

LA COOPERATIVA

IMOLA

LA COOPERATIVA CLAI
HA SEDE A SASSO MARCONI,
NELL'IMOLESE

I NUMERI

IL FATTURATO DEL 2014
È STATO DI 220 MILIONI,
IN CRESCITA DEL 2,1%

I salumi Clai ingolosiscono l'Europa «Puntiamo ad aumentare l'export»

Dal Regno Unito alla Francia: le strategie del direttore D'Angeli

di CRISTINA DEGLIESPOSTI

«UN SALAME, per favore. Ma mi raccomando, che sia un Clai». E' questo l'obiettivo che la cooperativa agricola di Sasso Morelli (Imola, Bologna) si è prefissa con l'ultima campagna di comunicazione: far breccia nell'immaginario collettivo del consumatore, uscendo dai confini emiliano-romagnoli dove è ormai affermata e conquistando i palati di tutta la penisola. Così che il «mi dia un Clai» diventi una richiesta frequente ai banchi salumeria dei supermercati di tutta Italia. Per farlo la coop imolese che produce carni e salumi ha scelto un testimonial-salumiere - Vito - che accomuna l'immagine della tradizione con quella del territorio e della cultura popolare. Nata nel 1962 come cooperativa di servizio all'agricoltura in generale, nel giro di poco si è specializzata nel settore dell'agrozootecnica, crescendo di anno in anno nel numero dei soci e dipendenti.

IL 2014 in casa Clai ha significato, in numeri, un fatturato di 220 milioni di euro, in crescita del 2,1% rispetto al 2013, per un totale di 440 dipendenti. Il 70% delle vendite è rappresentato dal settore carni destinato quasi interamente al mercato interno, mentre il rimanente è caratterizzato dai salumi, dove il salame fa da padrone (75%): ogni settimana, dallo stabilimento Clai di Sasso Morelli escono circa 1.400 quintali di salame. «L'incremento di fatturato, in un momento di sostanziale crisi dei consumi alimentari, va letto come una sostanziale tenuta



GUSTO
La Clai ha 440 dipendenti

che ci consente di guardare positivamente al futuro - spiega Pietro D'Angeli, direttore generale Clai -. Nella nostra cooperativa l'export è dedicato ai salumi: nel 2014 è cresciuto del 30% e i primi sei mesi del 2015 registrano un'ulteriore crescita sempre del 30%. Il nostro obiettivo, nel breve periodo, è quello di incrementare

“ FATTURATO IN AUMENTO

L'incremento di fatturato, in un momento di crisi, va letto come una tenuta che ci consente di guardare positivamente al futuro

l'esportazione dei salumi passando dall'attuale 12 al 20%. Puntiamo in particolare all'Europa occidentale come il Regno Unito, la Francia e la Germania. In Italia, invece, oggi siamo conosciuti come uno dei principali produttori, vorremo essere riconosciuti come uno dei principali brand».

LA STRATEGIA di lavoro, ormai, è consolidata da tempo. Ben 283 sono i soci allevatori e lavoratori della coop. Le carni (di maiale, manzo e avicole) provengono tutte da allevamenti di proprietà di Clai o dei suoi soci; le carni vengono lavorate nello stabilimento di Faenza (Ravenna), mentre i salumi in quello di Sasso Morelli. «Le migliori cosce di maiale le in-

“ INVESTIAMO IN ITALIA

Rimaniamo convinti dei valori del territorio, per questo continueremo a investire in Italia senza delocalizzare

viamo poi al prosciuttificio Zuarina, di cui possediamo il 50% e che produce Langhirano di Parma - continua D'Angeli -. L'azienda ha un fatturato di 9 milioni di euro ed esporta il 45% della produzione». Il 40% della produzione complessiva Clai viene incanalata nel settore del commercio all'ingrosso; un altro 40% è destinato alla grande distribuzione di mas-

“ OBIETTIVO CRESCITA

L'export dei salumi nel 2014 è cresciuto del 30% e i primi sei mesi del 2015 registrano un'ulteriore crescita sempre del 30%

sa mentre l'8% circa viene venduto nelle nove Macellerie del contadino, negozi gourmet che ricalcano i valori della bottega e del territorio. «Siamo una cooperativa in tutto e per tutto, e da sempre l'attività di Clai si è accompagnata alla vendita - spiega il direttore -. Sono luoghi dove manteniamo un rapporto quotidiano con la clientela, riceviamo un feedback immediato sui nostri prodotti e fungono da tester per l'attività». L'attenzione al consumatore passa anche dalla 'Valori&sapori', una società di catering che propone un catering della tradizione per feste e banchetti a base di prodotti Clai. «Rimaniamo fermamente convinti dei valori del territorio, per questo continueremo a investire in Italia senza delocalizzare - continua -. Lo stabilimento di Sasso Morelli, ad esempio, oggi è autosufficiente a livello energetico grazie al biodigestore che smaltisce i sottoprodotti delle nostre lavorazioni».

NEL SOLCO dell'attaccamento della coop a Imola vanno anche altre azioni non propriamente finanziarie. Nel 1999 Clai acquista Villa La Babina, una fatiscante dimora settecentesca nelle campagne imolesi recuperata e trasformata in quartier generale della coop. Il giardino della villa fa parte del circuito dei Grandi giardini italiani e apre al pubblico ogni anno, secondo un calendario di visite guidate al patrimonio arboreo del parco secolare. Tanti, inoltre, gli investimenti anche a favore dello sport giovanile e del terzo settore.

