



CLAI e Zuarina, un grande gruppo che unisce tradizione, innovazione ed ecosostenibilità

Carni e salumi italiani al 100% ottenuti da animali nati e allevati in Italia attraverso una filiera di proprietà che garantisce genuinità e rispetto per l'ambiente. Ma quella emiliano-romagnola è anche una realtà all'avanguardia per innovazione e occupazione. Ne abbiamo parlato con Pietro D'Angeli, Direttore generale di CLAI.



Un veicolo CLAI che ogni giorno effettua consegne sul territorio (Foto © Enzo Radunanza).

In Emilia Romagna il **gruppo CLAI**, articolato nei due brand **Zuarina di Langhirano** e **CLAI**, produce prosciutti, salumi e carni fresche bovine e suine di qualità artigianale ottenuta da una filiera di soci allevatori e soci lavoratori. Il legame con il territorio e la condivisione di valori e obiettivi ha fatto in modo che si creasse un rapporto solido sia tra i vari livelli del processo produttivo che con i consumatori che, da tre generazioni, acquistano con fiducia questi prodotti sia nella grande GDO che nella rete locale di punti vendita del gruppo.

Alcuni numeri ci possono dare l'idea della solidità del Gruppo che è cresciuto di anno in anno riuscendo a coniugare, con intelligenza, il successo imprenditoriale con il rispetto dell'ambiente e dei lavoratori. Nel 2017, il **fatturato di Zuarina** è stato di **12 milioni di euro circa**, con l'export che incide per il 40% e si rivolge a clienti di altissimo livello, dagli hotel di lusso di Dubai, ai ristoranti nel Principato di Monaco fino agli accordi di collaborazione con importanti catene giapponesi.

CLAI – Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi, fondata nel 1962, ha valorizzato l'arte della salumeria ed in particolare le qualità del suino pesante allevato nella Pianura Padana. Il suo **fatturato nel 2017 è stato di 260 milioni di euro** e, negli ultimi dieci anni, le esportazioni sono sempre cresciute fino a raggiungere l'incidenza del 19% sul fatturato. Sono oltre 30 le nazioni dove vengono venduti i salumi CLAI anche se i volumi si suddividono principalmente tra Gran Bretagna, Francia, Spagna e Germania.

Il 2018 è un anno importante per il Gruppo, in termini di investimenti e nuovi progetti e, per saperne di più, ne abbiamo parlato con **Pietro D'Angeli, Direttore generale di CLAI**.



Pietro D'Angeli, Direttore generale di CLAI (Foto © Enzo Radunanza).

La crescita del Gruppo si sta esprimendo con investimenti di rilievo. Di cosa si tratta?

Da sempre CLAI crede nel futuro e anche quest'anno le risorse che abbiamo messo in campo sono consistenti, si parla di interventi per oltre venti milioni di euro. In particolare, stiamo effettuando la ristrutturazione e l'ampliamento del salumificio di Sasso Morelli a Imola dove vengono prodotti salami con carni 100% italiane, di suini nati e allevati in Italia. Inoltre stiamo studiando i progetti per rinnovare e ingrandire anche lo stabilimento di Faenza dove vengono lavorate le carni.

Pur essendo una realtà legata alle tradizioni, CLAI non ha mai trascurato le innovazioni tecnologiche che la rendono un'azienda di avanguardia. Quali sono le novità in questo ambito?

Abbiamo sempre messo sullo stesso piano tradizione e innovazione. Oggi si parla molto di industria 4.0 ma, in realtà, CLAI percorre questa strada già da tanti anni prima con un grande stabilimento ad elevata automazione – che è stato il primo in Italia – e poi introducendo la digitalizzazione, i sistemi informatici avanzati e la *business intelligence* in generale.

In tal senso abbiamo letto di un dispositivo che si chiama Meat Master..

Esatto. Lo scorso anno abbiamo perfezionato l'automazione introducendo "Meat Master" che è un

analizzatore della carne in procinto di essere lavorata; esso esegue delle verifiche continue sulle caratteristiche nutrizionali analizzando lipidi, proteine e altri corpi estranei per garantire istantaneamente la sicurezza e l'uniformità di impasto di ogni lotto di carne. Tutto questo ha come effetto di rassicurare il consumatore sul fatto che il salume CLAI è buono, è genuino, sano e perfetto.

L'innovazione deve andare di pari passo con la sostenibilità ambientale e, anche in tal senso, CLAI e Zuarina sono attente e rigorose.

È verissimo perché l'importanza assegnata ai principi di ecosostenibilità hanno sempre contraddistinto il gruppo CLAI. Siamo stati tra i primi a costruire un **impianto di biogas** molto avanzato grazie al quale gli scarti della macellazione vengono trasformati in risorse a favore della stessa azienda. Pensate che in questo molto produciamo tutta l'energia elettrica necessaria al salumificio e l'acqua calda usata per la stagionatura dei salami. Sostenibilità vuol dire rispetto dell'ambiente, vuol dire crescita interna e anche forze nuove nell'azienda che – infatti – stanno entrando.

A questo proposito nell'ultimo decennio, oltre all'aumento del fatturato, avete registrato un incremento occupazionale e soprattutto di giovani.

La nostra azienda è riuscita a crescere di anno in anno e lo sviluppo porta con sé la possibilità di nuove assunzioni. Nel 2001 eravamo circa 150 dipendenti e oggi siamo 495 e questo può dare la misura della nostra crescita. Abbiamo instaurato dei rapporti di collaborazione con l'Università di Bologna e dell'Emilia Romagna in generale e molti laureati che assumiamo sono quelli che erano venuti a seguire uno stage oppure o per la tesi di laurea. L'ultimo ha iniziato proprio qualche giorno fa e immediatamente dopo la discussione della tesi.

Qual è l'età media dei lavoratori CLAI?

In linea di massimo l'età media è di 43 anni ma in un'azienda è fondamentale che siano presenti tutte le fasce di età perché le persone più esperte devono trasmettere, con generosità, le loro conoscenze a quelli appena arrivati devono imparare con umiltà.

Lo Chef Max Mascia e l'utilizzo dei prodotti CLAI e Zuarina nella sua cucina

Una delle partnership più importanti siglate negli ultimi anni dal Gruppo CLAI è quella con il ristorante stellato [San Domenico di Imola](#) che ha accordato il privilegio di adoperare i salumi CLAI e i prosciutti Zuarina in alcuni piatti. A tal proposito abbiamo incontrato lo chef Max Mascia che ci ha rivelato cose interessanti sull'alta cucina con i salumi.



Max Mascia, chef del San Domenico di Imola (Foto © Enzo Radunanza).

Cosa l'ha convinto a scegliere CLAI e Zuarina nei suoi menù e come li usate?

Sicuramente alla base della nostra scelta c'è stato il fatto che sono carni 100% italiane, provenienti da suini nati e allevati nel nostro Paese e per noi che facciamo cucina italiana è un requisito essenziale. Ovviamente, prima di scegliere qualsiasi ingrediente per i nostri piatti lo assaggiamo per valutarne la qualità e, in base alle caratteristiche percepite, decidiamo come lavorarlo o impiegarlo.

Ci può fare qualche esempio?

Abbiamo valorizzato la dolcezza del prosciutto Zuarina rendendolo croccante perché non acquista troppa sapidità e si presta a questo tipo di cottura. Ci spingiamo anche oltre abbinandolo a ostriche che cuciniamo con un brodo di prosciutto e che ci consente di legare carne e pesce. Poi ci sono tante altre preparazioni anche più semplici e casalinghe come un'insalata oppure una tartare.

Sembra che ci sia un uso più frequente nei salumi nell'alta cucina. È così?

Un po' è vero anche se va detto che alcuni prodotti sono sempre stati utilizzati, basti pensare al prosciutto presente nel ripieno dei tortellini. Oggi con il crescere della qualità, riusciamo anche ad apprezzare questi salumi al naturale e per noi è sicuramente un grande vantaggio.

Ci suggerisce qualche ricetta in cui utilizzare i prodotti CLAI e Zuarina?

Un primo piatto che abbiamo proposto anche al Cibus di Parma sono dei **ravioletti di brasato**.

che abbiamo condito con una crema di pane e salame contadino. È un'evoluzione del pane e salame delle merende classiche ma sottoforma di condimento per la pasta. Il salame viene tagliato a cubetti per esaltarne la purezza e la crema di pane si prepara con pane raffermo prima tostato in forno, poi bagnato con brodo vegetale affinché si inzuppi bene e infine frullato ed emulsionato con olio extravergine di oliva.

E per l'aperitivo?

Io consiglio sempre di gustare il prodotto nella sua purezza. Un ottimo aperitivo può essere un **prosciutto Zuarina 24 mesi** o addirittura la **passita**, una salsiccia buonissima che non rimane mai lì perché si ha sempre voglia di mangiarne un'altra fetta

Ci sta dicendo che anche voi grandi chef mangiate pane e salame?

Assolutamente sì, anche troppo (ride ndr).

Data di creazione

08/06/2018

Autore

enzo-radunanza