

SVILUPPA UNA POLITICA RIVOLTA A QUALITÀ E SICUREZZA TUTELANDO I CONSUMATORI CON CERTIFICAZIONI

Salumificio San Carlo produce salumi piacentini d'autore

Vittorina Fellin

Quando si pensa alla norcineria dell'Emilia Romagna, subito vengono in mente nomi che da soli rappresentano un trionfo dell'opulenza: il prosciutto di Parma, la mortadella di Bologna, i salumi piacentini, tutti prodotti ricchi di storia e tradizioni che accompagnano da sempre la tavola degli italiani. La provincia di Piacenza, in particolare, è conosciuta per diversi tipi di salumi, in particolare per la coppa, il salame e



Alla lavorazione dei prodotti tipici si affianca dal 2009 una gamma che coniuga contenuto di servizio, qualità e tradizione

1. **Attenzione continua rivolta alla selezione delle materie prime**
2. **Innovazione di prodotto e di processo**

la pancetta, tutte specialità premiate con il massimo riconoscimento europeo della qualità: la Dop. A volte, raccontando di questi giacimenti gastronomici salumieri, si dimentica, pur in buona fede, di ricordare coloro che ne hanno decretato il successo sui mercati e la notorietà a livello dei consumatori, ovvero i produttori. A tal proposito, parlando di salumi piacentini, non si può non citare quello che è considerato uno dei player nazionali più rinomati nella produzione delle pancette e produttore eccellente di altre specialità, ovvero il Salumificio San Carlo, azienda storica di

Ziano Piacentino, un comune sulle prime colline dell'Appennino piacentino, che ha fatto della produzione salumiera un'arte. Il crescente successo che ha accompagnato l'azienda negli ultimi 30 anni è la naturale conseguenza dell'attenzione continua rivolta alla selezione delle materie prime, alla lavorazione dei prodotti, al perseguimento di un alto livello igienico sanitario nella produzione e nella qualità dei prodotti, ma anche all'innovazione di prodotto e di processo, come risposta alle esigenze del consumatore moderno.

LA STORIA AZIENDALE

L'azienda nasce nel lontano 1979 e da piccola impresa artigianale di provincia si è man mano trasformata in un'importante presenza nel mercato della salumeria, non solo italiano, ma anche internazionale (viene esportato circa il 20% della produzione totale). Nel corso degli anni, infatti, San Carlo estende la produzione e la commercializ-

zazione a coppe, lardo, salami e altre specialità, senza però dimenticare l'obiettivo specifico che si proponeva da sempre: soddisfare una clientela esigente e sempre più vasta grazie a metodologie all'avanguardia, a personale qualificato e al profondo amore per la tradizione italiana a tavola. Salumificio San Carlo attualmente ha un fatturato di circa 18 milioni di euro annui e, grazie a un'attenta selezione delle migliori carni e a severi controlli giornalieri, ha accresciuto il suo successo in questi anni, riuscendo a conquistare il difficile mercato europeo, esportando tradizione e gusto italiano. Lo stabilimento, da piccola realtà artigianale, oggi si sviluppa su una superficie di 15.000 mq con una capacità produttiva di circa 100 t/settimana.

LA REALTÀ PRODUTTIVA

L'azienda ha intrapreso negli ultimi anni una serie di ampliamenti e ammodernamenti che le hanno permesso di raggiun-

gere un elevato livello igienico-sanitario. La sicurezza alimentare coinvolge tutte le attività aziendali, dalla selezione delle materie prime alla tecnologia delle produzioni sino alla formazione del personale. L'ultima tappa di questo percorso è stata la realizzazione di un reparto all'avanguardia dedicato all'affettamento in camera bianca, ovvero una camera sterile nella quale viene controllata la concentrazione delle particelle aerotrasportate, in modo da minimizzare l'introduzione e la distribuzione di particelle inquinanti al loro interno. Questi locali hanno lo scopo di garantire e mantenere inalterate, più a lungo possibile, le caratteristiche organolettiche dei salumi confezionati, minimizzandone il deterioramento in modo da avere una shelf life superiore. Le camere bianche San Carlo sono provviste di linee di affettatura con porzionamento automatico e confezionamento in atmosfera protettiva che permettono una produzione più

veloce, conveniente, igienica oltre a una ridotta manipolazione del prodotto.

I PLUS: LE CERTIFICAZIONI A GARANZIA DELLA QUALITÀ

Già da molti anni l'azienda ha deciso di sviluppare una politica rivolta alla qualità e alla sicurezza dei prodotti, tutelando i consumatori con un brand, San Carlo, supportato da numerose certificazioni che ne confermano il valore e ne attestano la credibilità. Per questo negli ultimi anni l'azienda si è impegnata per ottenere, da un primario ente di controllo, le certificazioni più importanti. Oltre alle certificazioni di prodotto, regolamentate per le produzioni Dop e di rintracciabilità di filiera, il percorso è iniziato con la conformità alla Uni En Iso 9001 per il sistema di gestione della qualità, fino ad arrivare agli standard Brc (Food Global Standard) richiesto dal mercato inglese e Ifs (International Food Standard) e da ultimo alla conformità alla norma Uni En Iso 22000, standard volontario per la certificazione di sistemi di gestione della sicurezza in campo alimentare, che si pone come obiettivo il controllo di tutti i soggetti coinvolti nella catena alimentare. Ricordiamo che la certificazione Uni En Iso 22000 impone il controllo sistematico di tutti gli appartenenti al processo alimen-

tare, dai produttori primari ai distributori finali, in modo da garantire un'efficiente gestione dei rischi riguardanti la sicurezza degli alimenti. Grazie a questo rigido controllo è possibile far arrivare ai consumatori finali un prodotto di alta qualità garantendone la piena sicurezza nel consumo. Al fine di mantenere un costante controllo qualità, San Carlo ha anche attivato un laboratorio di analisi presso il sito produttivo. Oltre alla ricerca della qualità del prodotto, Salumificio San Carlo si è impegnato in favore dell'ambiente, coinvolgendo tutti i livelli operativi, per l'implementazione e il mantenimento di un Sistema di Ecogestione e Audit, volto al rispetto dell'ambiente e alla prevenzione dell'inquinamento. A tal fine sono state ottenute le certificazioni in base alla norma volontaria Uni En Iso 14001 e al regolamento europeo Emas.

VOCAZIONE TERRITORIALE NELL'OFFERTA

Dal 1996 tre salumi piacentini si fregiano del marchio di qualità europeo Dop (Denominazione d'origine protetta) e sono

Cosa fa SALUMIFICIO SAN CARLO

MISSION: affermare sul mercato prodotti agroalimentari di alta qualità, frutto del binomio tradizione-innovazione

Attività: produzione di salumi tipici della tradizione piacentina

OBIETTIVI A MEDIO TERMINE: penetrazione nell'ambito della distribuzione italiana (restyling del logo e dei formati dei prodotti Dop); affermazione sui mercati europei

STRATEGIA CONCORRENZIALE: consolidare la leadership in Italia nel comparto pancette; allargare la gamma con prodotti innovativi ad alto contenuto di servizio

PAY OFF: I sapori della vita

difesi e tutelati dal Consorzio dei Salumi Tipici Piacentini. San Carlo ha creduto fin dall'inizio in queste produzioni di eccellenza entrando a far parte già dal 1993, come socio fondatore, del Consorzio Salumi Tipici Piacentini. Oggi il salumificio di Ziano Piacentino produce ben tre prodotti Dop: la Pancetta Piacentina, la Coppa Piacentina e il Salame Piacentino, tre specialità della cultura suina di questo territorio. L'azienda cura, inoltre, la produzione di prodotti tradizionali come il lardo e la pancetta coppata. La proposta di salumi Dop comprende sia i tradizionali prodotti da banco taglio sia la versione preaffettata, volta a soddisfare la sempre crescente richiesta di prodotti ad alto contenuto di servizio. Per questo, nel 2005, ha esteso la gamma introducendo la linea "Le Affettuose Piacentine": una linea di prodotti affettati e imbustati in atmosfera modificata, operazioni effettuate secondo le tecnologie più avanzate in ambienti asettici che permettono di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto.

LE NOVITÀ

Salumificio San Carlo non si limita soltanto ad assecondare la propria vocazione produttiva nella lavorazione dei tipici ma

si propone anche, attraverso l'innovazione di prodotto, di soddisfare al meglio il consumatore moderno. Per questo sta per lanciare È pronto, una nuova linea che coniuga perfettamente contenuto di servizio, qualità, salute e tradizione. Si tratta di gustosi abbinamenti di "salumi & verdure fresche grigliate" o "arrosti & verdure fresche al vapore", novità assoluta nel comparto del libero servizio. È pronto sarà presentato in anteprima a TuttoFood e proposto per la stagione estiva. ■



È pronto è la nuova linea che abbina ai salumi verdure grigliate o al vapore

SALUMIFICIO SAN CARLO IN CIFRE

1979 l'anno di nascita dell'azienda
15.000 mq la superficie dello stabilimento di produzione



- Realizzazione di prodotti che hanno radici nella tradizione e tipicità del territorio
- Credibilità del valore del marchio sostenuta dalle numerose certificazioni di prodotto (Dop, rintracciabilità di filiera) e di sistema (qualità, ambiente, sicurezza igienica del processo)



- Mercato affollato