

IL "MACELLO DI NONE" DEI FRATELLI BRUSSINO LAVORA, OGGI, SEIMILA SUINI LA SETTIMANA

ENTRO IL '97 SARANNO DODICIMILA

di Giancarlo Percivati

Negli anni Sessanta il primo macello a None, in via Torino; dalla fine del '93 il nuovo stabilimento di Candiolo. Nel '65 duecento-trecento capi macellati la settimana: oggi, lo stesso numero lo si ottiene in meno di un'ora. Moderne tecnologie, centoventi occupati e programmi di espansione.

L'agricoltura e l'allevamento hanno da sempre rivestito una grande importanza per lo sviluppo economico di una regione, il Piemonte, che, grazie alla crescita quantitativa e qualitativa di questo settore, ha saputo guadagnare una posizione di tutto rispetto a livello non solo nazionale.

E negli ultimi tempi anche l'agricoltore piemontese ha capito che soltanto attraverso uno sviluppo che, pur non trascurando le dimensioni, desse la giusta importanza all'aspetto tecnologico e alla qualità dei prodotti, poteva ottenere quei successi fino a poco tempo prima riservati alle grandi aziende agricole della Lombardia o dell'Emilia Romagna.

LA STORIA

Tra gli imprenditori pinerolesi che hanno saputo cogliere, fin dagli albori, le potenzialità di sviluppo del settore, emerge una famiglia di None che, dell'unione, ha fatto la sua forza.

Si tratta della famiglia Brussino, già, fin dai primi anni del Novecento, impegnata, con il nonno Michele, a commerciare bestiame nei più importanti mercati della zona.

L'attività è poi proseguita con i quattro figli, Giuseppe, Mario, Renato e Giovanni, che, agli inizi degli Anni '60, hanno dato l'avvio, nei lo-

cali di via Torino 22 a None, all'attività di macellazione dei suini.

Gradualmente l'azienda dei fratelli Brussino è cresciuta, rendendo necessario un salto di qualità che si è concretizzato con la costruzione, terminata alla fine del 1993, del nuovo stabilimento di via Pinerolo 90 a Candiolo, dove gli impianti utilizzati, all'avanguardia nel settore e ad altissima tecnologia, hanno permesso di ottenere, oltre ai miglioramenti dell'ambiente di lavoro e delle procedure di macellazione, anche

un notevole incremento della produttività. Basti pensare, infatti, che dagli Anni '60 ai giorni nostri l'attività è cresciuta a ritmi tali da riuscire a raggiungere risultati un tempo impensati: è il caso, per esempio, del numero dei capi macellati, che nel '65 raggiungevano i duecento-trento la settimana, mentre oggi lo stesso numero viene macellato in meno di un'ora.

Il "Macello di None S.p.A.", che attualmente dà lavoro, tra operai, impiegati ed autisti, a oltre centoventi persone, quasi tutte provenienti dal circondario, opera in una moderna struttura dove l'intero processo produttivo, dall'arrivo del suino alla sua sezionatura e confezionamento, avviene seguendo i più rigorosi standard internazionali, nel massimo rispetto delle norme igienico-sanitarie ed ambientali previste dalle leggi statunitensi e della Comunità Economica Europea.

QUALITÀ E SICUREZZA SANITARIA

Nello stabilimento di via Pinerolo operano stabilmente cinque medici veterinari dell'Ussl 33 di Nichelino, coordinati dal responsabile, dott. Griglio, i quali provvedono ad effettuare tutti i controlli sanitari necessari ad individuare, nell'animale vivo, eventuali malattie che lo rendano inadatto alla macellazione.

Alle rigide verifiche effettuate sul suino vivo, segue poi una serie di successivi ed attenti controlli sulla carne, che vanno dagli esami chimici per accertare la presenza di eventuali sostanze anabolizzanti (peraltro poco diffuse tra i suini) ai con-

DATI DI BILANCIO

Dall'ultimo bilancio pubblicato, ecco alcune delle principali voci al 31/12/1992 (in milioni di lire):

Ricavi vendite	79.228
Merci c/acquisti	70.537
Costo del personale	5.160
Ammortamenti	478
Utile d'esercizio	63
Immobilizzazioni	19.826
F.di ammortamento	4.917
Capitale Sociale	2.000

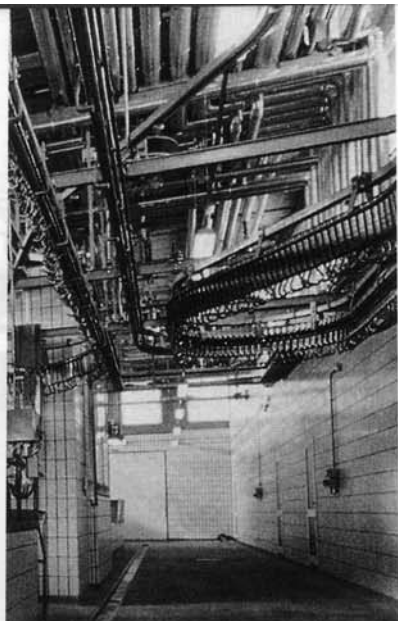
Candiolo: panoramica sul nuovo modernissimo «Macello di None».



troli batteriologici ed alle prove di qualità.

Una qualità ed una sicurezza sanitaria che la famiglia Brussino, impegnata con ben tredici parenti nella gestione dell'azienda, ha posto co-

me obiettivo principale della sua produzione e che deriva anche da una attenta selezione degli allevamenti che forniscono gli animali da macellare.



Avanzatissime tecnologie nel Macello di None: nastri trasportano le carcasse dei maiali.

L'EVOLUZIONE NEL TEMPO

	N° CAPI anno	FATTURATO (in miliardi)
Anni '90-'92 (media)	183.500	70
Anno 1993	199.000	73
Anno 1995	400.000	146
Anno 1996	500.000	183
Anno 1997	600.000	220

FORNITORI SELEZIONATI

Per l'approvvigionamento l'impresa di None si rivolge prevalentemente verso fornitori piemontesi, localizzati soprattutto nella provincia di Cuneo, dove si trovano gli importanti mercati del bestiame di Fossano e Saluzzo. Si tratta, per la maggior parte, di allevamenti nati negli Anni '60 e cresciuti di pari passo con l'azienda nonese, con la quale

Occupazione: finalmente è ripresa! Dopo un lungo periodo in cui gli iscritti all'ufficio di collocamento hanno continuato ad aumentare, con la primavera è arrivata una ventata di miglioramento che ha provocato una brusca, quanto attesa, inversione di tendenza.

OCCUPAZIONE



CON LA PRIMAVERA

INVERSIONE DI TENDENZA: E' RIPRESA

Soprattutto nel mese di aprile, la diminuzione dei disoccupati è stata, anche in termini assoluti, piuttosto consistente. In questo mese, infatti, gli iscritti sono calati di ben 469 unità, suddivise in 205 maschi e 264 femmine, con una diminuzione percentuale che, tra gli uomini, ha addirittura superato l'8%.

Buono anche il proseguimento del trend nel mese di maggio, dove i disoccupati iscritti sono scesi di altre 204 unità, di cui 109 donne, portando la diminuzione media complessiva nel periodo marzo-maggio all'8,14% (ben l'11,81% se si considerano i soli uomini).

Nei due mesi della nostra indagine i dati più significativi riguardano il lieve ma persistente aumento dei contratti di formazione (92 e 91 rispettivamente ad aprile e maggio, contro i 74 di marzo), il forte calo percentuale delle assunzioni numeriche nell'ultimo mese (14 contro le 38 di aprile e le 32 di marzo) e l'aumento in maggio delle chiamate nominative, salite a quota 309 dopo due mesi di stallo a quota 227.

Alterno l'andamento nelle assunzioni dirette e nei passaggi diretti: le prime sono diminuite a 96 e risalite a 107, i secondi, partiti da quota 67 a marzo, si sono attestati a quota 50 a maggio.

Infine le chiamate da parte di enti pubblici: sempre a zero quelle a tempo indeterminato, mentre a tempo determinato, dopo l'aumento di aprile (24 in totale, + 10 rispetto a marzo), si è ritornati a valori standard, con le 8 di maggio. □

	MARZO	APRILE	MAGGIO	Variatz.% marzo-aprile	Variatz.% aprile-maggio
MASCHI	2541	2336	2241	-8,07%	-4,07%
FEMMINE	5727	5463	5354	-4,61%	-2,00%
TOTALE	8268	7799	7595	-5,67%	-2,62%

si è venuto ad instaurare un rapporto di fiducia e di collaborazione molto stretto che va a tutto vantaggio delle caratteristiche del prodotto finito.

Altri fornitori sono localizzati in Emilia ed in Toscana, dove per anni la ditta di None ha usato rifornirsi, e nella zona del Pinerolese, anche se soltanto un 5% del fabbisogno del macello viene soddisfatto da allevamenti non cuneesi. Gli stessi Brussino sono proprietari di un allevamento di suini a Scalenghe, dotato di un attrezzato centro genetico e di una sala parto.

LA MACELLAZIONE

Una volta eseguiti tutti i controlli igienico-sanitari necessari, i capi ritenuti idonei passano alla macellazione nel nuovo impianto di Candiollo, una struttura con soluzioni d'avanguardia e con ampio uso di robotizzazione. Nei quattordicimila metri quadrati coperti del nuovo stabilimento, che copre un'area complessiva di circa quarantamila metri quadri e che è dotato di un modernissimo depuratore interamente progettato e costruito da una ditta specializzata olandese, il suino, dai moderni e razionali box di sosta, viene incanalato automaticamente, attraverso avanzatori automatici, nell'impianto di anestesia. Una volta anestetizzati gli animali vengono espulsi singolarmente su un tavolo a forma conca per essere allacciati alla catena e trasportati in posizione di scannatura e successivo dissanguamento verticale.

Sempre in automatico, si provvede poi alle fasi di lavaggio, scottatura e depilatura, mentre il maiale ta-

gliato verticalmente a metà, la "mezzena", arriva al reparto di sezionamento dove il processo riprende le tradizionali caratteristiche artigianali, con operazioni di taglio manuali eseguite, con l'abilità del macellaio, direttamente dagli operai specializzati.

Il sezionamento delle carni, eseguito a temperatura controllata inferiore ai 12°C, permette di ottenere quelle parti del suino, il prosciutto, la spalla, il lombo, la pancetta, il lardo, il grasso e le frattaglie, che vengono poi spediti, sia freschi che congelati, ai diversi clienti.

Anche la spedizione, seguendo, come nelle altre fasi, le norme Cee, avviene a temperatura controllata, inferiore ai 6°C per le carni fresche e a -20°C per quelle congelate; le carni, sezionate e confezionate, vengono spedite, utilizzando una quindicina di mezzi frigoriferi di proprietà dell'azienda, direttamente alla destinazione del cliente, pronte per la successiva lavorazione o per la commercializzazione.

CLIENTELA QUALIFICATA

I mercati a cui il "Macello di None" si rivolge sono principalmente quattro: quello dell'industria salumiera italiana, il più consistente per quantità e fatturato, quello dei grossisti e macellai del Piemonte e della Lombardia,

quello della grande distribuzione del Nord, ad esclusione del Veneto, ed, infine, quello estremamente qualificante, dei prosciuttifici del Consorzio di Parma.

Proprio la caratteristica di fornitore del Consorzio emiliano rappresenta un'ulteriore conferma del livello raggiunto dall'azienda pinerolese. Per poter stagionare un prosciutto a "Parma" sono infatti richieste norme rigorosissime: è necessario che il suino, dotato di un apposito certificato di origine e "di qualità", sia nato ed allevato esclusivamente in Piemonte, Emilia, Lombardia e Veneto, eseguendo controlli e cure particolari.

Proprio la richiesta di un tale certificato fa sì che tutti i soggetti coinvolti nel processo produttivo, dal mangimista all'allevatore, dal centro genetico dove avviene la selezione dei suinetti, al macello dove si ottiene il prosciutto, curino, con particolare attenzione, ogni aspetto della loro fase di lavorazione.

Mentre ai grossisti, ai macellai ed alla grande distribuzione vengono vendute carni destinate al consumo fresco, alle aziende dell'industria salumiera italiana vengono forniti carni destinate alla produzione di insaccati e di prodotti stagionati. Tra i clienti del macello compaiono tutte le maggiori industrie italiane, tra cui Negrone della Kraft, Vismara, Citterio, ed i locali Raspini e Campagnolo.

Un occhio di riguardo viene anche rivolto al mercato estero, dove attualmente le poche esportazioni sono rivolte principalmente verso la Francia e la Germania, ma dove l'azienda di None intende, anche grazie alle aumentate possibilità del nuovo impianto, incrementare le

sue vendite, valutando l'opportunità di inserirsi anche in nuovi mercati, come quelli dell'est Europa.

1994, DAL VECCHIO AL NUOVO

La piena operatività del nuovo stabilimento ha permesso al "Macello di None" di raggiungere, già nei primi mesi del '94, dei risultati eccellenti, tenendo conto anche del fatto che il '94 è destinato ad essere un anno di transizione, sia per l'assestamento dei nuovi mezzi produttivi sia per la forte azione di marketing rivolta alla ricerca di nuova clientela e di nuovi sbocchi merceologici.

Fino al 31 dicembre 1993 l'azienda della famiglia Brussino ha svolto la sua attività nel vecchio impianto situato nel pieno agglomerato urbano di None, con una superficie di lavoro di circa 2.000 mq, e con una media settimanale di capi macellati che si aggira da anni attorno ai quattromila, cioè il 50% in più della sua capacità normale.

Un risultato che è già stato largamente superato in questi primi mesi, raggiungendo i seimila capi per settimana, ma che è ancora largamente inferiore alla capacità installata che arriva a 2.400 capi al giorno, 12.000 la settimana e 600.000 l'anno, cioè tre volte i risultati del 1993.

Un traguardo ambizioso che il "Macello di None" ha previsto di raggiungere al termine del triennio '95-'97 e che rappresenta il completamento di un'opera iniziata trent'anni fa e continuata nel tempo da una numerosa famiglia che ha fatto dell'impegno, dell'onestà e del reciproco accordo la sua bandiera. □



Durante la cerimonia di inaugurazione del nuovo stabilimento: da sinistra: Giuseppe, Renato, Michele, Mauro, Giorgio, Alberto, Giovanni e Mario Brussino.



Raffaella Brussino, responsabile dell'ufficio commerciale.