

*La storia di Hi Food,  
l'azienda alimentare  
innovativa nella  
quale ha investito  
Investindustrial*  
di **Antonio Piemontese**

**M**etti l'innovazione nel piatto e falla diventare cibo per lo sviluppo del settore alimentare. Deve pensarla così Investindustrial, che attorno alla metà di febbraio ha reso nota l'acquisizione di Hi Food, azienda specializzata nello sviluppo di ingredienti innovativi di origine naturale fondata da Giampaolo Cagnin assieme ai soci Massimo Ambanelli ed Emanuele Pizzigalli.

Per il fondo di investimento della famiglia Bonomi si tratta di un ulteriore passo verso la costruzione di una piattaforma industriale nel settore degli ingredienti, iniziata con l'acquisizione di Csm Ingredients nell'aprile 2021.

Perché Hi Food opera in una branca molto particolare, e promettente, dell'industria alimentare. Produce, infatti, ingredienti vegetali, completamente naturali e ad alta connotazione tecnologica. Tra i suoi prodotti di punta: il Meltec (un sostituto dello zucchero), l'Hi Shield (un conservante naturale con proprietà antibatteriche) e una salsa alla bolognese completamente vegetale.

Una trentina di dipendenti, in gran parte nei settori ricerca e sviluppo, e quindici milioni di euro di fatturato, Hi Food nasce a Parma nel 2012, ma le sue origini vanno ricercate quasi trent'anni prima. L'interesse del fondatore Cagnin per l'alimentazione naturale risale, infatti, ai primi anni Ottanta con due società condotte ad altrettante exit. «Posso essere considerato un antesignano degli ingredienti naturali in Italia», racconta a *Capital*. «Come ho cominciato? È stato il frutto di una riflessione strategica: un privato con poche risorse non poteva pensare di confrontarsi con le multinazionali del settore: così, ho dovuto pensare a una nicchia poco battuta».



*Il quartier generale  
di Hi Food a Parma.  
Nelle altre foto,  
lavorazione e ricerca  
degli ingredienti.*



Nel 2012 poi comincia l'avventura di Hi-Food, all'interno dell'Università di Parma e a due passi dall'Efsa (European Food Safety Authority), l'Autorità europea per la sicurezza alimentare che ha sede in città. Il mantra? Il solito: «Niente trasformazioni chimiche nei nostri ingredienti», spiega Cagnin, «ma

solo fisiche; niente allergeni, e nessun prodotto di origine animale».

E così, ecco il Meltec, un sostituto dello zucchero basato su sottoprodotti dei ceci e del mais. «Fino a oggi per rimpiazzare il potere dolcificante dello zucchero si è fatto ricorso a svariate soluzioni, accomunate dal fatto che la chimica giocava





un ruolo. Non solo: bastavano quantità minime per ottenere l'effetto desiderato, e questo creava un problema perché, nelle preparazioni, veniva a scomparire la massa. Il nostro prodotto, invece, ha consistenza semisolida, come il miele, e una massa tale da consentirgli di entrare nelle ricette anche per il 15-20%».

#### La strategia del private equity

Un approccio, quello di Hi Food, che non poteva lasciare indifferenti gli operatori interessati a costruire gruppi inte-

effettuato otto nuovi investimenti per un totale di 1,5 miliardi di euro di capitale», prosegue Gatti. «Le aziende su cui abbiamo investito, a loro volta, hanno realizzato ulteriori undici acquisizioni e attualmente impiegano un totale di circa 10.300 dipendenti».

Nel mirino, per il futuro, ci sono «soprattutto società di medie dimensioni nate nel Sud Europa, ma dotate delle potenzialità di crescere e svilupparsi a livello internazionale, sia verso l'importante mercato degli Stati Uniti sia in Cina, dove abbiamo siglato un'alleanza con il fondo sovrano China Investment Corporation (Cic) che è entrato anche nell'acquisizione di CSM Ingredients». Particolare attenzione è posta anche alle tematiche ESG, quelle legate alla sostenibilità. «Noi stessi», chiosa il manager, «abbiamo ottenuto la certificazione B-Corp, assegnata a chi inserisce nei propri scopi d'impresa anche finalità etiche».

Investindustrial ha realizzato l'operazione tramite la controllata Csm Ingredients, tra i leader globali nella ricerca e produzione di ingredienti alimentari. Il matrimonio tra Hi-Food e la nostra azienda «non nasce solo per creare fatturato, ma perché le nostre due entità sono davvero allineate», commenta Aldo Uva, a.d. di Csm Ingredients, prima di passare a illustrare le nuove tendenze del settore. «La prima è il clean label, etichette chiare e senza sigle poco comprensibili». La seconda «è il cosiddetto flexitarianismo», neologismo che si potrebbe tradurre con una parola: buon-senso. «Significa, in parole povere, bilanciare le proprie scelte alimentari», spiega Uva, «non essere sempre vegani o carnivori, ma concedere a sé stessi di attraversare fasi differenti. Viviamo in un mondo fluido sotto molti punti di vista, anche da quello delle abitudini di consumo. E a noi, come azienda, spetta il compito di accompagnare chi fa acquisti nelle proprie scelte». Il terzo trend è la tecnologia, «rimasta alle spalle del prodotto per un secolo e che adesso, invece, emerge con forza anche nella fase di studio. La ricerca sugli ingredienti sta cominciando solo in questi anni: quelli che conosciamo bene sono appena il 10%. Insomma, c'è ancora moltissimo da sperimentare».

(©riproduzione riservata)



Giampaolo Cagnin, fondatore di Hi Food, azienda specializzata nello sviluppo di ingredienti innovativi di origine naturale.

grati nell'innovazione alimentare. Andrea Bonomi, presidente dell'Industrial Advisory Board di Investindustrial, presentando l'operazione ha detto che il suo gruppo è interessato «in un'ottica di lungo periodo all'evoluzione dei settori che gravitano intorno alla sostenibilità del mondo food, come la produzione alimentare, gli ingredienti, gli integratori, il packaging e le chiusure». Come conferma a Capital Antonio Gatti, managing principal di Investindustrial: «Da tempo ormai lavoriamo sulla base dei macro-trend che riteniamo prevarranno nei prossimi 5-10 anni», spiega. «Cinque anni fa, a valle di una serie di analisi, abbiamo identificato proprio il settore degli ingredienti e della nutraceutica come driver del più ampio settore alimentare. Negli ultimi cinque anni, in questi settori abbiamo