

PROSCIUTTIFICIO VALDINIELVOLE SNC



*L'arte del sapore toscano in una struttura
tecnologicamente avanzata*

PROSCIUTTIFICIO VALDINIEVOLE SNC



L'area in cui è situata l'azienda è quella del comune di Massa e Cozzile, provincia di Pistoia che si trova nella parte centrale della Valdinevole e occupa per lo più un territorio collinare. La Valdinevole è una regione della Provincia di Pistoia sud-occidentale, al confine con le province di Lucca e di Firenze. L'area comprende 11 comuni di cui le località maggiori sono Montecatini e Monsummano, sviluppatesi soprattutto negli ultimi decenni, e Pescia, il centro di riferimento storico della valle. Il nome della valle fa riferimento alla Nievole, torrente che scorre nella sua parte centro-orientale, fra i comuni di Marliana, Pieve a Nievole e Monsummano Terme. Tutti i torrenti e i corsi d'acqua minori della valle scorrono verso la conca del Padule di Fucecchio, che costituisce il margine meridionale dell'area, al confine con la provincia di Firenze. La zona settentrionale e orientale della Valdinevole è collinare o montuosa: ci sono infatti i rilievi pre-appenninici a

nord e il Montalbano a est. A ovest il territorio della Valdinievole lascia spazio alla Piana di Lucca, della quale può essere considerata la continuazione orientale.

Il comune di Massa e Cozzile comprende i borghi di Massa, Cozzile, Vacchereccia, Le Molina e Vangile. Nella parte pianeggiante sorgono i centri di Margine Coperta (attuale capoluogo comunale), Bruceto, Traversagna e Biscolla.

Si tratta di insediamenti di sviluppo relativamente recente dove però è concentrata gran parte della popolazione del Comune. Massa dista 5 chilometri dal centro di Montecatini Terme. È un bel borgo medioevale di 300 abitanti a 223 metri sul livello del mare. È circondato da uliveti e castagneti e gode di un clima mite in tutte le stagioni.

Cozzile, a tre chilometri di distanza, è noto per il suo castello ben conservato. Dalla sua posizione altimetrica, nelle giornate particolarmente limpide, si possono vedere tutte le dieci province della Toscana.

Massa offre un suggestivo panorama della Valdinievole, con la città di Montecatini a sud e i borghi di Colle e Buggiano a est. A sud-est è visibile la catena dei Monti pisani, con il Monte Serra.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: imprenditore

Conduzione aziendale: società in nome collettivo

Occupazione: 13 dipendenti a tempo indeterminato

Prosciuttificio

Estensione: 3.000 mq di superficie

Attività di macellazione e trasformazione

Attività di vendita

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

Situato nel centro di Massa e Cozzile l'impresa fondata da Neri Paolo all'inizio degli anni sessanta, con un laboratorio artigianale, è stata tra i soci fondatori del Consorzio del Prosciutto Toscano D.O.P. Gli anni ottanta sono stati caratterizzati da una forte espansione dell'attività che ha reso possibile anche l'ampliamento strutturale dell'azienda, che da allora prende il nome di Prosciuttificio Valdinievole.

Di pari passo il mercato e l'azienda sono cresciuti e la necessità di uno stabilimento in grado di soddisfare la domanda si è fatta sempre più forte; così dal duemila prende vita il progetto del nuovo prosciuttificio inaugurato alla fine del 2003. L'azienda, che da tre generazioni produce in modo esclusivamente artigianale prosciutti, spalle e lardo, si sviluppa su una superficie di 3000 mq con una produzione annuale di circa 120.000 pezzi ed è caratterizzata da una attenzione all'innovazione e alla sicurezza sul posto di lavoro che

connota tutta l'attività di lavorazione del prodotto. Una catena altamente tecnologica e costantemente seguita dall'attuale titolare Neri Aldo che consente il raggiungimento di una produzione di elevato livello qualitativo. Ogni reparto dalle sale di lavorazione e di stagionatura è regolato da un sistema di condizionamento tecnologicamente avanzato che garantisce per ogni locale una temperatura idonea ed un preciso livello di umidità. Tutta la movimentazione interna del prodotto, dal ricevimento delle carni fresche selezionate alla spedizione del prodotto confezionato avviene su guidovie aeree. L'evoluzione delle strutture e le nuove tecnologie non hanno alterato la qualità e la genuinità dei prodotti del Prosciuttificio Valdinievole, che continua la sua attività con una mentalità artigianale ancora legata alla tradizione tanto da essere tra i soci fondatori del Consorzio del Prosciutto Toscano D.O.P.

Negli ultimi decenni si è assistito all'introduzione sul mercato di prosciutti, prevalentemente di origine estera, che di toscano avevano solo l'impegnatura esterna, e che, giocando la carta del prezzo apparentemente conveniente, derivante da materie prime scadenti e da tecniche di stagionatura disinvolute, rischiavano di compromettere il buon nome della nostra produzione.

Per questo nel 1990 si è costituito un Consorzio di produttori toscani, di cui il Prosciuttificio Valdinievole è uno dei soci fondatori, che ha il preciso scopo di tutelare la qualità del prosciutto toscano, quale prodotto di primaria importanza derivante dalla lavorazione di suini aventi ristretta origine genetica e geografica.

La Comunità Europea nel 1996 ha finalmente riconosciuto al prosciutto toscano la Denominazione di Origine Protetta premiando l'impegno ed il rispetto che le aziende consorziate hanno per la tradizione alimentare di questa terra.

Per la produzione vengono utilizzati soltanto suini nati, allevati, ingrassati e macellati in Toscana e nelle regioni limitrofe, provenienti da allevamenti controllati sia per la genetica che per l'alimentazione da istituti appositamente costituiti. Gli animali devono avere almeno 9 mesi di vita, un peso minimo di 145 kg e le cosce fresche (mai congelate), sono rificate alla toscana e lavorate solo presso i prosciuttifici situati nella regione; il peso del prosciutto stagionato è compreso fra 8 e 10 kg e condiziona il periodo di stagionatura. La salatura è eseguita a secco con sale marino, pepe e aromi naturali quali aglio, rosmarino, ginepro ed altri tipici del territorio.

La stagionatura dura di media un anno e solo dopo tale periodo, previo controllo a campione e periodiche analisi, l'organismo di controllo appone il marchio a fuoco attestante la conformità delle caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche del prodotto, nonchè il rispetto, da parte del produttore, di tutte le regole dettate dal Disciplinare di Produzione, per assicurare ai consumatori la certezza di un prodotto qualitativamente superiore e garantito.

Nello stabilimento si assiste a tutte le varie fasi di lavorazione caratterizzate dagli ampi spazi dedicati e dall'utilizzo della tecnologia più avanzata degli impianti rivolti alla sicurezza di chi opera e alla tutela della qualità del prodotto.

Il ciclo della lavorazione inizia con l'arrivo delle cosce fresche che, prima di entrare nel processo produttivo, sono sottoposte ad un attento controllo da parte degli addetti di produzione.

La rifilatura conferisce al prosciutto la caratteristica forma tondeggiante e si esegue asportando parte del grasso e della cotenna, per motivi estetici ed anche tecnici in quanto favorisce la fase successiva di salatura; subito dopo i pezzi vengono marchiati con il contrassegno CEE, che ne attesta la data di inizio di lavorazione.

I prosciutti vengono così passati alla fase di salatura che viene effettuata a secco con sale marino ed una miscela di aromi naturali tipici della Toscana. I prosciutti non sono tutti uguali, ognuno necessita della giusta quantità di sale e solo l'esperienza dei nostri salatori ne garantisce la perfetta riuscita. In questa fase emerge l'importanza del lavoro manuale e dell'esperienza acquisita dagli operatori di settore che non può essere mai sostituita dalle macchine anche in contesti altamente qualificati. L'importanza del lavoro dell'uomo per la qualità del prodotto prevale sull'innovazione e ogni sistema avanzato di produzione.

I momenti di salatura sono diversi a seconda del tipo di prodotto e sono dipendenti tra loro anche dalla reazione delle carni al "primo sale", che prevede circa 7 giorni di riposo in cella ad una temperatura di 2/4°C.

A questi passaggi, attraverso le diverse celle di salatura, corrispondono fasi di massaggio, che favoriscono l'assorbimento degli aromi e determinano l'estrazione delle proteine salino-solubili necessarie per la coesione e la tenuta del prodotto; successiva salatura e riposo per circa 7 giorni nella cella chiamata appunto di "secondo sale".

Soltanto per il prosciutto con osso si effettua la terza salatura, per passare poi ad una fase di pre-riposo di circa 15 giorni, e la successiva di riposo per 50/60 giorni; seguirà poi il lavaggio per ripulire i prosciutti da eventuali residui di sale.

I prosciutti sono poi riposti in appositi asciugatoi in cui vengono debitamente sfruttati i movimenti convettivi dell'aria, e dove rimarranno per circa 10 giorni ad una temperatura di 16/18°C.

Segue la fase di pre-stagionatura per circa 90 giorni in locali a temperatura controllata per il mantenimento delle condizioni ideali dell'umidità affinché il prodotto si possa asciugare in modo graduale e quanto più possibile costante.

Dopo circa sei mesi dall'inizio della lavorazione (salatura), tutti i prosciutti sono controllati per passare alla fase di sugnatura.

La sugna è un'impasto di grasso di maiale macinato con aggiunta di sale e pepe, è completamente naturale e senza alcun tipo di conservante.

Questo trattamento consiste nel ricoprire le fasce muscolari delle cosce suine rinsecchite a seguito del

processo di disidratazione, e quindi ammorbidirle evitando un asciugamento degli strati muscolari esterni rispetto a quelli interni, pur consentendo un'ulteriore perdita di umidità.

Da questo momento inizia la fase di stagionatura nelle apposite sale caratterizzate da un microclima controllato attraverso dati di umidità e la temperatura dell'ambiente esterno, e dove i prosciutti lentamente raggiungeranno e concluderanno la maturazione ed il processo di asciugamento.

Per il nostro Toscano D.O.P. è il momento della marchiatura a fuoco, effettuata dagli organi di controllo non prima di un anno di stagionatura, che ne attesta la conformità a tutte le caratteristiche dettate dal Consorzio del Prosciutto Toscano.

Sono trascorsi circa 12/14 mesi prima di arrivare alla vendita del prosciutto (per la spalla, polpa di prosciutto e lardo il periodo è circa 3/5 mesi), questo è anche il momento della spillatura che, per mezzo di un ago che viene fatto penetrare in vari punti della massa muscolare, è l'ultimo controllo relativo alle caratteristiche olfattive, e stabilisce l'effettiva bontà del prodotto. Prima del definitivo confezionamento, si decide anche se il prosciutto rimane integro con osso oppure viene disossato o diviso in tranci e confezionato sottovuoto.

La vendita dei prodotti viene effettuata prevalentemente a livello nazionale anche se recentemente l'azienda si è rivolta ad estendere il proprio mercato all'estero.







INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 123 A PSR "AUMENTO DEL VALORE AGGIUNTO DEI PRODOTTI AGRICOLI"

TOTALE INVESTIMENTO € 650.020,57 CONTRIBUTO € 202.355,10

INTERVENTI EFFETTUATI: L'intervento ha visto la realizzazione di una nuova linea di lavorazione e stagionatura dei salumi, per l'ottimizzazione della lavorazione delle carni che consente di ridurre la manipolazione dei prodotti da parte del personale con maggiori garanzie di igiene e sicurezza. Le sale di lavorazione e quelle di stagionatura sono regolate da un sistema di condizionamento tecnologicamente avanzato, che garantisce per ogni singolo locale una temperatura ad hoc ed un preciso livello di umidità. Tutta la movimentazione interna, dal momento del ricevimento delle carni fresche selezionate alla spedizione del prodotto confezionato, avviene su guidevie aeree.

Tutto ciò ha consentito l'adeguamento della struttura alle nuove esigenze tecnologiche aumentando la produzione e soprattutto la qualità del lavoro all'interno della struttura.







OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Il programma di sviluppo rurale ha consentito l'adeguamento della struttura alle nuove esigenze tecnologiche aumentando la produzione e soprattutto la qualità del lavoro all'interno della struttura.

L'intervento finalizzato all'ottimizzazione della lavorazione delle carni che consente di ridurre la manipolazione dei prodotti da parte del personale con maggiori garanzie di igiene e sicurezza. L'aumento della sicurezza sul posto di lavoro ha comportato l'incremento della produttività mantenendo inalterata la qualità del prodotto toscano legato alla tradizione. Gli impianti innovativi ad alta tecnologia che comportano un risparmio dei tempi di produzione e un controllo centralizzato della stessa in tutte le sue varie fasi non ha fatto perdere l'orgoglio e l'identità di questa azienda familiare.

Gli investimenti hanno comportato inoltre l'aumento di una unità lavorativa. Le nuove tecnologie non hanno alterato la genuinità del prodotto proveniente da suini italiani DOP tanto che l'azienda ha conseguito la certificazione di qualità SA 8000:2001 rilasciata dal CISE e la certificazione di qualità ISO 9001:2000 nonché la certificazione ambientale ISO 14001:2004.

PUNTI DI FORZA

Innovazione nel processo produttivo

Tutela della qualità del prodotto toscano

Sicurezza sul posto di lavoro

Igiene

Incremento occupazionale

Aumento della redditività

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la tradizione familiare abbinata alla costante ricerca di impianti tecnologicamente avanzati per il miglioramento della produzione. Il prodotto toscano viene esaltato dal processo produttivo definito e monitorato in ogni sua fase.

Il percorso effettuato da questa azienda che nasce da una piccola realtà per espandersi mantenendo le sue caratteristiche originarie rappresenta un esempio di come le attività industriali del sistema rurale siano qualificate e alla costante ricerca dell'innovazione nel processo produttivo.

Neri, il titolare è stato uno dei fondatori del consorzio del prosciutto DOP toscano insieme ad altri pochi produttori dell'epoca, credendo fermamente che la qualità fosse alla base dell'incremento e della

valorizzazione della propria attività. Ha cercato di espandere il mercato tenendo sempre fermo il principio della qualità del prodotto. L'innovazione non avrebbe mai dovuto incidere sulla natura e sulle proprietà del prodotto primario bensì esaltarne le qualità secondo un procedimento attento alla salute e alla sicurezza dello stesso.

Tutto ciò permette all'azienda di affacciarsi su altri mercati e di espandere la propria attività diversificando le produzioni.

Riferimenti:

PROSCIUTIFICIO VALDINIEVOLE di Neri Aldo e C. SNC

Via Gramsci n. 139

Massa e Cozzile (PISTOIA)

Tel. 0572 911879

Fax. 0572 771650

www.prosciuttificiovaldinievole.it