

SALUMIFICIO VIANI



La storia di un'azienda: tra innovazione e sapori genuini

SALUMIFICIO VIANI



L'area in cui è situata l'azienda è quella della zona industriale di Cusona alle pendici del paese di San Gimignano, comune situato in provincia di Siena. Lungo la strada che dall'uscita di Poggibonsi si dirige verso l'abitato di San Gimignano, accanto ad altre industrie del luogo si trova la sede dello storico Salumificio Viani.

In un territorio ricco di testimonianze storiche ed evidenze artistico-architettoniche proprie di questo comune dichiarato persino patrimonio dell'umanità da parte dell'Unesco, connotato dalle innumerevoli torri e da un passato ricco di vicende ed insediamenti, si sviluppano numerose attività di trasformazione e conservazione delle produzioni locali.

Siena è infatti una zona dove la toscanità si riscontra in numerose tipicità locali, dal vino ai formaggi, alle carni ai paesaggi che conservano intatti la bellezza di aree coltivate e ben tenute con i loro borghi che evocano la storia di un territorio.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: società familiare

Conduzione aziendale: societaria

Occupazione: amministratore e 75 dipendenti a tempo indeterminato

Trasformazione carne di maiale

Estensione: superficie aziendale 19.000 mq su 4 piani in proprietà

Attività di macellazione e trasformazione

Attività di vendita all'ingrosso

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

Il salumificio Viani sorge nella zona industriale di Cusona, loc.Ulignano lungo la strada che conduce verso il paese di San Gimignano. Il Salumificio Viani vanta una storia che affonda le sue radici nelle generazioni di una famiglia. Nasce, infatti, nel 1922 dall'iniziativa di Sollecito, che allestisce un semplice laboratorio artigiano: una bottega; nel 1974 apre il suo primo salumificio di 2500 mq a Certaldo che macellava 200 maiali e li trasformava costituendo già all'epoca un'avanguardia. Con il tempo l'attività passa dal padre al figlio Alvaro e si ingrandisce gradualmente fino al 1997, quando si trasferisce a Cusona e viene inaugurato lo stabilimento, dove si lavoravano nelle stesse zone salumi e prosciutti.

Da allora sono susseguiti molti cambiamenti e dopo la realizzazione di due linee di affettamento in sala bianca, è stata inaugurata una nuova ala di circa 8.000 m² dedicata alla sola produzione di Prosciutti stagionati.

Un progetto di lavoro che ha trovato la sua evoluzione non solo nella salvaguardia di ricette tradizionali che rischiavano di andare perdute, ma anche nella sostanza, poiché Viani integra gli antichi valori dell'arte salumiera con capacità produttive e tecnologiche avanzate con un prodotto d'alta qualità.

L'ampliamento ha consentito la lavorazione, in particolare di prosciutti DOP toscani: Viani è infatti tra i fondatori del Consorzio Dop del prosciutto toscano.

La creatività, l'esperienza, la tecnologia e l'amore per le cose buone hanno permesso di realizzare delle specialità uniche, le cui caratteristiche inimitabili derivano dalla capacità di creare prodotti in grado di coniugare i sapori tradizionali con le moderne esigenze nutrizionali. Il salumificio si è evoluto negli anni incrementando il paniere delle produzioni alla costante ricerca di ricette e sapori della tradizione, abbinando spezie e profumi della terra toscana

Oltre al Prosciutto Toscano D.O.P., Viani vanta una tradizione nella produzione di salumi come: la Finocchiona e la Briciolona, i Salami Toscani, il Capocollo, le Pancette, il Lonzino, la Salsiccia, la Soppressata, la Fesa di Tacchino, il Lardo, ed i Salumi di Cinghiale.

Un'attenzione particolare è dedicata agli Arrostiti di cui Viani è un produttore molto apprezzato.

Altri prodotti sono: La Bresaola di Tacchino, la Bresaola di Cinghiale, la Mortadella di Cinghiale, la Soppressata al Tartufo.

La qualità riveste importanza primaria per il Salumificio Viani che già dal 2002 ha ottenuto la prima certificazione del proprio sistema qualità.

Attualmente, a conferma dell'impegno costante profuso in tal senso, la società ha ottenuto i certificati:

IFS (International Food Standard da CSQA) e BRC (Global Standard for Food Safety da CSQA)

A questi si aggiungono la certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità in conformità alla norma: UNI EN ISO 9001:2008 (CSQA certificato n. 356) e Rintracciabilità Certificata, per la Rintracciabilità carne di suini nati ed allevati in Toscana, dalla fase di accettazione dei suini al macello alla fase di spedizione del prodotto finito al cliente, in conformità alla norma: UNI EN ISO 22005:2008 (CSQA certificato n.3110)

Il mercato a cui si rivolge Viani è quello della grande distribuzione, dei negozi e dei ristoranti. Si rivolge principalmente al mercato interno anche se già un 10% ha aperto un varco verso l'estero.



INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 123 a PSR "ACCRESIMENTO DEL VALORE AGGIUNTO DEI PRODOTTI AGRICOLI"

TOTALE INVESTIMENTO € 4.494.390,96 CONTRIBUTO € 1.348.317,29

INTERVENTI EFFETTUATI: L'investimento ha avuto ad oggetto la realizzazione del prosciuttificio per il Prosciutto Toscano DOP ad alto livello di automazione. In particolare è stata attrezzata, con impianti e macchinari ad alta tecnologia, tutta l'ala nuova dello stabilimento adibito alla lavorazione di questo prodotto. La ristrutturazione della parte edile è stata finanziata con un contributo della Regione Toscana "Protocolli localizzativi" con delibera del 6 novembre 2009 PRSE 2007/2010.

























OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito ad attrezzare un'ala produttiva specifica del salumificio, con strumentazione ad alta tecnologia innovativa che ha reso ancora più competitiva l'attività sul mercato. L'investimento ha automatizzato le varie fasi produttive, dalla salatura, al lavaggio, alla sugnatura, alla stagionatura e al confezionamento del prosciutto rendendo più sicura la lavorazione e la sanità del prodotto. Ha inoltre aumentato produzione con conseguente risparmio di tempo nelle varie fasi lavorative. Tutta la catena di produzione si svolge su tappeti in continuo movimento, impianti di carico e scarico del prodotto e carrelli di movimentazione che conducono il prosciutto nelle varie stanze, dove viene lasciato riposare, lavato e poi confezionato.

Lo stabilimento ha così potuto dividere le produzioni dedicando spazi appositi ai salumi distinti da quelli del prosciutto. Tutto ciò ha aumentato la competitività e la qualità del prodotto per processo produttivo adottato.

PUNTI DI FORZA

Tradizione familiare nel settore

Innovazione tecnologica

Procedimento produttivo altamente qualificato

Coniugato tradizione con innovazione

Competitività

Produzione prosciutto toscano Dop

Sicurezza sul posto di lavoro

Tutela della salute

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la tradizione familiare nel settore della trasformazione delle carni di maiale che nel tempo ha saputo innovarsi e restare sul mercato con capacità ed elevata competitività del prodotto. Oltre a questi investimenti strutturali, Viani ha saputo offrire prodotti nuovi e rispondenti alle nuove esigenze della clientela. In questa realtà la storia, la tradizione e la cultura del passato si sono perfettamente coniugati con i tempi moderni e i cambiamenti che questi hanno comportato nei processi produttivi.

Lo stabilimento realizzato risponde alle necessità di crescita aziendale e di inserimento in nuovi mercati. La tecnologia presente e l'alto livello di automazione ha contribuito a fornire un prodotto di elevata qualità anche da un punto di vista della salute e dell'igiene nelle varie fasi di lavorazione. Il cambiamento di

impostazione del processo produttivo ha comportato effetti di maggiore competitività dell'azienda, che da realtà puramente toscana può rivolgersi verso altri confini.

L'obiettivo futuro dell'azienda è quello di inserirsi in mercati esteri ed in particolare nel mercato statunitense. A tal fine il salumificio dovrà dotarsi di tutti quegli accorgimenti richiesti dalla normativa americana per poter esportare il prodotto.

Riferimenti:

SALUMIFICIO VIANI SRL

Località Cusona – Uignano

SAN GIMIGNANO (Siena)

Telefono 0577 989212

Fax 0577 989213

viani@salumificioviani.com

www.salumificioviani.com