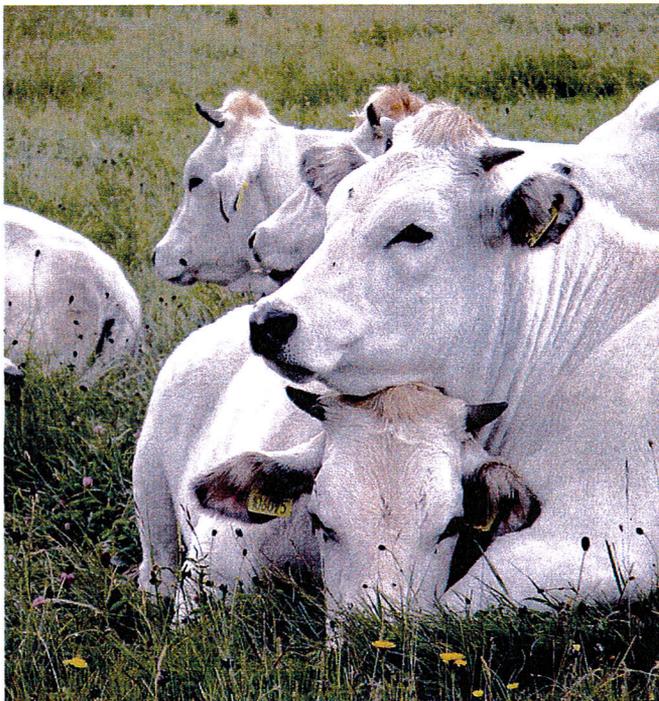


Specialisti della carne italiana

La selezione dei migliori suini, bovini e ovini. Marco Goglia Calabrese spiega quali sono i criteri per scegliere l'animale migliore da avviare alla macellazione e alla produzione dei Salumi d'autore, una linea dedicata ai palati più fini ed esigenti



qualità effettiva delle carni. Oltre a garantire i servizi di macellazione del bestiame, l'azienda offre anche un servizio di stoccaggio e riconsegna delle carni. «Siamo particolarmente specializzati nella lavorazione delle carni di suino. Infatti, abbiamo stipulato contratti con aziende del Nord Italia che ci garantiscono sempre un prodotto costante, alimentato con metodi tradizionali e mangimi prodotti nelle loro aziende; non a caso la maggior parte di queste aziende sono fornitrici del Consorzio di Parma. Selezionare queste aziende è stato un processo lungo e paziente, perché richiediamo standard molto precisi: minimo 8 mesi di età alla macellazione, peso di 170-180 kg vivo, alimentazione sana. E soprattutto benessere dell'animale, che deve essere curato dalla stabulazione al trasporto fino alla macellazione».

TRASPARENZA E QUALITÀ

Le carni dei nostri suini hanno una conformità diversa, con un punto di grasso in più, che rende la carne più saporita e più soda

ne. In questo modo, le carni dei nostri suini hanno una conformità diversa, con un punto di grasso in più, che rende la carne più saporita e più soda».

Da questa carne selezionatissima, Gc Carni, per i palati più fini ed esigenti, produce anche salisce dolci e piccanti, soppressate, coppe, lonzini, pancetta arrotolata e tesa, prodotti inclusi nella linea "Salumi d'autore". Questi salumi vengono lavorati con metodi tradizionali, senza l'aggiunta di conservanti e con un'essiccazione quasi del tutto naturale. «Per quest'attività, siamo attualmente supportati da ottimi collaboratori, che eseguono le lavorazioni esattamente come noi le richiediamo. Tuttavia, stiamo investendo per dar vita a nuove strutture aziendali, tra cui un salumificio artigianale, una sala per la lavorazione delle carni (sezionamento e confezionamento), una sala per la lavorazione del quinto quarto (frattaglie e derivati), un deposito per il congelato e un impianto a biomassa, così da produrre energia pulita con gli scarti della macellazione. Insomma, siamo in una fase di evoluzione».

Gc Carni è iscritta sia come mattatoio sia come operatore commerciale al Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (IGP) e al Consorzio produttori Carne bovina pregiata delle razze italiane (CCBI). «Inoltre collaboriamo, e siamo l'unico mattatoio autorizzato, con una cooperativa costituita per valorizzare i bovini del nostro territorio e della nostra provincia, la Cooperativa Agricola San Giorgio Carni, che adotta un disciplinare per l'etichettatura facoltativa della carne bovina autorizzato dal MIPAAF (Ministero delle politiche agricole e forestali) che definisce i principi e specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità garantendo e certificando "Origine Italia". Tutto questo a conferma che la nostra è una terra di garanzia e di qualità». ■ Vittoria Divaro

«**D**opo anni di sacrifici non apprezzati, perché i mercati non richiedevano la qualità, ma solo quantità e prezzi bassi, la nostra filosofia della qualità si sta finalmente affermando». A dichiararlo è Marco Goglia Calabrese, titolare della beneventana Gc Carni, che gestisce con i fratelli Carlo e Pierluigi. L'azienda fornisce le migliori carni nazionali di suino, bovino e ovino, con macellazione diretta nello stabi-

La **Gc Carni Srl** si trova a Vitulano (BN) www.gccarni.com

limento di proprietà.

Tutto il processo produttivo avviene con le più moderne tecnologie e con sistemi di sicurezza e metodi di controllo sempre al passo con le nuove leggi e nuove normative (etichettatura, tracciabilità e rintracciabilità) così da riuscire a fornire al consumatore tutte le dettagliate e numerose informazioni sui prodotti acquistati utili per comprendere la



UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

La storia della Gc Carni inizia nel 1972, a Vitulano, in provincia di Benevento, un piccolo paesino situato alle pendici del parco regionale Taburno-Campotuscano. In una verde vallata, ricca di allevamenti e di coltivazioni di foraggi, viti e ulivi, l'imprenditore Luigi Goglia Calabrese decide di investire in un allevamento di bovini e in un mattatoio, che potevano garantire lo smistamento di carni del territorio. Avviata

l'attività, Goglia Calabrese avvia anche una macelleria, garantendo ai molti e fedeli clienti una vera e propria filiera della carne: la selezione dei bovini da allevare con foraggi prodotti nella zona, la macellazione e successivamente la vendita al dettaglio degli animali. Oggi l'azienda è diretta dai tre figli del fondatore, Marco, Pierluigi e Carlo, che proseguono la tradizione di famiglia.