

A CODIGORO IL PIÙ GRANDE ALLEVAMENTO DI GALLINE AL MONDO

di Lisa Viola Rossi

È l'allevamento di galline più grande del mondo, secondo il sistema a terra, con un'estensione di 25 ettari. È il più recente stabilimento del complesso Eurovo srl, azienda leader di mercato in Europa e prima produttrice di uova in Italia per "Private Label", che sul mercato italiano ottiene il 50% a valore dal segmento delle uova, l'altro 50% dagli ovoprodotti. Lo si trova nel ferrarese, di preciso a Codigoro, dove è stato inaugurato circa un anno fa. Ospita 1.100.000 galline ovaiole e conta circa 320 milioni di uova deposte ogni anno, pari a 19 mila tonnellate di prodotto destinato alla grande produzione.



Diciotto gli stabilimenti produttivi, di cui 7 all'estero, tra Francia, Spagna, Inghilterra, Romania e Polonia. *“Abbiamo scelto di investire a Codigoro – spiega **Federico Lionello**, direttore commerciale e marketing del gruppo Eurovo -, perché è una zona in cui lavoriamo da tempo e che per di più necessita di occupazione. Per il futuro - assicura il dirigente - speriamo di poter investire ulteriormente qui”*.

La storia del Gruppo Eurovo (www.uovo.it) inizia tra Veneto e Emilia-Romagna, negli anni Cinquanta, quando Rainieri Lionello acquistava le uova da contadini nella zona di Codevigo, in provincia di Padova, le sgusciava manualmente e ne rivendeva gli ovoprodotti congelati a pasticcerie e pastifici. Dagli anni Sessanta, iniziò ad acquistarle in Emilia Romagna e a trasportarle in Veneto prima di sgusciarle, ampliando il proprio mercato, fino al 1965, quando acquistò la prima macchina sgusciatrice, segnando un'importante svolta nella storia dell'azienda. Da quel momento, infatti, l'attività ebbe una crescita incessante che portò Eurovo a diventare il leader europeo nella produzione di uova e ovoprodotti. Negli anni Settanta fu inaugurato il primo stabilimento industriale a Santa Maria in Fabriago, vicino a Lugo, nel ravennate e dieci anni dopo aprì lo stabilimento di Occhiobello, nel rodigino. Risale agli anni Novanta il nastro del nastro presso la nuova sede di Mordano, vicino a Imola, dove sono concentrate le attività commerciali e di marketing.

Grazie a diverse acquisizioni, il Gruppo Eurovo ha potuto espandersi ed aprire altri stabilimenti, da ultimo quello inaugurato a Codigoro: *“Qui il giro d'affari ammonta a circa 20 milioni di euro - fa sapere Lionello -, una cifra che rappresenta il 5% del fatturato complessivo del gruppo”*. Tuttoral'azienda è di proprietà della famiglia Lionello, rappresentando un esempio di imprenditoria familiare italiana di successo: Federico è infatti il nipote del fondatore Rainieri e figlio dell'attuale presidente, Siro Lionello: *“Siamo una famiglia unita – evidenzia Federico Lionello -. La nostra azienda è alla terza generazione e puntiamo ad andare avanti. Sono molteplici gli aspetti positivi in un'impresa come la nostra: possiamo prendere le decisioni tutti insieme, confrontandoci senza problemi. Anche se – aggiunge compiaciuto - si lavora sempre, anche la domenica”*.

Nel complesso Eurovo ha una produzione di oltre 10 milioni di uova al giorno e annovera più di 300 referenze di prodotto tra i differenti marchi del Gruppo, impiegando oltre 850 persone. Quaranta addetti, tra operai, responsabili alla produzione, tecnici e meccanici, sono impiegati con contratti avventizi presso lo stabilimento di Codigoro, dove nell'arco delle 24 ore oltre 876 mila uova in media al giorno vengono deposte, selezionate per categoria di peso e livello di freschezza ed infine confezionate per la vendita. *“È uno stabilimento che funziona a pieno regime – trae un bilancio Lionello -, e auspichiamo di poterci espandere assumendo anche altri addetti”*.

Lo stabilimento codigorese organizza le proprie attività in sei capannoni, ognuno su tre livelli,

ed un centro di selezione e imballaggio in loco.

L'azienda vanta un portafoglio ricco e articolato di prodotti su diversi segmenti, sviluppati in quasi sessant'anni di esperienza: dalle uova in guscio, confezionate in molteplici formati e grammature, agli ovoprodotti liquidi e in polvere, destinati al mercato dei professionisti di pasticceria, gelateria, ristorazione e gastronomia. Prodotti di alta qualità, commercializzati sotto i diversi brand in mercati business e consumer, da Le Naturelle a Maia, da Tuorlo d'Oro Cocodì a Ovonature fino a Novissime, per le uova confezionate. Eurovo Service e Novissime Professional sono brand rivolti al mercato degli ovoprodotti professionali, mentre Ca' Nostra raccoglie la linea completa di lasagne secche, anche da agricoltura biologica. EPS è invece marchio della linea completa in polvere. *“La missione che da sempre guida l'attività di Eurovo - spiega il direttore marketing - è quella di soddisfare le esigenze del più ampio numero di clienti, in un mercato in continua evoluzione, attraverso prodotti all'avanguardia preparati con cura artigianale e nel rispetto della tradizione contadina, che coniuga con le nuove tecnologie”*. Elevata qualità e sicurezza dei prodotti sono garantite da un processo produttivo che intende perseguire la massima trasparenza, a partire da una fase di produzione di mangimi propri a sistemi di allevamento che si avvalgono di nuove tecnologie e sistemi di automazione innovativi, come sottolinea Lionello: *“L'innovazione è punto di forza e impegno costante dell'azienda: puntiamo in innovazione del ciclo produttivo, degli impianti e soprattutto di nuovi prodotti. Il risultato è l'ampio assortimento dei nostri prodotti di alta qualità sia nel settore delle uova per il consumo finale, sia nel settore degli ovoprodotti per l'industria e per le lavorazioni artigianali”*.

Negli ultimi dieci anni Eurovo ha lanciato prodotti che hanno registrato e continuano a registrare ottime performance. Lo studio e la realizzazione di nuovi prodotti sono possibili grazie agli ingenti investimenti economici e al costante impegno di risorse interne che lavorano

Nel 2011 Eurovo ha ricevuto da Ailes, Associazione per l'Inclusione Lavorativa e Sociale delle persone svantaggiate, il logo di "Azienda Solidale 2011" per "avere dato un importante contributo all'inclusione lavorativa e sociale di persone disabili"

in stretta collaborazione con istituti scientifici, dipartimenti di zootecnica, biochimica, chimica, veterinaria di varie università italiane ed esperti del settore alimentare. *“Di recente – ricorda Lionello -, due sono i prodotti che abbiamo lanciato sul mercato: Eggy, sei uova allevate a terra e contenute in bomboletta spray, che durano sei mesi a temperatura ambiente, e Naturelle*



4



11

7



Nel complesso Eurovo ha una produzione di oltre 10 milioni di uova al giorno

Kids, selezione di uova biologiche che nascono da una collaborazione con Disney in base a precedenti studi di mercato. Eurovo – rileva con orgoglio Lionello - è il primo produttore di uova biologiche in Italia: siamo sbarcati in questo settore nel 2000, ma il cui mercato rappresenta ancora una nicchia di consumo, il 7% nella grande distribuzione”. Oggi gli italiani consumano circa 13 miliardi di uova all’ anno, con una media di 200.250 uova procapite, rende noto **Federico Lionello**. Dal pulcino all’uovo fino alla tavola, per Eurovo la salute del consumatore e la sicurezza alimentare sono valori imprescindibili. Eurovo ha un Sistema Qualità che prevede rigidi processi di verifica e controllo della filiera, dalla produzione dei mangimi al monitoraggio del prodotto finito. Nei laboratori di Eurovo si eseguono circa 1 milione di analisi l’anno: attrezzature tecnologicamente avanzate e laboratori specializzati all’interno dell’azienda assicurano il rispetto degli standard produttivi, logistici e di documentazione sui controlli eseguiti al fine di accertarne la conformità. L’eccellenza di Eurovo è testimoniata dalle numerose certificazioni: l’intero ciclo di produzione e lavorazione Eurovo è certificato ISO 9001; ha ottenuto il livello più elevato della certificazione BRC, a garanzia della sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti agroalimentari; lo certificazione di livello Higher del modello IFS Food, che certifica che l’azienda ha fatto propri gli obiettivi di soddisfare pienamente gli obblighi legislativi e proteggere il consumatore. Eurovo è certificata dal Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici (CCPB), che ispeziona direttamente gli allevamenti e i centri di trasformazione. A testimonianza del rispetto di un sistema di controllo per la sicurezza e la tracciabilità delle uova di allevamenti alternativi



a terra, all'aperto e biologici, Eurovo ha certificata KAT e HACCP, che tutela la salute del consumatore. Infine vanta la certificazione Kosher, che attesta l'idoneità degli alimenti ad essere consumati dalle comunità di religione ebraica, in quanto prodotti in base alle regole alimentari stabilite nella Torah, nonché la certificazione Halal, obbligatoria per il consumo da parte di cittadini di fede islamica. Nel 2011 Eurovo ha ricevuto da Ailes, Associazione per l'Inclusione Lavorativa e Sociale delle persone svantaggiate, il logo di "Azienda Solidale 2011" per "avere dato un importante contributo all'inclusione lavorativa e sociale di persone disabili e/o in situazione di disagio". La responsabilità etico-sociale di Eurovo è attestata fin dal 2007: l'azienda collabora infatti con l'associazione Ecpat, che lavora per proteggere i bambini di tutto il mondo dallo sfruttamento sessuale attraverso il finanziamento di progetti di riqualificazione di strutture scolastiche e sportive, per offrire ai bambini luoghi alternativi alla strada in cui giocare, studiare e praticare sport.

La distribuzione dei prodotti, che avviene attraverso 150 camion di proprietà Eurovo, è capillare nei differenti canali e avviene sia in Italia (la produzione codigorese è rivolta al solo mercato nazionale), che all'estero, per la grande distribuzione, grossisti, distributori, industria, laboratori artigianali, Horeca e catering, nonché punti di vendita tradizionali. Il Gruppo Eurovo controlla una filiera completa e integrata verticalmente e rintracciabile a partire dalla produzione dei mangimi al confezionamento di uova e ovoprodotti. Nei mangimifici le materie prime arrivano da fornitori scelti e selezionati con attenzione e periodicamente soggetti a verifiche ispettive. Mais, frumento, soia, sorgo e girasole sono analizzati al loro arrivo, prima di essere scaricati; solo successivamente sono stoccati in silos dedicati, macinati, miscelati e integrati con sali minerali e vitamine. Il mangime raggiunge gli allevamenti in camion di proprietà Eurovo al fine di garantire il massimo controllo sulle condizioni igienico-sanitarie. Una volta giunto all'allevamento, il mangime viene somministrato in base alle esigenze nutrizionali specifiche per l'età dei capi. I pulcini arrivano nelle pulcinaie a un giorno d'età; sono curati e nutriti con mangimi ricchi di proteine, per favorire una crescita sana e naturale. Dopo circa 120 giorni dalla nascita, il pulcino è diventato una pollastra adulta, il cui apparato riproduttivo è quasi completamente sviluppato; la pollastra è quindi

trasferita negli allevamenti di ovaiole dove, dopo circa 20-25 giorni, inizierà a produrre le uova. Le galline sono accompagnate quindi nel loro percorso di crescita al fine di garantire sicurezza ai consumatori. La successiva fase di allevamento si svolge con modalità differenti: le ovaiole sono accolte in capannoni per allevamento a terra o in strutture con ampi spazi per allevamento all'aperto: qui sono nutrite con mangime tradizionale o da agricoltura biologica. Le uova deposte sono raccolte e convogliate nei centri di selezione, dove vengono attentamente esaminate da personale qualificato. Il processo si chiama "speratura" e avviene con l'ausilio di lampade, per individuare le uova con difetti interni, e di crack detector, per rilevare eventuali incrinature del guscio non visibili a occhio nudo. Solo le uova che superano questa fase sono destinate al confezionamento e quindi al punto vendita; esse giungono alle bilance selezionatrici, che le indirizzano alle uscite disponibili in base alla grammatura; un codice identificativo viene poi stampigliato sul guscio per garantire la tracciabilità dell'uovo e indica provenienza, tipologia di allevamento, termine minimo di conservazione o data di deposizione per le uova extra-fresche. Le uova sono quindi pronte per il confezionamento: sono disponibili in confezioni da 2, 4, 6, 10, 12, 15, 20 e 30 uova per il consumo al dettaglio e in casse più grandi per uso professionale. Le uova destinate alla sgusciatura sono stoccate in magazzino. Ad ogni bancale è assegnato un codice che consentirà la rintracciabilità dell'uovo anche dopo la trasformazione in ovoprodotto. Dopo l'eliminazione del guscio tramite sistemi meccanici di rottura dell'uovo, tuorlo e albume, misti o separati, confluiscono in vasche di filtrazione raffreddate. Da qui il prodotto crudo è prelevato e avviato ai processi di pastorizzazione e omogeneizzazione; in seguito, il prodotto pastorizzato può subire ulteriori trattamenti, come l'omogeneizzazione e, in funzione delle preparazioni a cui è destinato, può essere arricchito con l'aggiunta di zucchero e/o sale. Gli ovoprodotti liquidi sono confezionati in brik da 1 kg, in bag in box da 10 o 20 kg e, per grandi utilizzatori, in cisterne da 1, 12 o 25 tonnellate. Il prodotto pastorizzato può anche essere avviato al processo di polverizzazione; l'ovoprodotto polverizzato è poi confezionato in sacchi da 1, 5, 10 e 25 kg.

Gli ovoprodotti in polvere hanno una "shelf life" di 2 anni e, grazie alla loro particolare formulazione, possono essere esportati da Codigoro in tutto il mondo.

