

LA SCALATA VINCENTE DEL PROSCIUTTO PINEROLESE



Raspini,

l'evoluzione continua

IL GRUPPO POSSIEDE BEN 19 MARCHI ED HA INCORPORATO ANCHE LA PRESTIGIOSA "PROSCIUTTI ROSA"

MILIONI DI EURO IN TECNOLOGIA

Sono oltre 2000 le aziende italiane che operano nel mercato dei salumi. Emergere ed eccellere, quindi, non è facile, ma due imprese piemontesi ci sono riuscite da tempo: la "Prosciutti Raspini S.p.A." di Scalenghe, leader a livello nazionale, e la torinese "Prosciutti Rosa S.p.A.", che ora fa parte del Gruppo Raspini.

Della prima molto è già universalmente noto, ma ciò che più stupisce è la sua continua evoluzione, che la rende antica e nuova nel contempo. A 57 anni dalla fondazione, infatti, ancora appartiene al 100% alla famiglia Raspini, senza che ciò abbia influito negativamente sulla sua dinamicità. Molto si basa, quindi, sulle capacità di continuo adattamento alle nuove realtà.

La Raspini, dal 1946, continua a produrre prosciutti e salumi ed ora possiede un portafoglio di ben 19 marchi registrati. La sua unità produttiva principale, sin dal 1971, ha ottenuto il riconoscimento CEE (n. 160) a conferma del rispetto degli standard igienici

co sanitari ed è, inoltre, abilitata all'esportazione verso i principali mercati internazionali, tra i quali gli Stati Uniti ed il Giappone.

RIGOROSE SELEZIONI

Fin dagli inizi degli anni '80 ha perseguito una politica di rigorose selezioni dei fornitori di materia prima, chiamati a rispondere a severi capitolati. Infine, tra gli ultimi anni '80 ed oggi, la tecnologia è entrata prepotentemente in fabbrica: nel 1987, venne inaugurato un nuovo reparto dedicato alla produzione di prosciutto cotto. Nel 1994, la produzione dei salami crudi fu arricchita dall'introduzione di moderne tecnologie, portando l'unità produttiva ad un livello di assoluta eccellenza. Nel 2000, poi, è stato attuato un piano di sviluppo comprendente la nuova spedizione informatizzata e le "sale bianche", per l'affettatura.

Inoltre, è consolidata la presenza di una struttura *Ricerca e Sviluppo* e di laboratori interni d'analisi chimica e microbiologica.

Come se non bastasse, dal 1999 al 2002, Raspini ha investito altri 9 milioni di euro in tecnologie nello stabilimento di Scalenghe, che occupa ora una superficie di 40.000 mq, di cui 17.000 coperti. Vi trovano impiego 190 collaboratori motivati ed orientati al raggiungimento degli obiettivi aziendali attraverso continui corsi di formazione, che raggiungono le 500 ore annue.

La politica aziendale ha permesso di cogliere notevoli successi economici: i risultati evidenziano una crescita continua e costante, con un fatturato che negli ultimi sei anni è passato da 30 ad oltre 51 milioni di euro, a fronte di una produzione di circa 8.000 tonnellate, con un tasso di crescita significativamente più alto della media del settore. In quest'ottica il recente restyling del marchio e la completa revisione del packaging hanno permesso a Raspini di segnalarsi tra le aziende più dinamiche, anche in virtù degli ingenti investimenti in televisione ed in affissione con la nuova campagna "Raspini, salumieri per vocazione".

Grossi risultati, dunque, ottenuti curando la sensibilità del consumatore finale ed i suoi gusti,

garantendogli pure una buona gestione della qualità. Per farlo, dapprima, Raspini ha ottenuto la certificazione del sistema di gestione della qualità dal Lloyd's Register Quality Assurance, secondo la norma Iso 9002, mentre, in seguito, si è adeguata alle norme "Vision 2000" (Uni En Iso 9001: 2000), che pongono in primo piano il concetto di soddisfazione del consumatore finale. In particolare ha integrato nei suoi processi il controllo dell'intera *Filiera Suinicola*, arrivando a gestirla direttamente fin dalla genetica, dall'alimentazione e dall'allevamento. Tant'è che lo specifico sistema di controllo e gestione della *Filiera Suinicola Raspini* risulta essere il primo ed unico in Italia ad aver ottenuto il certificato Uni En Iso 9001: 2000.

Attualmente l'azienda sta lavorando per l'ottenimento della certificazione del sistema di gestione ambientale secondo la norma Iso 14001 con l'obiettivo di ottenerla entro il dicembre 2004.

In tempi ancora più recenti, l'azienda ha conseguito la certificazione del *Sistema di gestione ambientale* secondo la norma Iso 14001 in collaborazione con l'*Environment Park*, cioè il parco scientifico e tecnologico per l'ambiente di Torino.

Le produzioni Raspini sono varie e spaziano dai salumi al taglio agli affettati confezionati in atmosfera protettiva. Questi ultimi, forti del marchio, si sono affermati in breve tempo, incidendo, oggi, sull'assortimento in ragione del 20%. Tra i prosciutti si debbono menzionare il "Nostrano", il "Fettarosa", il "Riccafetta", il "Cottoghiotto" ed il "Fettasi". Tutti questi prosciutti non contengono fonti di glutine, sono senza glutammato, senza proteine del latte e lattosio e senza polifosfati aggiunti. Tra i salami, il "Felino", la Linea "Buonpiemonte" a grana grossa e la "Milano" a grana fine, il "Nostrano" a grana grossa, il "Napoli", i salami piccanti, le specialità regionali ed, infine, la

linea "Pelafacile". C'è poi una nuova linea, i prodotti provenienti da agricoltura biologica (cotto e salame) certificati da *Bioagricoop: Lineabio*.

"ROSA": UN GIOIELLO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE



La Prosciutti "Rosa", incorporata dalla Raspini, è nata negli anni

'50 e soltanto nel 1996 ha inaugurato un nuovo stabilimento in quel di Isolabella (Torino), che si estende su una superficie complessiva di circa 15.000 mq, dei quali 3.000 coperti. Nel tempo si è concentrata sulla produzione di prosciutti cotti di alta gamma (75% del totale aziendale) e minori produzioni di arrostiti, specialità gastronomiche (manzo affumicato, lingua, girello, fesa di tacchino ed altre), salumi cotti ed altro ancora. Inoltre, tutti i prodotti Rosa sono privi di glutine ed iscritti nel *Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia*.

Si tratta, quindi, di un'impresa in ottima salute, che dopo l'acquisizione del 2001, anno in cui aveva fatturato circa 7 milioni di euro, oggi si attesta su una crescita intorno al 15%. Il suo marchio, in ambito regionale, è noto nei segmenti di consumo qualitativamente più elevati.

Già precedentemente all'incorporazione utilizzava tecnologie avanzate e si avvaleva di una rigorosa selezione delle carni (solo piemontesi, sempre fresche e mai congelate), controllate da un laboratorio scientifico interno. Inoltre aveva già attuato una buona politica della qualità, certificandosi secondo le norme "Vision 2000" (UNI en ISO 9001:2000).

Il suo processo produttivo si avvaleva e s'avvale del tracciato HACCP, implementato per ogni tipologia di prodotto e convalidato dal Servizio Veterinario Ufficiale. I controlli si estendono

addirittura al singolo prodotto, che viene accompagnato da un documento specifico in ogni fase del processo produttivo, fino alla spedizione.

Raspini ha acquisito il controllo completo del pacchetto azionario di *Prosciutti Rosa* il 29 marzo 2002, con la mediazione di *Euro-mobiliare Corporate Finance*. La ditta incorporata è nota per l'elevata qualità ed esclusività dei suoi prosciutti cotti e dunque Raspini ha voluto incrementare ulteriormente la fiducia dei consumatori verso una marca prestigiosa.

Rosa continua comunque a mantenere la propria identità e le sue peculiarità, ulteriormente valorizzate. Non va dimenticato, infatti, che la crescita del marchio è avvenuta quasi esclusivamente attraverso le più esclusive e selezionate salumerie, gastronomie e macellerie del canale tradizionale che, per Raspini (che concentra il 41% delle vendite nella grande distribuzione ed il 14% nel catering e nella ristorazione) rappresenta il 24% □

Raspini



Raspini S.p.A.

Via Piscina 73,
10060 Scalenghe (To)
Tel. 011 986.9600,
Fax 011 986.9800

Sito Internet:

www.raspinispa.it

E-mail: raspini@raspinispa.it

Maestranze:

190 lavoratori a vario titolo

Fatturato:

oltre 51 milioni di euro

Produzione: circa 8.000 t.