Tutte le specialità
Franchi utilizza solo materia prima tracciata e certificata. Nell'altra pagina, da sinistra, Valerio Pozzi, a.d. di Opas, e Antonio Posa, a.d. di Franchi.

FRANCHI, LA GARANZIA DEL PIACERE IN TAVOLA

L'azienda piemontese si allea con Opas per formare la prima filiera integrata del suino tutta italiana, con carni di qualità tracciate e certificate che sono una certezza per i consumatori.

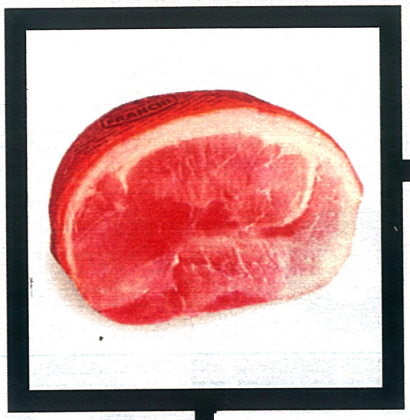
di Alessio Caprodossi

Un filo lungo 97 anni, che intreccia storia e innovazione, puntando sulla tradizione. Quella dei maestri salumai di Franchi, con il fondatore Francesco e le generazioni successive che hanno accompagnato le tappe più significative dell'ultimo secolo d'Italia. Dalla bottega famigliare a Grignasco, nel Novarese, avviata con i risparmi ricavati per la partecipazione alla Prima guerra mondiale, all'industrializzazione con il nuovo stabilimento costruito negli anni Sessanta Borgosesia, vicino a Vercelli, coincisa con il boom economico del Paese, fino al mondo globalizzato e l'ingresso nel nuovo millennio, Franchi c'è sempre stata conquistandosi la fiducia degli italiani grazie alla qualità dei prodotti.

Il legame con la Valsesia, terra d'eccellenza gastronomica, e la capacità di anticipare i tempi, con i salamini monoporzione e il lancio nel 1997 di Senz'Altro, la linea di salumi certificati senza glutine, latte e derivati, polifosfati, glutammati e zuccheri aggiunti (in tempi in cui le intolleranze alimentari erano sconosciute al grande pubblico), sono due peculiarità di un'azienda che conta su una filiera produttiva interamente made in Italy, controllata e garantita dalla fattoria alla tavola.

Un risultato ottenuto grazie alla partnership con Opas, l'Organizzazione di prodotto allevatori suini, che conta un centinaio di allevatori tra Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna e Marche, impiega 650 dipendenti, macella 1,2 milioni di suini all'anno e contribuisce per il 12 per cento alla suinicoltura italiana. Non una collaborazione tra le parti, ma un reciproco acquisto di capitale sociale per formare la prima filiera integrata per le carni rosa 100 per cento italiane.

«L'accordo tra due realtà storiche e rilevanti è un esempio dei meccanismi virtuosi che ci sono anche nel mercato della carne suina per assicura-



re un prodotto di qualità, con una materia prima tracciata e certificata in ogni aspetto: la migliore garanzia per il consumatore» afferma Antonio Posa, amministratore delegato di Franchi e artefice del rilancio del marchio, controllato al 51 per cento dalla sua Alimentagri e al 49 per cento da Opas.

«Le ricerche indicano che la percezione delle consumatrici di Franchi è molto alta, siamo ripartiti per riprenderci i nostri spazi e creare con il nuovo assetto un polo economico significativo. Nel giro di un anno abbiamo assunto 11 persone e il piano prevede almeno cinque assunzioni all'anno per la parte produttiva, che si aggiungeranno agli attuali 50 dipendenti complessivi. L'azienda sta crescendo del 30 per cento, con la categoria che in media segna un +5, abbiamo chiuso l'anno con un fatturato di 5,7 milioni di euro e l'obiettivo è toccare i 25 milioni per celebrare il centenario nel 2024».

Cifre frutto di un ampio catalogo che accende le papille gustative e si esalta con le specialità della casa, che fondono le prelibatezze della salumeria italiana con prodotti tipici locali: Salame Piemonte, Pancetta Monviso, Mocetta e Lardo della Valsesia da una parte, Prosciutto cotto Coscio, Coppa di Parma, Mortadella Bologna, Prosciutto crudo San Daniele Dop e Salame Napoli dall'altra, senza dimenticare zampone e cotechino.

Il processo di produzione è la certezza della qualità dei salumi, con la facilità di preparazione per arrivare in tavola mantenendo le ottime caratteristiche della carne rosa magra di suino frutto della «filiera più controllata d'Europa, con animali allevati per nove mesi rispetto ai sei della media continentale e un'alimentazione a base di soia, mais e orzo, oltre alla costante cura delle condizioni dei suini grazie ai sette veterinari che operano nel nostro macello di Carpi, in provincia di Modena, rilevato nel 2018 salvando 350 posti di lavoro e facendo ripartire l'indotto economico e sociale del territorio» racconta Valerio Pozzi, a.d. di Opas.

L'elemento di differenziazione, a garanzia del consumatore, è il rispetto delle norme di un sistema che non ha eguali. «La nostra carne Eat Pink è certificata e proviene da suini allevati con attenzione al loro benessere e con crescente interesse verso la sostenibilità ambientale, fattori che non si ritrovano nei prodotti che arrivano sugli scaffali da paesi come Germania, Danimarca e Paesi Bassi» chiosa Pozzi, a capo di una cooperativa da 300 milioni di fatturato, con il 12 per cento che arriva dall'export, a partire da Giappone, Corea e Hong Kong.

Con un tale partner, quindi, per Franchi si aprono prospettive di sviluppo considerevoli e una tabella di marcia ambiziosa quanto precisa: «Nell'arco dei prossimi otto mesi saremo presenti in tutte le regioni italiane e dal 2022 avvieremo l'espansione all'estero, portando i salumi in Francia, Germania, Regno Unito e Spagna». ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA