# Serioplast a 27 sedi Nasce nuova società per riempire i flaconi

**Sviluppo.** Secondo sito in Francia e apre quello Usa «Entro l'anno altri due insediamenti nel mondo» Delia Innocenti è il neo amministratore delegato

Ultimi ritocchi per la fabbrica di St. Louis in Usa: aprirà entro due mesi

Un'attività in piena espansione quella della Serioplast di Urgnano, azienda leader nella produzione di flaconi in plastica per le maggiori multinazionali nel settore detergenza, alimentare, igiene e cura della persona.

Ormai le sedi Serioplast hanno raggiunto quota 24 ma si arriva a 27 se si considerano anche le altre aziende del gruppo che fa capo a Old Mill Holding, e cioè la Seriomac di Urgnano (produzione macchinari e impiantistica a servizio del gruppo), la Seriomould di Seriate, (stampi industriali), che si è da poco trasferita nell'area ex Frattini, futuro quartier generale di tutto il gruppo, e la neonata Well Manufacturing (miscelazione del prodotto e riempimento dei flaconi) il cui primo stabilimento è in corso di realizzazione a San Pietroburgo in Russia, l'ultima «bandierina» piantata dal gruppo nel mondo, che ha comportato 22 milioni di euro di investimenti: con 75 dipendenti a regime, avrà un giro d'affari di 12 milioni di euro.

Marco Chiodi, membro del Cda

**L'espansione in Russia**

È Marco Chiodi, membro del Cda e responsabile branding e comunicazione, a spiegare la filosofia che ha portato alla creazione della Well: «In Russia, accanto allo stabilimento Serioplast, Well realizzerà la fase operativa di miscelazione e riempimento dei flaconi tutti destinati a Procter & Gamble. Le grandi multinazionali nostre clienti (da Unilever a Henkel, da L'Oreal a Reckitt Benckiser, da Nestlé a Colgate-Palmolive a Johnson & Johnson, per citarne alcune) si sono rese conto che hanno bisogno di partner strategici in grado di gestire in modo efficiente piccoli e medi stabilimenti produttivi, in particolare nei Paesi emergenti dove non hanno grandi volumi. Da qui la scelta di affidare la produzione delle miscele e il riempimento dei flaconi a Serioplast, che sviluppa sinergie con i propri poli produttivi e riesce così a ridurre i costi, in particolare quelli della logistica».

A proposito dello sviluppo degli stabilimenti Serioplast si è ormai a due mesi dall'avvio della produzione della prima fabbrica statunitense del gruppo, a St.Louis nel Missouri. Creata con un investimento di 20 milioni, darà lavoro a 35 persone e avrà un fatturato di 10 milioni di dollari.

A fine 2017, poi, la Serioplast ha aperto il suo secondo stabilimento in Francia, a Lavardac, dopo quello avviato nel 2006 a Langeais: il gruppo ha acquisito la Sbecm, un'azienda produttrice di preforme e tappi per il comparto food & beverage, con un investimento iniziale di 3 milioni di euro: i dipendenti sono 24 mentre il giro d'affari previsto è di 14 milioni di euro, con Nestlè come cliente principale.

E sempre l'anno scorso è entrata nella sua fase operativa la seconda fabbrica Serioplast in Egitto, collocata a 6th October City, che ha richiesto un investimento di 7 milioni di euro: la start up conta 27 dipendenti e a regime arriverà a 10 milioni di euro di ricavi. Serioplast è riuscita a sostenere l'espansione internazionale grazie anche al supporto di Simest e Sace. Il contributo più recente riguarda l'ottenimento di un finanziamento in pool di 30 milioni erogato da Cariparma, Bpm e la stessa Sace.

**Le aree nel mirino del gruppo**

Questo il quadro attuale della crescita Serioplast, che però presumibilmente resterà tale per poco essendo l'azienda sempre molto vivace nel cercare nuovi sbocchi commerciali. E Chiodi infatti non nega quelli che sono gli obiettivi del prossimo futuro, dal Giappone all'Australia, dall'Algeria alla Nigeria dagli Emirati Arabi all'Arabia Saudita, dall'America Latina all'Indonesia. Possibile che entro l'anno la Serioplast metta a segno un paio di operazioni per ampliare ulteriormente la propria presenza nel mondo.

Il gruppo Old Mill Holding (che fa capo alla famiglia Innocenti) ha chiuso il 2017 con un fatturato di circa 250 milioni: 235 milioni Serioplast, 12 Seriomac e 4 Seriomould. I dipendenti sono in tutto 1.500 nel mondo (250 nella nostra provincia).

Dal 1° gennaio l'a.d. è Delia Innocenti, mentre presidente è il padre Dario, fondatore nel 1974 dell'azienda. Nel Cda sono presenti anche i fratelli Carlo (ex a.d., si occupa di sviluppo del business) e Paolo (ricerca e sviluppo), i cugini Alessandro (nuovi mercati) e Lorenzo (responsabile finanziario della Farmol, uscita dal gruppo, nella quale la famiglia Innocenti detiene ancora il 30%) e, come detto, Chiodi (l'unico esterno alla famiglia Innocenti).

**P. S.**

©RIPRODUZIONE RISERVATA

**NUOVO PRODOTTO**

### Bioedilizia, al via mutuo Banco Bpm

Banco Bpm amplia l'offerta dei finanziamenti dedicati alle imprese con il «Mutuo Ipotecario-Fondiario Bioedilizia Imprese», il primo in Italia destinato al finanziamento di immobili non residenziali, edificati in bioedilizia, che riconosce la validità dei protocolli di qualità dei costruttori denominati «Sistema Affidabilità Legno Edilizia», S.A.L.E. e, per le gli edifici di maggiore complessità, la nuova versione sviluppata insieme a FederlegnoArredo.

**IN TOSCANA**

### Register.it, possibile riduzione esuberi

Per Dada il ruolo di Firenze resta centrale per il futuro di Register.it e c'è una disponibilità a ridurre il numero degli esuberi ipotizzati, attraverso processi di ricollocazione dei lavoratori in altre attività aziendali e a supportare i lavoratori per i quali non sarà possibile evitare il licenziamento. È quanto ha reso noto la Regione Toscana dopo l'incontro con i vertici di Dada. Non è toccata da provvedimenti la sede di Bergamo che ha 50 addetti.

**FILAGO**

### Bayer, gli utili in calo del 6,2%

Il gruppo Bayer, presente in Bergamasca con uno stabilimento a Filago, ha chiuso il primo trimestre dell'anno con un utile in calo del 6,2% a 1,95 miliardi di euro e con ricavi in calo del 5,6% a 9,14 miliardi.

# L'artemisia biologica per l'alta ristorazione made in Val Cavallina

**Coltivata a Trescore**

L'artemisia biologica coltivata in Valle Cavallina, lavorata e distribuita dall'azienda agricola Stefano Nervi di Cenate Sopra è sempre più ricercata, anche dall'alta ristorazione. Questa monocoltura, avviata nel 2015 su 5 mila metri quadri di terreno a Trescore Balneario, di proprietà dello stesso Nervi ha riscosso apprezzamento e diffusione sui mercati di Campagna Amica di Coldiretti e ora può essere acquistata anche sul sito di e-commerce aperto dal titolare (www.aziendaagricolastefanonervi.it). «Fu Lucia Lizzola, mia collaboratrice, che mi consigliò di raccogliere e lavorare l'artemisia che cresceva spontaneamente sul mio terreno di Trescore. Grazie alla sua intuizione (da ciò la dicitura "Artemisia di Lucia" in etichetta) – dichiara Stefano Nervi -, oggi è a tutti gli effetti una coltivazione, a certificazione biologica, di un'erba che ha fama secolare anche per i racconti della tradizione popolare che ne testimoniano il potere benefico e curativo di alcuni disturbi gastrointestinali. Un prossimo progetto è acquisire la certificazione di coltivazione biodinamica». Anche per Stefano Nervi risultava difficile immaginare che da un prodotto naturale come l'artemisia potesse nascere una possibilità di reddito, trasformata perlopiù in prodotto da tisana: «Coldiretti ha creduto in questa idea, sostenendoci con Campagna Amica – prosegue Nervi -; partecipo ai mercati, ma anche a fiere e conferenze che mi permettono di diffondere la conoscenza di questo prodotto». L'alta qualità dell'artemisia biologica derivante dal fatto che si segue la stagionalità del prodotto (da marzo fino a ottobre) e che non subisce alterazioni dai processi di trasformazione: «Viene raccolta e scelta a mano, fatta essiccare in cassette di legno secondo il metodo naturale – precisa Nervi -. Questo permette di offrire un prodotto di livello e, infatti, l'apprezzamento cresce». Non solo la acquistano privati, ora anche l'alta ristorazione la richiede per guarnire certe pietanze. Si tratta per lo più del preparato per tisane, in sacchetti da 25 grammi venduti al prezzo di 5 euro, che i clienti trovano direttamente sui mercatini, in azienda o sul sito on line; c'è però anche la lana di artemisia lavorata a mortaio «che sta piacendo molto ai ristoratori stellati e a gastronomie come la Verdier di Bergamo o la trattoria Mangiafuoco, stellata di Brescia che se ne serve per guarnire piatti particolari- dichiara Stefano -. La distribuisco anche a negozi in provincia specializzati sul biologico, realtà come Aretè e Il Sole e la Terra». La produzione si aggira sui 2 quintali annui; non necessità di serre «ma è chiaro che, essendo una monocoltura, l'impegno mio nel diffonderne la conoscenza e per promuoverne e dimostrarne la qualità deve essere sistematico e costante – osserva Nervi –. Spero per il futuro di migliorare ancora questo trend».

Pianta di artemisia

**Gloria Belotti**

Confartigianato Imprese Bergamo

**73ª ASSEMBLEA GENERALE ORDINARIA**

**- Parte Privata -**

L'Assemblea generale dei soci è convocata, ai sensi degli artt. 25 e 26 dello Statuto, in prima convocazione, alle ore 6 di venerdì 18 maggio 2018 ed in seconda convocazione,

**Sabato 19 maggio 2018 alle ore 9.00**

**nella sede di Confartigianato Imprese Bergamo via Torretta, 12 – Bergamo (Auditorium Calegari)**

per deliberare in merito al seguente ordine del giorno:
1) Saluto del Presidente e relazione morale 2017
2) Esame ed approvazione del rendiconto economico-finanziario dell'anno 2017
3) Rapporto del Collegio dei Revisori dei Conti
4) Presentazione AccadeMIART, Accademia Manageriale per Imprenditori Artigiani, a cura del prof. Sergio Cavalieri, direttore School of Management Università di Bergamo

**Ai sensi di Statuto possono partecipare all'Assemblea generale gli associati in regola con il pagamento delle quote associative**

VkVSlyMjVm9sb0Vhc3lSZWFkZXJfU2VzYWFilyMjY2NhZWZkOTMtOGU4My00OGE1LTkwNzktNDlyOTY2NzRjZjVlIyMjMjAxOC0wNS0wNlQxMTo1Mjo1NiMjI1ZFUg==