

ECONOMIA TERRITORIO



La storia La rivoluzione del Pet parte da una passeggiata al supermercato

L'ex pilota Marco Petrini e un'idea nata guardando i contenitori di sughi e salse: «Si usava solo vetro. Allora ho pensato di cambiare la nostra plastica»

È nata a Rivalta Scrivia, 4 anni fa, la prima startup innovativa registrata alla Camera di Commercio di Alessandria: si chiama Socopet e nel 2018, tramite il crowdfunding, ha trovato la bellezza di 148 soci e 360mila euro di fondi. Oggi, così, l'azienda di Marco Petrini - ex pilota di auto - fattura 1,5 milioni di euro con una crescita annua (già confermata per il prossimo anno) del 60% e un investimento fisso del 15% in ricerca e sviluppo. Come si arriva, da zero, a risultati così importanti? «Grazie a un'idea nata passeggiando per i corridoi di un supermercato - è la risposta - Idea che è poi diventata una tecnologia, registrata con il nome di Socojars. In sintesi, si è trattato di combinare al Pet la resistenza alle alte temperature (siamo riusciti

ad arrivare fino agli 80/85 gradi) e una barriera per l'ossigeno. Entrando in maniera importante nel mondo del mercato alimentare».

I problemi superati

Parlava di un supermercato: com'è scoccata la scintilla? «Mi sono accorto, guardando gli scaffali, che la parte del beverage era in contenitori Pet, mentre quella conserviera (sughi, salse, minestre) in vetro. Dopo mesi di studio sui materiali, abbiamo trovato quello adatto nella birra, dove veniva usato per creare un ostacolo al Co2.

«Il nostro prodotto resiste alle alte temperature e fa da barriera all'ossigeno»

Quindi per il 'nostro' ossigeno andava più che bene. Restava però l'ostacolo della pastorizzazione, che si fa per sterilizzare non il contenuto, ma il contenitore. Con costi molto alti. Che noi però siamo riusciti ad eliminare grazie a un pretrattamento del vaso con innovative lampade Uv, capaci di abbattere la carica batterica quel tanto che basta per finire il lavoro di riempimento a caldo. Trovata geniale, che ha convinto marche leader mondiali del settore: «La Kraft ha passato al vaglio minuziosamente i nostri processi e i nostri standard - ammette Petrini - ma quando ha dato il via libera per il ketchup, per noi è stato un orgoglio. Siamo una piccola realtà, ma il messaggio è esattamente questo: chiunque può fare un progetto importante se si hanno idee di valore, a dispetto di capitali non enormi e di una produzione in provincia».

MARCELLO FEOLA



INNOVAZIONE Marco Petrini (qui sopra) e alcuni contenitori 'inventati' dalla sua Socopet, che ha sede a Rivalta Scrivia