

DEDICATO A...



La fetta di prosciutto "giusta" per tutti

Il Salumificio San Michele affronta il 2021 con una progettualità di lungo respiro, improntata a digitalizzazione, comunicazione e attenzione al mercato

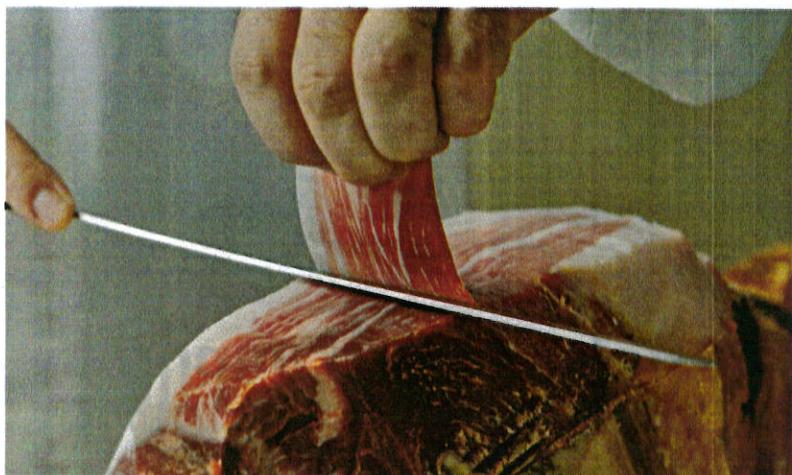
L'auspicio è un "consumo democratico" della gustosissima fetta rosa di prosciutto e l'obiettivo passa anche attraverso una costante e profonda innovazione dell'organizzazione produttiva e aziendale. Perciò nei primi mesi della pandemia, mentre tutto rallentava, il salumificio San Michele di Langhirano si è proiettato nel futuro con un piano prospettico quinquennale, che ha generato importanti investimenti anche nell'immediato

per la digitalizzazione, l'automazione, la cura dell'immagine e della comunicazione nei confronti dei suoi tanti estimatori, in Italia e nel mondo. Il presidente Daniele Cremonesi racconta così la storia più recente del salumificio di famiglia che è nato per iniziativa del padre nel 1978 e ora continua con la sua direzione e quella della sorella Caterina e dell'amministratore delegato Claudio. Un insieme di idee e scelte già maturate che proiettano questa realtà

- 800 mila prosciutti l'anno Dop e no, di cui il 50% destinato a 30 Paesi nel mondo - in un 2021 con energia. "Occorre restare competitivi - prosegue Cremonesi - sapendo leggere le trasformazioni che l'epoca pandemica ha provocato e che avranno inevitabilmente degli effetti". Per questo per il salumificio San Michele è importante continuare a offrire un'ampia scelta di prodotto che, salvaguardando la qualità e la sicurezza, sia alla portata di tutti. La fi-



Caterina e Daniele Cremonesi



Parma classico con osso

losafia ha già dimostrato di funzionare, posto che il 2020, nonostante il Covid-19 diffuso a livello mondiale, si è chiuso con un +3% e per quest'anno "pensiamo di realizzare ancora un segno più nel fatturato e anche nei volumi di vendita". L'anno scorso, inoltre, sono stati avviati due nuovi mercati, in Messico e a Uruguay. "Mangiare italiano all'estero è un distintivo straordinario e molto ricercato. Perciò - considera l'imprenditore - ritengo che gli spazi per crescere fuori dai confini nazionali siano ancora molti, anche se per questo gioverebbe un'azione congiunta e coordinata con il sistema Italia, al fine di avere più forza laddove il prodotto non è conosciuto". Dal piccolo salumificio a San Michele Tiorre (Felino, alle porte di Parma), l'azienda ha

costantemente cresciuto la propria realtà e la filiera: a metà degli anni Ottanta è stato costruito il primo impianto di disosso e nel 1996 si è resa necessaria la costruzione di uno stabilimento più grande. Nel 2004 è stato acquistato un nuovo prosciuttificio chiamato Langhirano 1, nel 2009 è nata la prima linea di affettamento, per completare la proposta: insieme ai prosciutti interi, una gamma di prosciutti e salumi affettati in vaschetta. Nel 2015 è nato Langhirano 2, l'attuale prosciuttificio di punta. "Nel 2020 abbiamo inserito in azienda un digital officer, per un processo di digitalizzazione che ci consente anche un raccordo con tutte le nostre unità sul territorio - aggiorna Cremonesi - "Nel corso della primavera implementeremo nel nostro stabilimen-

È stato inserito in azienda un digital officer, per un processo di digitalizzazione che consente anche un raccordo con tutte le unità sul territorio

to di disosso una linea automatizzata per la formatura delle barre di affettamento, con un investimento complessivo di circa 2 ml"; abbiamo scelto con la nostra agenzia di comunicazione una strategia digitale trasversale su tutte le leve e debuttando anche con l'e-commerce www.iltuoprosciuttoacasa.com, un sito nato per assecondare il trend che desidera il proprio prosciutto a casa da coccolare, tagliare al coltello e renderlo parte integrante della quotidianità". In tutto questo processo, ciò che è rimasto inalterato è la passione per il prosciutto, quello crudo, quello di Parma Dop o San Daniele Dop, con osso o disossato. "La nostra esperienza e la forte componente artigianale ci permette di soddisfare ogni richiesta, proponendo il prosciutto giusto, adeguato per gusto, pezzatura e stagionatura", afferma Cremonesi. Il salumificio San Michele è integrato in tutte le fasi di produzione; le carni sono controllate lungo tutta la filiera; tutti gli stabilimenti sono certificati Brc e Ifs.

OFFANENGO (CR) - www.san-michele.it

Sostenibilità dentro la filiera

A primavera 2021 sarà operativo nello stabilimento del disosso un impianto fotovoltaico e un analogo impianto è allo studio per uno dei due stabilimenti di Langhirano. Gli impianti sono progettati tutti all'interno dell'azienda, per mantenere i consumi energetici bassi e puliti. Negli ultimi anni è stato ridotto l'impatto ambientale sulla produzione del 50% e sono aumentate del 30% le quantità prodotte. Ridotta del 12% la plastica per gli imballaggi nel confezionamento dei salumi.

