

02 Aprile 2011

Coop. Terremerse

Suino leggero: lo sguardo lungo della filiera corta

La Coop. Terremerse fornisce lavoro a più di cento persone e risponde alle esigenze del territorio e alle necessità occupazionali, puntando sulla qualità.



Emilia-Romagna

La Romagna è la terra del buon mangiare e della gente generosa e ospitale. Una terra in cui la qualità è sempre stato un obiettivo fondamentale per aziende come Coop. Qualità significa attenzione al lavoratore, certificazioni sul prodotto, materie prime eccellenti, ma anche capacità di fondare un made in Italy davvero innovativo. Come quello del progetto “Suino leggero” di Coop.

La catena di produzione del suino leggero è stata lanciata nel 1992 e da ormai 10 anni è certificata a marchio Coop. Suino leggero significa non solo carni meno grasse, ma anche filiera corta e controllata. Ovvero, sviluppare un particolare tipo di produzione che permetta di diminuire la distanza tra il produttore e il consumatore. Essa nasce dall'esigenza di dar vita a nuove forme di scambio, incontro, cooperazione e si basa sul rapporto diretto fra chi produce e chi consuma. In particolare, la filiera corta del suino leggero romagnolo garantisce un rapporto diretto tra allevamento, macello e stabilimento (per l'esattezza, 7 allevamenti del territorio emiliano-romagnolo da cui provengono più di 40 mila capi, 5 mangimifici, un macello e uno stabilimento di lavorazione selezionati) e persegue i valori dell'eccellenza, della qualità e della rintracciabilità del prodotto.

L'obiettivo comune è portare in tavola una qualità garantita. Le carni provengono da animali attorno ai 115 kg alla macellazione, nati e allevati in Italia, alimentati con mangimi vegetali, salvo il periodo che precede lo svezzamento. A tutela del consumatore, i mangimi forniti agli allevamenti non contengono materie prime provenienti da OGM. Le razze animali e i sistemi di allevamento coinvolti si differenziano dalla produzione del suino “pesante” destinato alla trasformazione e danno origine a carni con caratteristiche sensoriali e composizione del tutto diverse.

La Coop. Terremerse è una “vecchia arzilla” - direbbero da queste parti, visto che il primo progenitore della dinastia Terremerse nel 2011 compie cent'anni. Sposando il progetto “Suino leggero”, è entrata nella filiera corta di Coop, attirata dal carattere innovativo di questa filosofia di produzione. Le persone giocano un ruolo

fondamentale per garantire un prodotto eccellente: la lavorazione prevede la mano dell'uomo a tutti i livelli e la cura di un occhio esperto può fare la differenza in ogni fase, dalla scelta della materia prima alla salatura, dalla trasformazione al confezionamento. “Nello stabilimento tutti sanno come svolgere al meglio la propria mansione e noi sappiamo chi fa cosa”, ci spiega Valerio Bindi, direttore del settore trasformazione carni.

Dal punto di vista del consumatore il “Suino leggero” è un'opportunità in più per il consumo fresco. Attraverso il lavoro di Terremerse, Coop propone nei supermercati e ipermercati dell'Emilia Romagna una grande varietà di tagli freschi di carne - dagli spiedini pronti per la cottura, a confezioni per una ricca grigliata. Tante soluzioni per rimanere leggeri, non rinunciando al piacere di scegliere.
