanti gruppi alimentari in Europa pag. 2
- I principali risultati economici del 2007 pag. 3
- Montana Alimentari pag. 4

Milano, 10 giugno 2009

GRUPPO CREMONINI

Uno dei più importanti gruppi alimentari in Europa

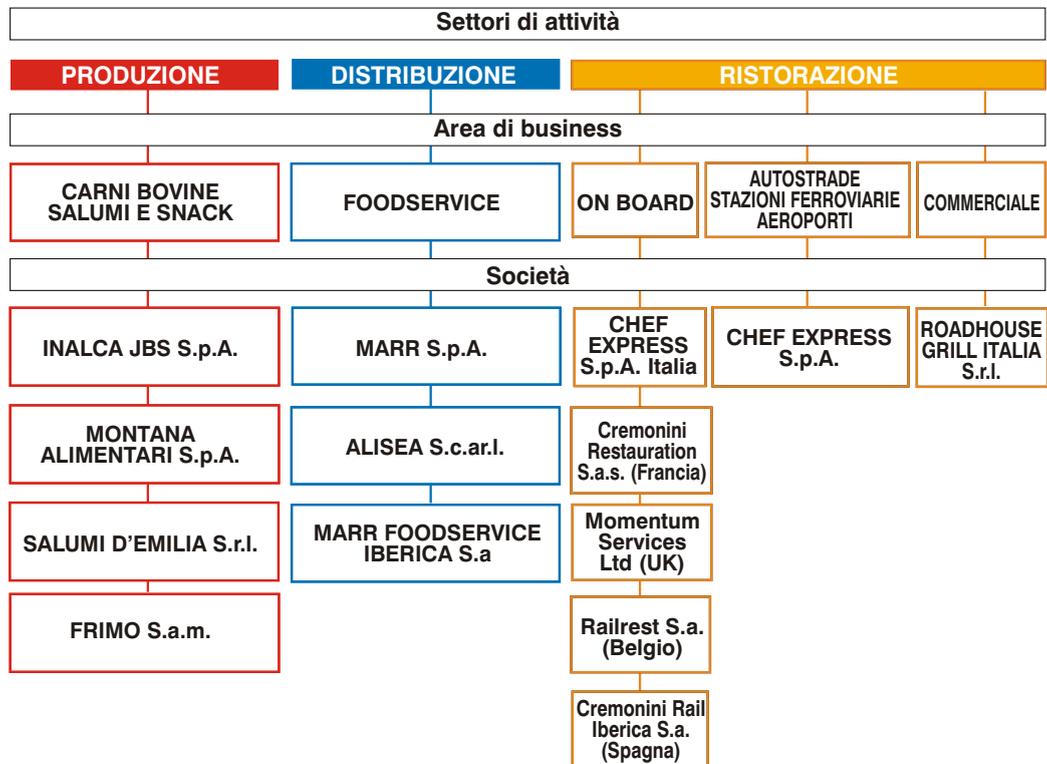
Protagonista del settore alimentare

Nato nel 1963, il Gruppo Cremonini è oggi una delle maggiori realtà industriali italiane ed uno dei più importanti operatori nel settore alimentare in Italia e in Europa.

Il Gruppo, con sede a Castelvetro (Modena), impiega circa 9.500 dipendenti ed è attivo in 3 aree di business: produzione, distribuzione e ristorazione.



La struttura del gruppo



**Leadership
in Italia**

Cremonini è **leader** in Italia:

- nel settore delle **carni bovine** e prodotti trasformati a base di carne (tramite la società Inalca JBS S.p.A., controllata al 50%);
- nella **distribuzione al foodservice** (attraverso la controllata **MARR**);
- nella **ristorazione a bordo treno, nelle stazioni ferroviarie, nella ristorazione autostradale e commerciale** (tramite la divisione ristorazione di Cremonini S.p.A., con i marchi **Chef Express** e **Roadhouse Grill**).

Inoltre si colloca al **1° posto** nella **ristorazione a bordo treno in Europa**.

Infine è uno dei principali operatori nel **settore salumi**, attraverso la controllata **Montana Alimentari**.

**Superati i 2,2
miliardi di Euro
di fatturato**

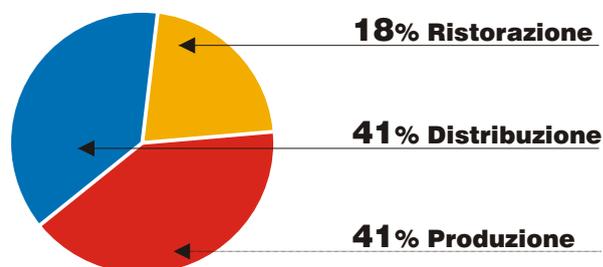
A Cremonini S.p.A. fanno capo due subholding operative, **Inalca JBS S.p.A.** e **MARR S.p.A.**, rispettivamente per i settori della produzione e della distribuzione.

Nel settore della **ristorazione** invece, **Cremonini S.p.A.** opera attraverso una specifica divisione.

GRUPPO CREMONINI

Fatturato per area di business 2008

Con consolidamento al 100% del settore produzione



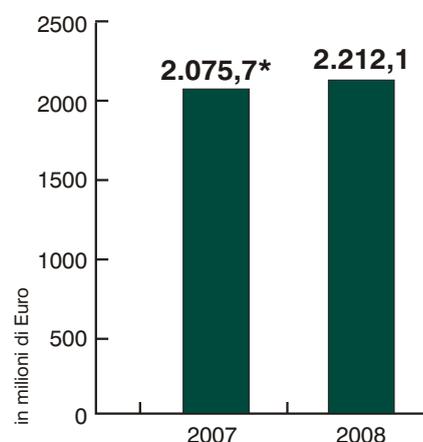
GRUPPO CREMONINI

I principali risultati economici del 2008

**Ricavi 2008:
+ 6,6%**

Cremonini ha realizzato nel 2008 ricavi totali consolidati per 2.212,1 milioni di Euro (+6,6% rispetto ai 2.075,7* milioni del 2007).

**GRUPPO CREMONINI
Ricavi totali consolidati**



i 3 settori

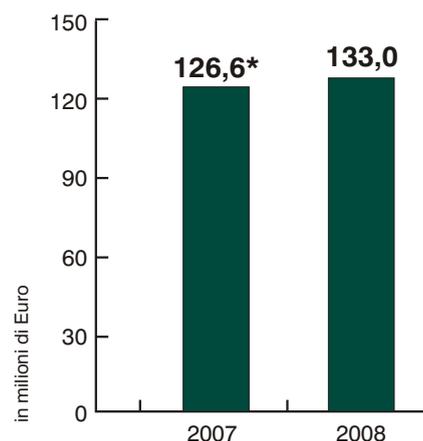
Il fatturato deriva per:

- il 41% dalla **produzione** (carni bovine, salumi e snack);
- il 41% dalla **distribuzione**;
- il 18% dalla **ristorazione**.

Nel 2008 sono migliorati **tutti i margini**:

- il margine operativo lordo consolidato (**EBITDA**) si è attestato a **133,0 milioni di Euro** (+5,0%* rispetto al 2007);
- il risultato operativo consolidato (**EBIT**) è stato **pari a 86,8 milioni di Euro** (+2,3%* rispetto al 2007);

**GRUPPO CREMONINI
EBITDA consolidato**



**Utile netto
consolidato**

L'utile netto consolidato di Gruppo si è attestato a **39,0 milioni di Euro**, rispetto ai 12,7* milioni di Euro del 2007.

**Dati finanziari e
Patrimoniali**

La Posizione Finanziaria Netta del Gruppo si è attestata a **568,5 milioni di Euro** al 31 dicembre 2008, in calo rispetto ai 613 milioni di Euro del 31 dicembre 2007.

GRUPPO CREMONINI
Montana Alimentari

Quattro diverse business unit

Società del Gruppo Cremonini, Montana Alimentari S.p.A. è tra i leader in Italia nel settore della produzione, commercializzazione e distribuzione di carne in scatola, salumi, carne fresca, snack & surgelati.

La storia

Nata dal processo di riorganizzazione intrapreso dal Gruppo Cremonini nel 2001, Montana Alimentari riunisce sotto lo storico Brand Montana **tutti i prodotti alimentari destinati al largo consumo.**

Dal 2002, inoltre, Montana Alimentari controlla la società Ibis, storico produttore del settore dei salumi.

Il brand Montana

Montana Alimentari, all'interno del comparto produzione del Gruppo Cremonini, riunisce sotto il suo brand i prodotti destinati ai canali retail della grande distribuzione e della distribuzione organizzata, di cui è interlocutore privilegiato anche per le "private label", fornendo quasi tutte le catene nazionali.

Circa 5.000 tonnellate di prodotto l'anno

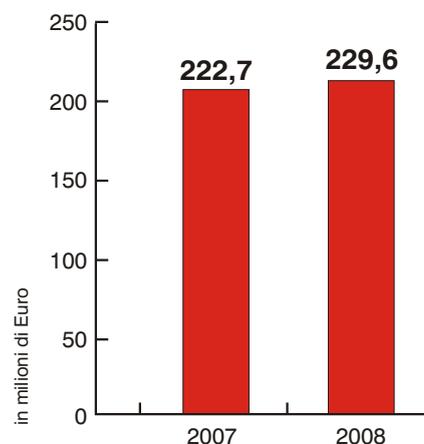
Per quanto riguarda i salumi, l'azienda è specializzata nella preparazione dei prodotti preaffettati, commercializzati sia a marchio proprio che di terzi, e si avvale di una struttura produttiva composta da **10 sale di lavorazione**, le cosiddette "**camere bianche**", dove si trasformano circa 5.000 tonnellate di prodotto l'anno.

Fatturato aggregato: 229,6 milioni di Euro.

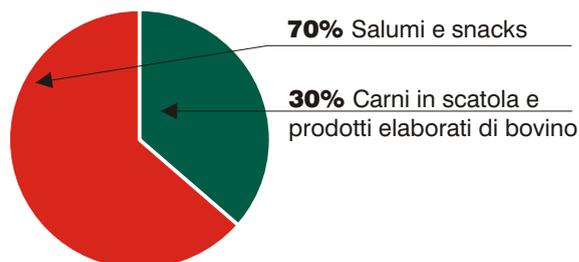
Montana Alimentari S.p.A. ha realizzato nel 2008 un **fatturato aggregato di 229,9 milioni di Euro** (in crescita del 3,15% rispetto al 2007)



MONTANA ALIMENTARI
Fatturato Aggregato



MONTANA ALIMENTARI
Ricavi totali 2008



derivante per il 70% dal comparto salumi snack e per il 30% da carni in scatola e prodotti elaborati di bovino freschi e surgelati.

Quattro diverse business unit

La struttura industriale dell'azienda, certificata ISO 9002, è costituita da **3 centri logistici** di stoccaggio, picking e consegna, da **reti di vendita specializzate per area di business a copertura nazionale**, da **4 stabilimenti produttivi specializzati per tipo di produzione**:



- Gazoldo degli Ippoliti (MN): sede centrale piattaforma distributiva di tutto il comparto, dove si producono **preaffettati e snack**;
- Paliano (FR): produzione di **prosciutti cotti ed arrosti**;
- Busseto (PR): produzione di **culatello, mortadelle e salumi tipici**;
- Postalesio (SO): dedicato alla **bresaola**;

e da **3 centri di produzione** presso gli stabilimenti di Inalca SpA:

- Castelvetro di Modena: **produzione di hamburger e secondi piatti surgelati**;
- Ospedaletto Lodigiano: **produzione di elaborati e porzionati di carne fresca**;
- Rieti: produzione di **carne in scatola**.

Mezzogiorno di Cuoco

Lo scorso novembre, a Milano, Montana Alimentari ha festeggiato i 55 anni **dello storico marchio** con la presentazione del **libro**, edito da Marsilio, del giornalista Giuseppe Romano **Mezzogiorno di Cuoco - Montana, storia esemplare di un marchio italiano**.

Il marchio Montana, uno dei brand più longevi dell'alimentare italiano e **di proprietà del Gruppo Cremonini dal 1991**, è stato registrato nel 1953 e grazie anche ai famosi **spot del Gringo** per il mitico Carosello televisivo, ha contribuito alla storia della comunicazione in Italia, oltre che ad aver segnato varie tappe evolutive nei gusti e nei consumi.

