

## COOPERAZIONE & SUCCESSO

con la collaborazione dell'azienda citata

Dalla fusione tra la Ciam di Modena e l'Acm di Reggio un'azienda tra le più moderne alla testa di tre consorzi

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'Italcami (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 Italcami 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 al consumatore. La seconda fase riguarda la macellazione. Per i suini, interviene il consorzio Italcami, formato dalle stesse Ciam e Acm e aperto all'ingresso di altri eventuali partners di minoranza, il che garantisce il controllo diretto di questo momento delicato della filiera di produzione.

Per quanto riguarda il settore della carne bovina, il Con-



I momenti che hanno sancito la nascita di Unibon: la firma dell'atto costitutivo (nella foto a fianco, da sinistra, il presidente Ciam, Luigi Natalini che sarà al vertice della nuova azienda, il notaio e il presidente Acm, Gianni Galeotti), la stretta di mano e il brindisi finale



ranza alimentare di un prodotto, ma è un concetto assai più ampio nel quale debbono essere compresi la qualità dell'ambiente di lavoro interno agli stabilimenti, a partire dai macelli fino ai diversi reparti dei salumifici, e quella dell'ambiente esterno, cioè del delicato equilibrio ambientale del territorio che circonda gli insediamenti industriali di proprietà della cooperativa.

Il tema è piuttosto delicato, trattandosi di allevamenti suini e di lavorazioni per natura propria «a rischio». Per parte sua, Ciam, pur senza farsi estrema paladina dell'ambientalismo, ha sempre cercato di fare del proprio meglio. Il depuratore delle acque del salumificio di

## Nome e marchio la difficoltà di una scelta

La scelta del nuovo nome per l'azienda che sta nascendo dalla fusione tra Ciam e Acm doveva rispondere a parecchi requisiti ed è quindi stata oggetto di attenta analisi. Scegliere un nome nuovo è sempre un'operazione difficile, soprattutto se quello che si lascia alle spalle è ricco di valori, significati, affetti e storia. Si è fatta attenzione alle ragioni dei soci, dei dipendenti, alla necessità di assecondare il comportamento dei consumatori.

Chi ha compiuto lo studio sul nome ha cercato di tenere presenti le diverse opinioni e i diversi atteggiamenti, seguendo un itinerario che non troncasse con il passato di Ciam e Acm, e allo stesso tempo fosse in perfetta sintonia con le strategie e le necessità della nuova azienda, neonata, sì, ma già grande. E le necessità della fusione di Ciam e Acm sono note: creare un'azienda capace di affermare con chiarezza un nuovo marchio nel mercato dei salumi italiani, attingendo dal passato delle due aziende tutta l'esperienza e la forza necessarie. Il nome e il marchio dovevano quindi essere in accordo con questa linea e questi obiettivi, dovevano tener conto dei marchi attuali di Ciam e Acm, dovevano rimandare all'idea di un'azienda unita, a quella di un prodotto genuino e soprattutto dovevano essere in sintonia con il mondo del consumo alimentare. Ed è così che è nato Unibon, nome e marchio, e si può dire che molti degli obiettivi che si volevano raggiungere sono stati centrati: la sigla «uni» rimanda all'idea di un'unica realtà «quindi» dell'unificazione «ma anche» di eccellenza, mentre «bon» si trova spesso nei prodotti alimentari, per cui identifica con certezza il settore di appartenenza.

La riprogrammazione inizia dal reparto lavorazione salumi

## 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 nuovissimi 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 partire con nuovi investimenti proprio dalla lavorazione salumi è dettata 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 salsicce 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 industriali si trovano gli stabilimenti Unibon sia piuttosto critica, e proprio per il contributo della zootecnica. Ciam e Acm in questi anni si sono impegnati su questo fronte con operazioni anche complesse, come ad esempio lo studio di impatto ambientale della futura struttura di macellazione e lavorazione carni di Carpi.

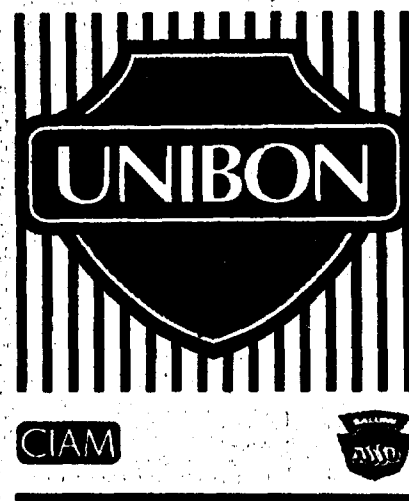
L'incarico alla Cooperativa Ingegneri e Architetti è stato affidato qualche mese fa dal consorzio Italcami (costituito tra Ciam e Acm) per dare risposta a una serie di quesiti: riconoscere gli eventuali ostacoli di carattere ambientale alla realizzazione del centro di lavorazione carni previsto a Carpi, 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 carattere ambientale che escludano 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 adeguate precauzioni in fase di progetto o di gestione. In compenso i vantaggi previsti sono molteplici: miglioramento delle condizioni igieniche di

lavorazione e dell'ambiente di lavoro, rafforzamento delle attività di lavorazione carni, con relativi vantaggi in termini di espansione economica, diminuzione, in senso complessivo, del numero di persone comprese nell'area di influenza dell'attività. Infatti, il nuovo centro convoglierà l'attività di altri impianti dislocati in diverse località delle due province di Modena e Reggio Emilia.

Sempre 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