

Molto più di una *macelleria regionale*

Dal 2016 la Valais Prime Food AG trasforma carne di animali provenienti dall'Alto Vallese e punta su canali di vendita innovativi. Un terzo degli agnelli proviene da aziende Gemma.



Valais Prime Food trasforma animali interi. Il responsabile dell'azienda Kasimir Eggel seziona la carne con grande abilità. Foto: Theresa Rebholz

La Valais Prime Food AG si trova a una decina di chilometri a ovest di Visp. Un nuovo edificio nella zona industriale di Niedergesteln ospita la giovane impresa che nel 2016 ha iniziato con l'intenzione di produrre e vendere prodotti vallesani di elevata qualità. «Vorremmo offrire qualche cosa di diverso rispetto ai numerosi prodotti del settore della carne importati e esportati e trasformare la carne di animali vallesani in Vallese e poi venderla in Svizzera», spiega la direttrice Marcelline Kuonen.

L'azienda nel frattempo conta sette collaboratori e trasforma e vende ogni anno la carne di 600 agnelli e di 50 a 60 bovini e suini ai quali si aggiungono circa 100 agnelli e 20 bovini macellati e tagliati su incarico degli allevatori. Gli animali provengono da una sessantina di produttori dell'Alto Vallese fra i quali vi sono numerose aziende piccole e piccolissime. Niedergesteln dista 45 chilometri dall'azienda più lontana.

La vendita dell'animale intero è una sfida

«Grazie al numero limitato abbiamo un rapporto personale con tutti i produttori», racconta il responsabile della macelleria Kasimir Eggel. Ciò è importante fra l'altro per poter trasformare e vendere carne tutto l'anno: «Durante l'estate i contadini devono far scendere gli animali dall'alpe e ciò per loro rappresenta un impegno supplementare.»

Al macellaio, cresciuto in un'azienda agricola, stanno molto a cuore il rispetto degli animali e le brevi vie di trasporto fino al macello. Anche la macellazione degli animali avviene in Alto Vallese, precisamente a Gampel e a Gamsen. «Trasformiamo e commercializziamo gli animali interi, e ciò non è sempre semplice. Da un lato dobbiamo trovare canali di smercio anche per i prodotti meno apprezzati, dall'altro non disponiamo sempre di tutte le parti. Nella maggior parte delle macellerie al giorno d'oggi è del tutto inconsueto utilizzare l'intero animale, si ordinano le parti richieste presso i grossisti.»

Trasformazione separata di carne Gemma

Dal 2017 la macelleria è certificata Gemma, circa un terzo degli agnelli proviene da aziende Gemma. Per garantire la rintracciabilità e la separazione del flusso delle merci richieste da Bio Suisse è necessaria una buona logistica in azienda. «Affinché la trasformazione separata sia finanziariamente attraente macelliamo sempre almeno dieci agnelli bio per volta. Contrassegniamo la carne sottovuoto con etichette di diversi colori sulle quali figura il nome dell'azienda di provenienza. Verde equivale a Gemma, rosso a convenzionale», spiega il responsabile della macelleria.

La macelleria per ora offre la carne Gemma esclusivamente sotto forma di carne fresca. Nel settore convenzionale è pure disponibile un assortimento di carne secca e salumi – in parte prodotti senza additivi – e salsicce da arrostitire.

Da Niedergesteln in tutta la Svizzera

«Attualmente vendiamo circa il 50 per cento ai ristoranti che però richiedono solo raramente prodotti bio», racconta la direttrice Marcelline Kuonen. Accanto alla ristorazione e alla macellazione per conto terzi Valais Prime Food punta su una commercializzazione moderna e vende circa un quarto della carne attraverso lo shop online dell'azienda. Ordinando entro le 10 del mattino la merce viene recapitata per posta il giorno successivo in tutta la Svizzera. Contenitori in styropor e elementi refrigeranti garantiscono la catena del freddo durante 48 ore. Ogni giorno vengono spediti da cinque a quindici pacchetti.

Idee di marketing innovative

L'azienda percorre vie insolite per acquisire nuovi clienti. «La vendita tramite lo shop online è interessante soprattutto per i clienti che vivono in città e noi cerchiamo di raggiungerli adottando diversi provvedimenti», spiega la specialista di marketing Marcelline Kuonen. La ditta per esempio collabora con il villaggio vallesano Reka di Blatten. Gli ospiti in vacanza possono ordinare in precedenza prodotti di Valais Prime Food che trovano nel frigorifero al loro arrivo, un volantino nell'appartamento di vacanza fornisce ulteriori informazioni sullo shop online.

«Per piccoli gruppi organizziamo corsi per la fabbricazione di salsicce, un'altra idea sono i corsi di cucina e i video online», osserva Kasimir Eggel. «Affinché siano richieste anche le parti meno pregiate è importante mostrare ai clienti come possono utilizzarle.» Theresa Rebholz

 www.valaisprimefood.ch (D)