

31 Marzo 2011

Salumificio Vitali

Prosciutti alla luce del sole

Nelle terre dell'Appennino modenese regna il microclima ideale per la produzione dei prosciutti. Un favore della natura che il salumificio Vitali ha scelto di ricambiare investendo in energie pulite

















Tutto iniziò poco dopo la guerra con Benito Vitali, proprietario di una piccola macelleria che produceva carne, salsicce e salumi, poi trasformatasi negli anni Settanta in un prosciuttificio noto in tutta la provincia. Nelle foto di famiglia piccoli e grandi personaggi intrecciano le loro vite. Benito Vitali posa orgoglioso vicino a Enzo Biagi, suo grande amico e consumatore di prosciutti.

Oggi l'azienda è condotta dal figlio, dalla moglie e dai tre nipoti. Le nuove generazioni sono mosse dalla volontà di coniugare la lavorazione tradizionale con le più innovative tecniche di produzione, come dimostra la certificazione ISO 9001 ottenuta nel 1999. Per comprendere i segreti del mestiere occorre percorrere le stanze e i corridoi in cui avviene la lavorazione. Ma per scoprire il futuro della produzione bisogna uscire all'aria aperta, dove un impianto solare copre parte del fabbisogno di energia dell'intero ciclo produttivo.

I Vitali hanno scelto di ridurre il consumo di combustibile fossile. La missione è affidata a 448 pannelli fotovoltaici disposti su 28 stringhe, ognuno della potenza nominale di 220 watt per un potenza complessiva di circa 100 kWp. L'impianto è in grado di produrre circa 120.000 kWh all'anno in modo pulito, con zero emissioni inquinanti, un risparmio di 63.600 kg di anidride carbonica e la mancata combustione di 30.000 kg di petrolio.

Nello stabilimento Vitali i buoni propositi sono già realtà. Fra le colline modenesi, dove il Monte Cimone mostra le sue vette, esiste già un'azienda che ha agganciato la sfida della Green Economy, impegnata ad aggiungere nei propri prodotti una buona dose di amore per l'ambiente.
