

COOPERAZIONE & SUCCESSO

con la collaborazione dell'azienda citata

Dalla fusione tra la Ciam di Modena e della Acm di Reggio Emilia nasce una nuova e grande azienda, l'Unibon che, a sua volta, è la capofila di tre specializzati consorzi cooperativi: l'Italcarni (macellazione dei suini), il Consorzio bovino e quello per la stagionatura dei prosciutti. D'ora in poi dire Unibon sarà insomma come dire regina dei salumi, oltre che regina della bistecca.

La nuova impresa eredita un prezioso «know how». Un ciclo di lavorazione con impianti all'avanguardia

Nasce Unibon, regina dei salumi

Dalla fusione della Ciam di Modena e della Acm di Reggio Emilia nasce una nuova e grande azienda, l'Unibon che, a sua volta, è la capofila di tre specializzati consorzi cooperativi: l'Italcarni (macellazione dei suini), il Consorzio bovino e quello per la stagionatura dei prosciutti. D'ora in poi dire Unibon sarà insomma come dire regina dei salumi, oltre che regina della bistecca.

■ Si chiama Unibon ed è il prodotto del «matrimonio» tra due aziende cooperative da tempo «fidanzate». Si tratta della Ciam di Modena e della Acm di Reggio Emilia, entrambe attive nel settore della macellazione e lavorazione delle carni suine e bovine. Unibon è il risultato della fusione delle due cooperative, e a sua volta è alla testa di tre diversi consorzi specializzati: ognuno in una fase produttiva: il consorzio Italcarni per la macellazione dei suini, il consorzio bovino e quello per la stagionatura dei prosciutti.

Vediamo, passo passo, come sarà organizzata l'intera filiera. L'approvvigionamento della materia prima continuerà ad avvenire attraverso il conferimento dei soci alla cooperativa. Ciò permette, tramite il disciplinare di produzione dettato dalle aziende, di controllare l'allevamento dalla progettazione genetica al programma di alimentazione, per avere un animale idoneo alla qualità del prodotto che Ciam e Acm oggi, e Unibon domani, vogliono offrire ai consumatori. La seconda fase riguarda la macellazione. Per i suini, interviene il consorzio Italcarni, formato dalle stesse Ciam e Acm e «però all'ingresso di altri eventuali partner di minoranza», che garantiscono il controllo diretto di questo momento delicato della filiera di produzione.

Per quanto riguarda il settore della carne bovina, il Consorzio Bovino provvederà alla macellazione e alla commercializzazione. Lo stesso consorzio è destinato a gestire il nuovo grande macello che sorgerà tra Modena e Reggio, con la partecipazione delle Amministrazioni pubbliche delle due città.

Per quanto riguarda la lavorazione del suino, essa sarà affidata al salumificio Unibon, che riceve «in dose gli impianti sia di Ciam che di Acm. Resta solo la fase della stagionatura dei prosciutti, affidata al Consorzio stagionatura di Langhirano (Parma) composto da Unibon e da altri partners. Gli impianti di stagionatura verranno ampliati, dalla attuale capacità di duecentomila pezzi anno fino a quattrocentocinquemila entro il '92. Sempre in tema di impianti, gli stabilimenti del salumificio Unibon comprendono gli attuali capannoni Ciam e quelli reggiani dell'Acm, mentre è già in corso la costruzione di un nuovo, grande reparto salumi a Modena.

Unibon, dunque, raccoglie in eredità tutta l'esperienza dell'arte di far salumi, e tutto il know how di impresa di Ciam e Acm, già oggi all'avanguardia nel settore. Una dimostrazione di ciò viene dal progetto «qualità totale» adottato da Ciam già dal 1988, e dall'alto grado di informatizzazione dei servizi ai clienti, sia della grande distribuzione che del piccolo dettaglio. Qualità per Unibon non è solo sinonimo di ga-



La riprogrammazione inizia dal reparto lavorazione salami

Un piano da 17 miliardi di lire

I lavori stanno procedendo ormai da un paio di mesi e ci vorrà ancora almeno un anno per completarli: intorno ai fabbricati ancora nuovi di Paganine di Modena sta sorgendo un nuovo reparto della Unibon, destinato alla lavorazione dei salumi. Si tratta del primo nuovo investimento dell'azienda che nasce dall'unificazione tra Ciam e Acm, e ne rappresenta concretamente la capacità di passare dalle parole ai fatti. Tra gli obiettivi prioritari dell'unificazione trovano infatti posto la revisione e la riprogrammazione degli investimenti che, già da tempo Ciam e Acm avevano nei rispettivi programmi, ma che difficilmente avrebbero potuto attuare singolarmente. L'unificazione garantisce l'accelerazione degli investimenti strutturali e strategici.

La scelta di parlare con nuovi investimenti proprio dalla lavorazione salumi è detta dalle attuali difficoltà a fare fronte alla richiesta del mercato nell'attuale carenza di spazio destinato a questa produzione. Con l'unificazione di Ciam e Acm il problema è stato rivisto alla luce del piano generale che punta a risolvere, attraverso accorpamenti e specializzazioni, i problemi di tutte le unità produttive che fanno parte di Unibon. Il nuovo reparto salumi di Unibon sarà costruito con un impegno finanziario di 17 miliardi e servirà a portare la capacità produttiva a 22.000 quintali di prodotto all'anno, fino a una capacità massima di produzione di 26.000 quintali. Va sottolineato che già oggi le vendite di Ciam e di Acm sono tali da coprire l'investimento, pur oneroso, sulla nuova struttura. Infine, un risultato è assicurato: l'ulteriore miglioramento della qualità del prodotto anche attraverso la specializzazione della produzione stessa.



Il reparto salumi e salsiccia della Ciam. Il nuovo stabilimento Unibon è in fase di realizzazione, con un investimento previsto di circa 17 miliardi

La futura struttura di Carpi è al vaglio degli esperti

Dal consorzio uno studio per l'ambiente

■ Non c'è dubbio che la situazione ambientale delle zone in cui si trovano gli stabilimenti Unibon sia piuttosto critica, e proprio per li contributo della zootecnica Ciam e Acm, in questi anni si sono impegnati su queste frontiere con operazioni anche complesse, come ad esempio lo studio di impatto ambientale della futura struttura di macellazione e lavorazione carni a Carpi.

L'incarico alla Cooperativa Ingegneri e Architetti è stato affidato qualche mese fa dal consorzio Italcarni (costituito

tra Ciam e Acm) per dare risposte a una serie di quesiti: riconoscere gli eventuali ostacoli di carattere ambientale alla realizzazione del centro di lavorazione carni previsto a Carpi, evidenziare i vantaggi prodotti da questa iniziativa e precisare quali accorgimenti tecnici consentano di garantire la coincidenza tra gli impatti previsti e quelli reali. Lo studio impostato come relativamente «aperto» non ha individuato ostacoli di cratere ambientale che escludono in linea di principio la realizzabilità dell'ope-

ra nell'area e nelle condizioni proposte.

In altre parole, dai vari campi considerati - geografia, geologia, idrogeologia, meteorologia, aspetti naturalistici, paesaggistici, artistici, uso del suolo, infrastrutture pubbliche e private, strumenti urbanistici e di pianificazione - non emergono controindicazioni determinanti o che non siano risolvibili con adatte precauzioni in fase di progetto o di gestione.

Emproprio nello stesso ambito è stato analizzato anche il tema dell'idrogeologia e delle acque sotterranee. Gli studi

condotti hanno portato alla conclusione che la risorsa idrica sotterranea è l'unica disponibile nella zona di Carpi per un utilizzo a fini civili e industriali, mentre risulta improponibile l'utilizzo alternativo di acque di superficie, sia a causa dell'inquinamento sia della scarsa disponibilità. La conoscenza del quadro idrogeologico è un elemento fondamentale per definire le modalità operative per il perseguimento dell'obiettivo della sicurezza ambientale delle popolazioni in aree a rischio.

DA CIAM E ACM E' NATA



6700

250 MD

600

200

16.000

6

SOCI ALLEVATORI

FATTURATO

DIPENDENTI

AGENTI

PUNTI VENDITA

STABILIMENTI

UNIBON, SEDE LEGALE STRADA GHERBELLA 320, 41100 MODENA TEL. 059/586111 FAX 059/309548