



Carni dal 1978

Marfisi Carni e Gasn2; partnership per un futuro sostenibile nel settore agro-alimentare

Novità in Casa Marfisi. Nasce la partnership tra "Marfisi Carni" e "La GasN2 Barcellona". Le strategie e gli obiettivi di questo accordo, li conosciamo direttamente da questo colloquio con Walter Marfisi, Responsabile Commerciale, Ricerca e Sviluppo della "Marfisi Carni Italia" e Miguel Sala, Responsabile Commerciale, "Research and Development" della GasN2 Barcellona Spagna. Nella tavola rotonda del meeting, presente anche Alessio Burchi, responsabile commerciale Italia GasN2.

DI FRANCO RIGHI

Treglio (Chieti). In un mondo imprenditoriale sempre più competitivo, la collaborazione tra aziende può essere la chiave del successo. In questo senso, l'alleanza tra Marfisi Carni, azienda abruzzese

leader nel comparto di diverse tipologie di carni (Bovino, Suino e Ovino), e GasN2, azienda catalana produttrice e fornitrice di gas (ossigeno, azoto e miscele), refrigerazione e essiccazione industriale, è un esempio perfetto di come due società possano unire le forze per trarne reciproco vantaggio e raggiungere obiettivi più ambiziosi. La partnership con GasN2 rappresenta certamente una svolta altamente sostenibile per l'azienda abruzzese. Se guardiamo il "claim" dell'azienda spagnola, **"Tracciamo il futuro del gas, pionieri di un modello più competitivo e sostenibile. Le nostre soluzioni consentono un risparmio di oltre 5.000 tonnellate di CO2 ogni anno"**, l'approccio è immediato. Siamo di fronte a un'azienda chiaramente impegnata a rivoluzionare il settore del Gas. E gli obiettivi del Gruppo Catalano sono proprio delle soluzioni innovative per migliorare l'efficienza e la sostenibilità aziendale. GasN2 è un'azienda con sede in Spagna ed è focalizzata nell'offrire soluzioni sostenibili ed efficienti che si allineano con le esigenze mutevoli dell'industria e la cura dell'ambiente. Dalla sua fondazione nel 2009, GasN2, si è consolidata come un'alternativa



Miguel Sala, Responsabile Commerciale, "Research and Development" della GASN2 Barcellona Spagna

ai fornitori di gas tradizionali. L'azienda conta su due impianti di produzione, a Barcellona e 3 sedi commerciali con servizio tecnico: una a Barcellona (Spagna), una a Parma (Italia) e una a Taden (Francia). La sua visione si concentra nel fornire ai suoi clienti soluzioni industriali sostenibili, sicure ed efficienti, garantendo al contempo la qualità e la fiducia nei suoi prodotti e servizi. L'azienda spagnola si è guadagnata una reputazione per il suo approccio alla sostenibilità, fornendo soluzioni che riducono le emissioni di CO2 e promuovono pratiche rispettose dell'ambiente. Inoltre, GasN2 lavora a stretto contatto con i suoi clienti per sviluppare soluzioni adattate alle loro esigenze con l'obiettivo di promuovere la crescita e l'efficienza nelle loro operazioni. La collaborazione tra Marfisi Carni e GasN2 rappresenta un'alleanza strategica nell'industria alimentare europea. Una "Joint-Venture", tra l'esperienza di Marfisi Carni nella produzione di Prodotti di Carne di Qualità e la tecno-



foto Fabio Di Carlo

La carne buona è firmata

www.marfiscarni.it

Headquarter di Marfisi Carni a Treglio (Chieti)



Marfisi Carni; Sala di lavorazione delle vaschette di carne macinata e fettine scelte in ATM

del consumatore. Diventa, quindi, evidente, la riduzione dell'impatto ambientale; eliminando completamente la necessità di approvvigionamento e trasporto su strada del gas.

Questo non solo comporta un risparmio energetico, ma riduce anche il costo del gas fino al 15% grazie alla tecnologia.

Inoltre, Marfisi è riuscita a eliminare completamente la CO₂ dagli Imballaggi. Questa misura contribuisce direttamente alla sostenibilità ambientale ed economica della catena di approvvigionamento di Marfisi Carni e riflette il suo impegno verso pratiche aziendali responsabili.

Marfisi Carni, con sede a Treglio in provincia di Chieti, in una Regione a grande vocazione Agro-Alimentare è un'azienda con una lunga tradizione nell'industria della carne che ha sempre mantenuto il suo impegno per la qualità, la freschezza dei suoi prodotti e il servizio al cliente.

logia avanzata e rispettosa dell'ambiente del Gruppo GasN₂. L'accordo assicura un futuro promettente per entrambe le aziende e per l'industria nel suo complesso.

Il confezionamento della carne rossa viene tipicamente realizzato utilizzando una miscela di gas di ossigeno e diossido di carbonio (CO₂).

In processi convenzionali, dove la sicurezza alimentare dentro del processo di lavorazione non è elevata, l'ossigeno è essenziale perché permette di conservare il colore rosso brillante della carne e il CO₂ ha proprietà antimicrobiche che aiutano a prevenire la crescita di batteri e altri microrganismi. Tutto questo sempre e quando il processo non possa garantire al 100% la totale assenza di microbi o batteri all'interno del prodotto processato. Tuttavia il CO₂ può alterare le proprietà organolettiche del prodotto producendo impatti sulla consistenza, sul sapore e sull'aroma influenzandone direttamente la qualità.

Marfisi si distingue per il suo fermo im-

pegno nella alta qualità e salubrità del confezionamento dei suoi prodotti, garantendo che ogni articolo mantenga la consistenza e il sapore originale dal momento in cui viene prodotto fino a quando non viene messo sulle tavole dei consumatori. Per raggiungere questo obiettivo l'azienda ha deciso di eliminare completamente la CO₂ dal mix di confezionamento della carne rossa utilizzando per il processo solo una miscela di gas composta da ossigeno, azoto e argon. Questa miscela accuratamente prodotta assicura che la carne possa mantenere un alto livello di conservazione, qualità, consistenza e colore il tutto con un minor impatto ambientale. Pertanto, Marfisi Carni ha implementato un progetto che ha comportato l'installazione di tre unità autonome di generazione di ossigeno sul sito, in collaborazione con GasN₂. Queste unità hanno una capacità combinata di generare 90 m³/h di ossigeno e forniscono dati continui sulle specifiche del gas prodotto, garantendo così la sua qualità in ogni momento. Questa

partnership strategica non solo assicura un approvvigionamento affidabile di ossigeno per la lavorazione della carne da parte del Gruppo Marfisi, ma dimostra anche un impegno congiunto verso l'innovazione tecnologica e il rispetto dell'ambiente nell'industria alimentare europea. La soluzione innovativa implementata da GasN₂ ha permesso di eliminare la dipendenza dal diossido di carbonio (CO₂) nel processo di confezionamento dei prodotti, rappresentando un avanzamento significativo per l'industria alimentare. Questa eliminazione del CO₂ nel confezionamento ha avuto un impatto positivo notevole, consentendo di migliorare la qualità complessiva dei prodotti. Grazie a questa soluzione, è stato possibile mantenere la consistenza, il sapore e l'aroma originali degli alimenti, aspetti fondamentali che influenzano direttamente la soddisfazione



Impianto Gruppo GasN₂, per la produzione di Gas, Azoto e Miscela



Walter Marfisi, Responsabile Commerciale, Ricerca e Sviluppo della "Marfisi Carni Italia"



Alessio Burchi, Responsabile Commerciale Italia GasN₂



La Tecnologia adottata da Marfisi Carni, garantisce un prodotto di alto livello nella Conservazione, Qualità, Consistenza, Sapore e con un minore impatto ambientale

MARFISI CARNI E LA CARNE BIOLOGICA

La carne biologica rappresenta per Marfisi Carni un prodotto di alta gamma nel qual l'azienda vuole continuare a puntare nei prossimi anni. Questo prodotto nasce dall'esperienza della famiglia Marfisi che sul comparto allevatorio ha investito su allevamenti biologici certificati. I numeri parlano chiaro. La carne biologica è una grande opportunità e in Italia il mercato richiede un prodotto a base di Carne BIO realmente italiana. Esistono una nicchia di consumatori che richiedono questo prodotto di Carne BIO e la Marfisi Carni intende proseguire la fornitura di un prodotto che inserito nella gamma produttiva rappresenta un prestigio e un servizio ulteriore offerto alla propria clientela. Se poi la Carne BIO ha il certificato della Carne Italiana 100%, il consumatore aumenterà la fiducia verso le aziende come la Marfisi Carni che offrono, oltre a una gamma altamente specializzata, anche un prodotto di Carne BIO.



Questa serietà l'ha posizionata come un marchio di fiducia nel mercato italiano e con presenza nei principali mercati Europei. La realtà Marfisi nasce da una storia iniziata 80 anni fa, nel 1940, quando Angiolino Marfisi, capostipite e fondatore del Gruppo Marfisi, intraprende l'attività nel commercio del bestiame. E proprio dal commercio bestiame ha fatto seguito l'apertura di una macelleria negli anni 70

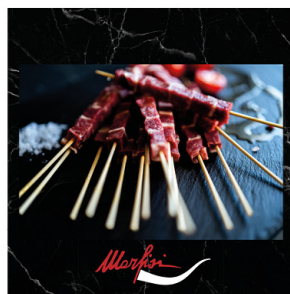
ed è iniziata la scalata verso la moderna azienda attuale. La famiglia Marfisi è riuscita ad affermarsi sul mercato nazionale; grazie ad un processo di continua crescita che ha portato all'apertura di uno stabilimento di produzione in costante ampliamento, arrivato oggi a coprire una superficie di oltre 5000mq. Oggi Marfisi Carni è un'azienda a "filliera completa". Specializzata nell'allevamento, nella lavorazione



Marfisi Carni; Una gamma di prodotti di Carne Biologica per palati più esigenti



Il MEAT STORE di Marfisi Carni; un mix perfetto di Eleganza, Qualità, Tradizioni e Freschezza dei Prodotti



Marfisi Carni e le Specialità d'Abruzzo: gli arrostitini di Carni Ovine



Marfisi Carni, Allevamento di Filiera per un prodotto salubre, certificato e di alta qualità

delle carni e attenta alle innovazioni e ai nuovi modelli di consumo. L'azienda è operativa in due sedi. In Abruzzo terra natale dei fondatori, e in Veneto, tramite l'acquisizione di un impianto di macellazione e capace di soddisfare le esigenze di diversi mercati e clienti. Attualmente Marfisi Carni è un'azienda all'avanguardia sulle forniture di Carni e Prodotti su misura per soddisfare le esigenze di diversi mercati e clienti del retailer e del trade. Le carni sono altamente selezionate e curate, a partire dagli allevamenti che rappresentano l'inizio della filiera, fino alla distribuzione finale. I prodotti sono tutti tracciabili, grazie a un processo produttivo garantito da una tecnologia moderna e innovativa. Ogni anno vengono lavorate circa 15 mila tonnellate di carne, in particolare nelle

carni di Bovino e nelle Carni di Ovino. Il brand Marfisi Carni propone anche una produzione dedicata al libero servizio, al canale delle private labels e al Food-Service. Si tratta di prodotti porzionati e di alta gastronomia. Le confezioni per il libero servizio raggiungono i punti vendita entro le 24 ore dall'ordine, per garantire il mantenimento di tutte le proprietà del prodotto. In sostanza la missione di Marfisi Carni è quella di fornire, sia al commercio che al consumatore finale, un'ampia gamma di prodotti con i più alti livelli di eccellenza in qualità e servizio.

Marfisi Carni è così divenuta un player di riferimento nel mercato nazionale delle carni, con un organico di oltre 250 dipendenti ed un'offerta di ben 485 prodotti in grado di raggiungere oltre 1000 punti di distribuzione sul territorio nazionale.

L'azienda di Treglio-Chieti, è stata riconosciuta per il suo approccio pionieristico nell'adozione di pratiche sostenibili nella produzione alimentare, come azienda innovativa.

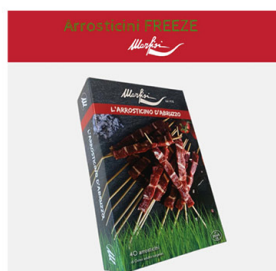
Marfisi Carni ha intrapreso un percorso di enorme importanza verso l'adozione di misure e progetti per ridurre l'impatto ambientale e migliorare l'efficienza e la sostenibilità nei processi produttivi agro-alimentari. La collaborazione con GasN2 rafforza questo impegno aziendale e consente a Marfisi Carni di presentarsi sui mercati di riferimento con tutte le so-

MARFISI CARNI E GLI ARROSTICINI ABRUZZESI

Gli arrostitini sono un prodotto di Carne Ovina che più caratterizzano la Regione Abruzzo, grazie a una tradizione secolare legata ai pastori e all'allevamento di pecore. Si tratta di una produzione che avviene anche in altre parti del Sud Italia, ma non tutte rispettano le ricette dell'originale "Arrostitino Abruzzese". Per questo la Marfisi Carni insieme ad altre aziende locali, ha creato un'associazione regionale a tutela di questo prodotto eccellente. L'obiettivo è ottenere il riconoscimento IGP dell'Unione Europea, in modo da garantire importanti standard qualitativi e di provenienza geografica. Servirà per promuovere l'Enogastronomia abruzzese e anche per tutelare i consumatori nella certezza di un prodotto sviluppato secondo la tradizione tipica della Regione Abruzzo. Il percorso sta seguendo l'iter burocratico e presto si concluderà. Attualmente si è realizzato un marchio di riconoscimento che rappresenta il primo passo verso la conferma ufficiale dell'Unione Europea, dell'Arrostitino Abruzzese come prodotto tipico.



luzioni avanzate nel rispetto degli accordi internazionali sulla riduzione delle emissioni in atmosfera. Un futuro promettente per una storia iniziata 80 anni fa. E che proseguirà nel tempo, caratterizzata dalla "Qualità Marfisi Carni". ■



Una gamma completa di prodotti nel rispetto del Benessere Animale e della Sostenibilità Ambientale