

Alimentare

Polli stellati senza antibiotici e Ogm “Parola di Francesco Amadori”

JENNER MELETTI, SAN VITTORE DI CESENA

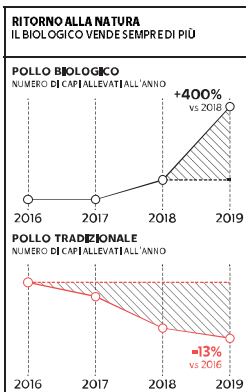
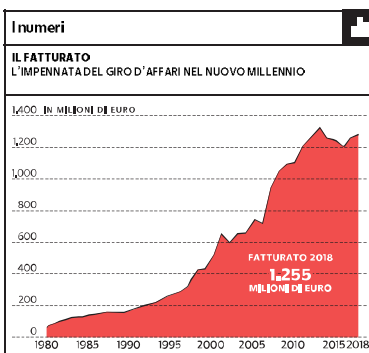
Animali allevati all'aperto con alimentazione vegetariana per un'azienda che festeggia i 50 anni di vita e ha una previsione di fatturato 2019 di 1.280 milioni di euro, realizzati nel pieno rispetto dell'ambiente

Un tempo, come la Gallia di Giulio Cesare, anche il pollo veniva diviso “in partes tres”, in tre parti. “Petto, ali o coscia?” chiedevano in trattoria o sulla tavola di casa. Adesso la scelta è più difficile. Nel petto ci sono il controfiletto e il lobo che vengono tagliati in otto modi diversi e resta comunque il petto classico, chiamato “all'italiana”, con pelle o senza, con o senza ossa. L'ala viene divisa in tre parti, la coscia diventa fuso, sovra coscia, cosciotto, cosciotto intero con pelle o senza... Entri in uno dei sei “stabilimenti di trasformazione alimentare” del gruppo Amadori (qui a San Vittore ci sono la macellazione e il taglio del pollo di peso medio) e scopri che le famose partes tres, nell'intero gruppo (oltre ai sei stabilimenti di trasformazione, 6 incubatoi, 5 mangimi, 3 piattaforme logistiche, 19 centri di distribuzione, 840 allevamenti di proprietà o in convenzione) sono diventate 500 e arrivi a 1700 referenze se conti le confezioni diverse, gli ingredienti, le versioni di pollo pronto per la cottura o già cotto, gli impastati...

Francesco Berti, amministratore delegato, mostra subito una cartina d'Italia. «La scelta forse più importante del nostro fondatore, Francesco Amadori - racconta - è stata quella di collocare gli allevamenti in tutta Italia, dal nord alla Puglia, evitando il contatto stretto con zone ad alta produzione di carne, non solo polli ma tacchini, bovini, suini ecc. È anche una questione di clima: il pollo Campese, nostro fiore all'occhiello, vive all'aperto sulle colline e montagne fra il nord della Puglia e il Molise, dove non c'è mai troppo caldo e mai troppo freddo. Questo pollo, che vive almeno 56 giorni, all'aperto e senza antibiotici e Ogm, è la carta vincente giocata da chi, già nel 2001, ha capito che il mercato stava cambiando e il consumatore era disposto a spendere di più pur di avere una carne allevata come un tempo, con il sapore che aveva negli anni in cui quasi ogni famiglia in campagna o in paese aveva un pollaio. Per fortuna, siamo stati i primi a puntare sull'alta qualità e il mercato ci premia. Oltre al Campese abbiamo il pollo Qualità10+, così almeno il 50% della nostra produzione è certificata No antibiotici e con alimentazione vegetale No Ogm, senza farine e grassi di origine animale».

50 ANNI DALLA NASCITA

Un fatturato di 1.255 milioni di euro nel 2018, previsione di 1.280 nel 2019, oltre 8.000 dipendenti. Quota di circa il 30% nel mercato a vicolo italiano. Nei giorni scorsi ha festeggiato il 50° anniversario della nascita ufficiale dell'azienda, con la prima filiera, anche se gli Amadori già negli anni 30 avevano iniziato a comprare e vendere polli, galline e uova. «Mio nonno Francesco - dice Francesca Amadori, responsabile della comunicazione Corporate - ha costruito il nostro grande gruppo e l'ha difeso anche dalle fake news, le false notizie. Ci ha messo la firma e la faccia. “Parola di Francesco Amadori”, nel 2000, è il



Francesco Berti
ad gruppo Amadori

claim forse di maggior successo nella pubblicità italiana».

«Nel maggio 1999 - scrive Francesco Amadori nella sua biografia “Parole” del 2017 - in Belgio scoppiò il caso dei polli alla diossina. Crollo del 40% delle vendite anche se in Italia non c'era nessun problema... Sono andato in televisione per garantire la salute dei polli e la genuinità dei prodotti». «Noi - dice la nipote Francesca - continuiamo il suo impegno. I nostri polli non sono mai stati in gab-

bia. Gli antibiotici si usano solo in caso di necessità e comunque non sono più presenti al momento del consumo. Non si usa nessun ormone. Produciamo e commercializziamo nel pieno rispetto dell'ambiente. Ora collaboriamo anche con il Coni. La carne bianca ha un alto contenuto proteico e se va bene per atleti, bambini e anziani, significa che può essere scelta da tutti. La nostra ambizione? Imitare la Francia, dove il pollo viene offerto anche nei ristoranti stellati».

PRODUZIONE IN ITALIA

In Italia si producono 9 milioni di polli alla settimana. Consumo di 20,4 chili a testa all'anno, contro i 49,7 degli Stati Uniti. Con la scelta dell'alta qualità anche i prezzi variano. Per il gruppo Amadori, ad esempio, il petto di pollo al consumatore costa 8-9 euro al chilo per il tradizionale e sale a 12 euro per il Qualità 10+ a 15 per il Campese e a 21 per il bio. «Qui a San Vittore - spiega Fabio Simoncini, direttore dello stabilimento - macelliamo e lavoriamo 1 milione di polli alla settimana. Quello medio, che trattiamo qui, pesa da vivo sui 2,8 chili (da rosticceria 1,6, i pesanti da 3,5 a 4,5 chili, ndr). Ci sono 450 persone al lavoro, in turni 6,30 ore con 2 pause di 8 minuti e una da 18. Si lavora al freddo, fra 19 ed 10 gradi, però la riduzione dell'umidità e il giusto equipaggiamento rendono il lavoro abbastanza agevole».

Dall'alto, nella sala computer, si controlla il peso e la qualità di ogni singolo animale, che in cinque ore (1 per la macellazione, 3 nel tunnel di raffreddamento a 2 gradi e una per la lavorazione e trasferimento in cella) passa dal camion partito dall'allevamento alla confezione per la grande distribuzione e le macellerie. Il 90% dei prodotti sono consegnati entro 24 ore dall'arrivo dell'ordine. Il tutto sotto controllo dei visori ottici e degli occhi di centinaia di donne e qualche uomo.

Francesco Amadori è in pensione ma non manca mai alle feste e agli incontri nei paesi dei suoi stabilimenti. «Col tempo - ha scritto nella biografia - ho imparato a far fruttare tutto, anche i problemi».

Un allevamento di polli Campese della Amadori: liberi di razzolare all'aperto

© RIPRODUZIONE RISERVATA