

DALL'INTRAPRENDENZA DELLA FAMIGLIA RASPINI,  
I SALUMI DEL PINEROLESE SUL MERCATO EUROPEO

# PROSCIUTTO, SALAMI & COTECHINI

di Fulvio Fragola

**Mantenere la tradizione  
e innovare il prodotto.  
La Raspini Spa dalla  
pianura di Scalenghe  
alla conquista della tavola  
italiana. Sessanta  
miliardi di fatturato,  
170 dipendenti.**

La lavorazione del maiale e la produzione dei salumi sono certo una vocazione tradizionale delle nostre valli. I nonni riunivano la famiglia - quella grande - una o due volte l'anno e tutti insieme, in un clima festoso, si «faceva il maiale». Ridendo e lavorando si andava avanti fino alla sera quando i salami pendevano umidi e grassocci dal soffitto, e si chiudeva con la cena le fatiche del giorno. Legati in lunghe file, i salami restavano penzoloni per settimane ad essudare umidità, gocciolante sulla segatura o sui giornali messi a protezione del pavimento.

Queste usanze si sono perse negli anni, un po' perché di nonni con la cascina non ce ne sono più tanti ed un po' perché si va tutti di fretta ed il salame lo si compra dal negoziante o nel supermercato. Così quelli rimasti hanno cominciato a vendere i loro salami al negozio del paese, poi al mercato o nella gastronomia. Via via alcuni sono cresciuti come artigiani o piccoli industriali e ad oggi nel pinerolese si contano una decina di salumifici per lo più a livello artigianale.

In questo panorama si distingue la Raspini Spa, divenuta una vera industria del salume che si propone ormai come realtà attiva su tutto il territorio nazionale. La storia dell'azienda appare legata alle tradizioni delle vicine valli, ma con un occhio di riguardo all'evoluzione dei gusti e alle moderne esigenze del mercato. Il tipico sapore piemontese è così stato legato ad un'oculata politica commerciale ed al salame tradizionale si sono affiancati i cotechini, le coppe, i prosciutti e tutti i prodotti di gamma richiesti dalle tavole

Con questa garanzia e per la qualità dei lavorati, il salumificio della Famiglia Raspini continua la sua crescita fino agli anni '80, fatti coincidere con una profonda ristrutturazione dell'azienda. Sull'onda dell'innovazione di processo avviata dai maggiori gruppi industriali italiani, anche la Raspini Spa decide di adottare scelte produttive più adatte alle



Peccato di gola assicurato.

italiane.

Dal piccolo laboratorio artigianale si arriva per tappe ad una dimensione industriale. Già dal 1971 il salumificio di Scalenghe acquisiva l'autorizzazione Cee per l'esportazione dei propri prodotti, ponendosi tra i primi del settore a veder riconosciuti gli standard di igiene e sicurezza delle produzioni realizzate.

accescrite dimensioni. In una logica di specializzazione, si arriva alla decisione di eliminare la fase di macellazione. Questa scelta consentiva di raggiungere importanti risultati, sia nella gestione interna che verso il mercato di riferimento. Sul fronte aziendale si rendeva più efficiente l'uso delle risorse e utilizzabili altri spazi per lo sviluppo delle nuove ▶



Il Salumificio Raspini nella pianura di Salenghe.

produzioni. Contemporaneamente si poteva aumentare la selezione sulle carni utilizzate avviando convenzioni con i fornitori secondo precisi parametri di qualità.

Questi ed altri interventi hanno consentito di ottenere produzioni di pregio a costi contenuti e - dal punto di vista commerciale - di tradurle in un rafforzamento delle posizioni sul mercato, con crescita annue del fatturato prossime all'8%.

Con l'inizio degli anni '90 la Società vara un coraggioso piano di sviluppo, supportato da forti investimenti, per fare del marchio Raspini il leader nel mercato nazionale del prosciutto cotto. Sorgono nuovi impianti e vengono acquisite attrezzature d'avanguardia per carni selezionatissime, frutto dei migliori allevamenti piemontesi e nazionali. Nell'arco di un biennio l'azienda diventa in grado di produrre 4.000 prosciutti cotti al giorno in supplemento alle tradizionali lavorazioni. La qualità dei salumi e la capillare distribuzione della forza di vendita - rappresentata da circa 70 agenti commerciali per tutto il territorio

#### QUALCHE NUMERO DALLA RASPINI...

22 furgoni frigoriferi  
79 celle frigorifere  
112 tonnellate di sale da cucina  
650.000 m<sup>3</sup> di metano  
2.500.000 Kwh di energia elettrica  
6.000.000 Kg di carne suina lavorata

#### DAL BILANCIO

167 dipendenti  
capitale sociale 8.000 milioni  
ricavi 54 miliardi  
9.000 milioni in retribuzioni  
25 miliardi di immobilizzi

nazionale - consente la realizzazione degli obiettivi.

Oggi il salumificio di Scalenghe realizza un fatturato prossimo ai 60 miliardi di lire ed occupa circa 170 dipendenti tra operai ed amministrazione.

L'azienda si sviluppa su una superficie complessiva di oltre 40.000 m<sup>2</sup> con un 25% di strutture coperte. Sono tuttavia in fase di realizzazione ulteriori ampliamenti, con piani di sviluppo che prevedono costruzioni a medio termine per circa 8.000 m<sup>2</sup>, come prima tranche di una moderna realizzazione prossima ai 20.000 m<sup>2</sup>.

Le esportazioni raggiungono all'incirca il 10% del fatturato totale, sono dirette prevalentemente con la Francia ed in second'ordine con Belgio ed Olanda. Il mercato europeo si presenta comunque difficile per la diversa qualità dei prodotti esteri - tipicamente più ricchi in grassi - e per i conseguenti minori livelli di

prezzo, tali da rendere poco convenienti i risultati delle esportazioni. Le produzioni del salumificio sono comunque saldamente legate alla tradizione piemontese, al tipico sapore delle nostre valli e quindi orientate alle esigenze del consumatore italiano. Il fatturato viene infatti realizzato per il 90% sul territorio nazionale, equipartito tra forniture alle catene della grande distribuzione e dettaglio tradizionale.

E' dunque sulle tavole degli italiani che il Salumificio Raspini gioca la sua partita e con la fortissima concorrenza degli oltre 2.200 salumifici esistenti in Italia. Per sostenere la sfida diventano perciò indispensabili forti investimenti, la ricerca continua e lo sviluppo di nuovi prodotti. Nascono così le innovazioni di prodotto degli ultimi anni, dal salame «pelafacile» alla vasta gamma dei prosciutti cotti.

Anche così - dicono alla Raspini - si costruisce la strada per l'Europa. □

#### Abilità artigianale ed igiene nella lavorazione delle carni

