

«IL SACRIFICIO DEL MAIALE» AL PROSCIUTTIFICIO GALLONI

Strategie e impegno per salvare il prosciutto di qualità

Le sfide di mercato e le difficoltà create dalla crisi al centro di un dibattito tra esperti

LANGHIRANO

«Nell'ambito della festa «Il sacrificio del maiale», ormai diventata una tradizione alla Fratelli Galloni, si è svolta una tavola rotonda che ha permesso di fare il punto sul tema «La filiera del prosciutto di Parma dop: opportunità di crescita e vincoli normativi» in compagnia di diversi relatori: Cesare Azzali, direttore dell'Unione parmense degli industriali, Vincenzo Perrone, prorettore alla Ricerca presso l'Università Bocconi di Milano, Michele Boldrin, docente alla Washington University di Saint Louis. A moderare l'incontro il giornalista e sociologo Giorgio Triani professore all'Università degli Studi di Parma. «Il prosciutto di qualità non è morto, ma risulta disperso - ha

sottolineato in apertura di convegno il padrone di casa Carlo Galloni -. Al mercato del venerdì, dove si compra la carne fresca, il prezzo è bloccato in una fascia alta». «E anche se paghiamo il massimo la qualità delle cosce non è detto che sia come quella di una volta. Bisogna dedicare molta attenzione alla ricerca degli allevatori» lo ha sostenuto il figlio Federico.

Il prosciutto di qualità

Eppure il prosciutto di qualità continua a esistere. A farlo sono, non solo le carni, ma anche le professionalità in opera. «Sotto la spinta di certi economisti si è favorita negli anni un'economia di carta - ha spiegato Cesare Azzali -. E si sono allontanate le persone dall'impegno creativo e culturale; si studia poco, si fanno

molte chiacchiere. Se la gente che lavora è di qualità e buon senso anche il prosciutto sarà buono. Servono fatica, serietà, metodo o anziché incontro al Rinascimento andremo verso la fine dell'impero».

Strategie

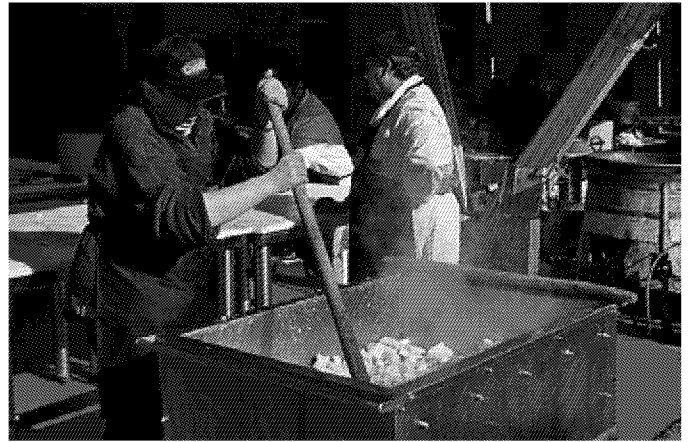
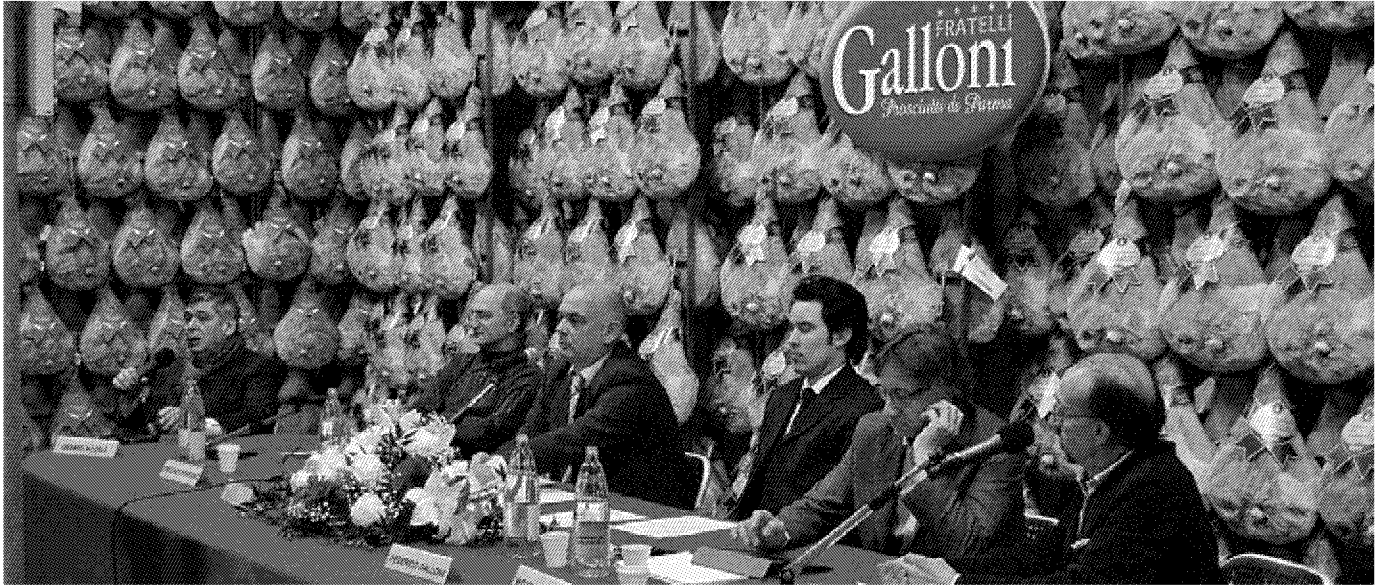
Se si discute delle strategie con cui le aziende affrontano le sfide di mercati, vecchi e nuovi, a fronte delle difficoltà create della crisi globale, non si può non parlare degli equilibri di filiera. «Allevatori, macellatori, prosciuttai: sono come un triangolo. Ciascuno di loro non può sussistere senza gli altri - ha invitato a riflettere Vincenzo Perrone -. Il punto è: lavoriamo per il nostro bene o per il bene collettivo? Non bisogna dimenticare l'importanza dell'interdipen-

denza o i tre protagonisti di questo sistema si uccideranno a vicenda».

L'azienda Galloni

Sta vivendo un buon momento storico, nonostante la crisi che coinvolge senza pietà ogni settore, come ha ricordato Michele Boldrin nel puntualizzare: «Galloni è un'azienda in grande salute: qui stiamo discutendo di come avere ancora più successo, non di uscire dalla crisi. Il mondo è affamato di prosciutti, basta trovare le aree giuste in cui venderli. Credo sia giunto il momento di ipotizzare una integrazione verticale, che porti alla scelta delle aziende di integrare all'interno della propria attività un maggior numero di passaggi intermedi, come ad esempio la macellazione». ♦





Festa e dibattito In alto: la tavola rotonda all'interno del salumificio Galloni. Qui sopra: due momenti della festa.