

Conjugare una rigorosa fedeltà alla migliore tradizione salumiera emiliana con la massima attenzione alle più attuali esigenze legate alla produzione – come il risparmio energetico e la riduzione dell'impatto ambientale – soddisfatte attraverso la più avanzata innovazione tecnologica. Alcisa, storica azienda bolognese che deve la propria fama soprattutto alla mortadella "Due Torri", dimostra nei fatti di saper applicare questo aureo principio.

Un grande investimento

Infatti, la società ha deciso di dotare le proprie unità produttive di impianti a pannelli fotovoltaici. La prima installazione, entrata a regime lo scorso settembre, riguarda la sede di Zola Predosa e garantirà una produzione di 640.000 kWh all'anno. Quando anche gli altri tre stabilimenti della società saranno provvisti di questo impianto, Alcisa sarà in grado di autoprodurre oltre 1.500.000 kWh annui. Il che si tradurrà in un risparmio sui costi per l'energia pari almeno al 25% rispetto a quelli attuali. Senza contare i benefici di questa forma di energia pulita sull'ambiente.

Mostrando ancora una volta di saper applicare il concetto di qualità non solo alla produzione, ma anche

ALCISA

Qualità e rispetto dell'ambiente premiano l'azienda famosa per la mortadella "Due Torri" e un'offerta salumiera al top



alla propria infrastruttura tecnologica, Alcisa risponde così, con un investimento di circa 7 milioni di euro, a una problematica sempre più sentita nel mondo industriale. Tanto che in molti Paesi avanzati l'autoproduzione di energia, attraverso fonti rinnovabili, è assai più diffusa rispetto all'Italia, che comunque nel fotovoltaico sta fa-

cendo importanti passi avanti. Non dimentichiamo, in questo senso, che l'Ue punta ad arrivare nel 2020 al 20% di fonti rinnovabili sul totale dell'energia primaria prodotta in Europa.

La cogenerazione. Ma c'è di più: Alcisa, alle prese con la necessità di produrre anche molto calore per la "cottura" dei propri prodotti, lo scorso autunno ha realizzato un impianto di cogenerazione destinato ad affiancarsi a quello fotovoltaico. Il nuovo impianto provvede alla produzione combinata di energia elettrica e calore, generando, a parità di energia prodotta, minori emissioni di inquinanti e gas a effetto serra.

Il primato della qualità

Gli investimenti decisi sul fronte energetico confermano, se ve ne fosse biso-

gno, il dinamismo e la lungimiranza di Alcisa, società con oltre sessant'anni di attività, che ha davvero saputo – ben al di là del luogo comune – fondere tradizione e capacità di seguire il trend e i gusti del mercato e dei consumatori, guardando con "saggio ottimismo" alle sfide dei prossimi anni. E perseguendo sempre e comunque i precetti della qualità: basti pensare alle certificazioni conseguite negli anni, che hanno contribuito all'affermazione della società sui mercati internazionali.

Proprio la decisione di puntare su una qualità elevata, a prezzi corretti, ha consentito ai tre soci fondatori – Ivo e Gino Galletti e Rino Brini – di ottenere un crescente successo innanzitutto con la mortadella, una delle espressioni più tipiche della tradizione culinaria bolognese e ancora oggi prodotto di punta dell'azienda. In particolare, la "Due Torri" si conferma il prodotto principe della fascia alta di questo mercato.

In realtà, parlare di Alcisa come produttore di mortadella di eccellente qualità sarebbe davvero riduttivo. A partire dagli anni Ottanta, infatti, a essa l'azienda emiliana ha affiancato una gamma di prodotti che rappresenta tutto il meglio della tradizione salumiera: dai salami ai prosciutti cotti e crudi. Allo stabilimento di Zola Predosa se ne sono aggiunti altri tre – a San Daniele del Friuli, Sala Baganza e Langhirano – che fanno di Alcisa una realtà di grande rilievo sotto il profilo strutturale.

Una distribuzione diversificata

Dal punto di vista dei canali distributivi, Alcisa sviluppa il 55% del proprio fatturato nel canale mo-



derno: ciò vuol dire che mantiene una quota ancora molto rilevante – circa il 45% – in quello tradizionale, a conferma del suo forte radicamento territoriale. Le aree “forti” sono il Centro e il Sud Italia. Va detto che la gdo riconosce Alcisa come fornitrice di mortadella, prosciutti e salumi di alta qualità. In particolare, la mortadella Due Torri è incontestabil-

Fondata nel 1946, Alcisa si colloca tra le maggiori industrie italiane nel settore della salumeria ed è al vertice nella mortadella: quella marchiata “Due Torri” è ancora oggi il simbolo dell’azienda, che ha implementato un forte investimento per dotare i propri stabilimenti di moderni impianti per la produzione di energia pulita.

mente considerata al top della gamma. A ciò va aggiunto che gli investimenti produttivi sui cotti e sui salami stanno pagando. In un comparto affollato di competitor e quindi molto competitivo come quello del prosciutto cotto, Alcisa sta facendo segnare un significativo +20% rispetto allo scorso anno. Anche il +10% nei salami rappresenta un risultato molto positivo e conferma che l’azienda è in grado di soddisfare al meglio le esigenze del mercato.

L’export. Anche i mercati esteri continuano a fornire ottimi riscontri per Alcisa, che sviluppa con l’export poco meno di un quarto del proprio giro d’affari. La Germania è lo sbocco più importante, tanto che l’azienda vi opera con la commerciale “Alcisa & Pick”. Altre aree di rilievo sono i Paesi Ue, gli Usa, il Canada, il Sudafrica, la Cina, l’Australia.

Solida economicamente, sempre attenta alla qualità e all’innovazione tecnologica e produttiva, dinamica sui mercati internazionali, Alcisa guarda al futuro con fiducia e grande slancio, consapevole che la strategia vincente resti quella della qualità prima di tutto. Un valore che la distribuzione moderna le sta riconoscendo con sempre maggiore convinzione.

Una grande struttura produttiva all’insegna della qualità

Il successo di Alcisa si deve innanzitutto a una struttura produttiva di prim’ordine, dotata della tecnologia più avanzata e in grado di soddisfare le richieste non solo del mercato italiano. Lo stabilimento di Zola Predosa, aperto nel 1969, ha segnato la grande svolta nello sviluppo della società. La sua potenzialità produttiva settimanale oggi è pari a 2.500 quintali di mortadella, 8.000 pezzi di prosciutto cotto, 500-600 quintali di salami, oltre a coppe, pancette, cotechini e zamponi. A Zola Predosa trova spazio anche il reparto di spedizione centralizzato.

Acquistato nel 1980, il Prosciuttificio di Langhirano è specializzato nella produzione di Prosciutti di Parma dop e vanta una capacità di oltre 130.000 pezzi l’anno. Alcuni anni dopo, ecco il varo di San Daniele del Friuli, moderno impianto di stagionatura di prosciutti, con una capacità produttiva pari a oltre 280.000 pezzi all’anno, di cui 190.000 dop e 90.000 nazionali stagionati. Infine, il prosciuttificio di Boschetto, a Sala Baganza, è specializzato nella produzione di prosciutto disossato (circa 5.000 pezzi alla settimana). Vi si producono anche circa 100.000 Prosciutti di Parma dop e 100.000 pezzi di prosciutto stagionato estero. Lo stabilimento di Sala Baganza è stato arricchito con un reparto di affettatura che garantisce fino a 70.000 confezioni di salumi preaffettati al giorno. Anche se i prodotti da taglio restano il core business dell’azienda.



Dall’alto, gli stabilimenti di Zola Predosa, Langhirano, Sala Baganza e San Daniele del Friuli.



Alcisa spa
Via Roma, 73
40069 Zola Predosa (Bo)
Tel. 051.6175555
Fax 051.6167143
www.alcisa.com