

RETAIL & INDUSTRIA

# La filiera della carne buona e rispettosa

Il futuro è racchiuso nelle scelte fatte oggi da Cooperativa Zootecnica Scaligera, primo produttore italiano della razza Limousina e riferimento nel biologico

Barbara Trigari  
@pointoutto

La qualità della materia prima è alla base delle scelte di Cooperativa Zootecnica Scaligera, organizzazione di produttori (OP) riconosciuta dalla Regione Veneto che raggruppa sotto un'unica regia **45 centri di allevamento tra le province di Verona, Vicenza, Padova, Brescia e Mantova**. "Il nostro rapporto con retailer e grossisti che serviamo è di partnership -spiega **Davide Maran, direttore commerciale di Cooperativa Zootecnica Scaligera-**, e partnership di lungo periodo la cui forza si fonda su quattro pilastri: **una filiera d'eccellenza, la qualità al top della gamma, l'attenzione alla sostenibilità e al benessere degli animali, oltre alla salubrità delle produzioni**".

Il consumo di carne si è evoluto negli anni verso una riduzione delle quantità a favore di una qualità superiore e di un maggior contenuto di servizio, tutti aspetti che si devono conciliare con l'accessibilità del prodotto

per i consumatori, ed è qui l'impegno della partnership con i retailer. Cooperativa Zootecnica Scaligera è il primo produttore italiano della razza Limousina, **vanta tra i soci l'allevamento biologico più grande d'Italia**, e per tutti i 35 mila capi che produce ogni anno la cura è ai massimi livelli, dall'alimentazione, autoprodotta con 3.000 ettari coltivati a

grano, mais e foraggi, fino alla salute e benessere degli animali, un moderno centro di macellazione, la logistica per la filiera del freddo. In questa direzione va anche il **piano di riduzione degli antibiotici** grazie alla collaborazione con l'Università di Milano e l'Istituto Zooprofilattico e Sperimentale delle Venezie, la **completezza tracciabilità del prodotto** verificabile dal consumatore grazie al QRcode, i controlli accurati e continui, basti pensare ai **400 test sui foraggi svolti ogni anno**, le numerose certificazioni di qualità.

Un approccio in chiave moderna e sostenibile che incentiva l'approvvigionamento da fonti sostenibili. **"È un circuito virtuoso che porta efficienza alle aziende socie, soprattutto nelle zone alpine** dove è più difficile fare impresa -spiega Maran- **benessere agli animali, qualità al prodotto e accessibilità per chi acquista**".

90 mln €

fatturato

400

test/anno sui foraggi

35mila

capi prodotti

3.000 ha

area agricola di alimentazione

## Evoluzione dell'offerta

*I capi non sono più solo allevati in Francia. L'Op può vantare una linea di Scottona Scaligera 100% italiana, accanto alla già citata Limousine e al Vitellone, alla Charolaise più delicata, il bio, i freschi in skin e surgelati. A supporto della distribuzione nel Sud e in Sicilia in particolare c'è la partecipazione nella società Scaligera Intracarni Company di Agrigento. Grande attenzione è dedicata anche al materiale di supporto nei punti di vendita, sia per il banco carne servito che per il libero servizio. "I materiali mettono in evidenza i quattro pilastri della filiera della cooperativa, per dare risalto alla qualità della materia prima anche per il consumatore finale".*