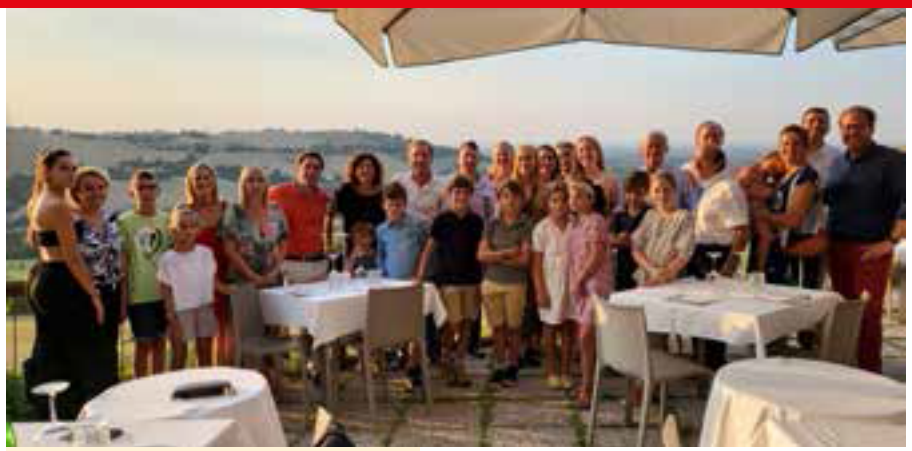


La splendida terrazza dell'Agriturismo "La Cicala" dove si è svolta la festa per i 10 anni di collaborazione tra la famiglia Bavieri titolare del Prosciuttificio San Francesco e la famiglia Brabant, titolari dell'acetaia Antichi Colli : Gruppo Francese di Reims

Prosciuttificio San Francesco e Charbonneaux-Brabant brindano ai 10 anni di collaborazione

di Rolando Giusti

Due grandi gruppi, due grandi paesi a vocazione agroalimentare, Francia e Italia, uniti in una collaborazione che dura da 10 anni. Charbonneaux-Brabant e Prosciuttificio San Francesco con le loro produzioni, Antichi Colli, Aceto Balsamico di Modena IGP, e Prosciutto di Parma DOP affrontano le sfide dei mercati mondiali.

La famiglia Bavieri
Alfonso e Dolores Bavieri, fondatori del Gruppo Prosciuttificio San Francesco, e le nuove generazioni Cristiano, Roberto, Licia e Celeste

Guy Brabant, titolare del gruppo francese Charbonneaux-Brabant di Reims

Castelnuovo Rangone (Modena). Negli ultimi giorni di fine estate, Alfonso Bavieri e tutta la famiglia, proprietaria del Gruppo San Francesco di Castelnuovo Rangone (MO) e Prosciuttificio Monastero di Medesano Parma, hanno voluto festeggiare 10 anni di collaborazione con l'importante famiglia Charbonneaux Brabant di Reims che producono oltre a un ottimo Aceto Balsamico di alta qualità di Modena, anche diverse tipologie di Mostarde, settore nel quale il gruppo francese è tra i maggiori produttori mondiali. Completano la produzione altri prodotti tipici del territorio, che proiettano l'Azienda verso una globalizzazione sui mercati mondiali.
La "Location" scelta per celebrare questo anniversario è stata l'agriturismo "La Cicala" di Torre Maina di Maranello (MO). Un'oasi immersa nel verde delle colline modenesi con vista sui filari del lambrusco Dop di Castelvetro di Modena. Sono stati serviti per l'occasione piatti tipici della tradizionale cucina emiliana, abbinati ad aceto balsamico tradizionale di Modena Dop, in un ambiente rustico, dove il connubio tra le grigliate di carne e il celebre "gnocco strappato" e tigelle, si possono degustare a fianco di un ottimo bicchiere di lambrusco Grasparossa. Va da sé che proprio il Grasparossa, fruttato, intenso, frizzante e rubino, si adatta molto bene anche all'assaggio di una fetta del prelibato Prosciutto Monastero di San Francesco, un Parma DOP stagionato nell'ex monastero di Medesano. Dunque, il luogo è stato proprio quello giusto per alzare i calici sul decimo anno di cordiale collaborazione tra le 2 aziende.
Quando fu creata, nel 1797, la casa Charbonneaux produceva sapone per lavare la lana. La sua attività si è evoluta nel tempo sotto l'impulso della famiglia Charbonneaux, di cui sei generazioni si sono succedute alla guida dell'azienda dal 1797 al 1962. Nel tempo si è orientata verso la denaturazione dell'alcol e rifornisce di alcol gli acetificatori. Nel 1880, intanto, Paul Brabant creò una distilleria di alcolici. Questo alcol si ottiene per fermentazione e poi distillazione di un succo dolce di barbabietole coltivate nei paesi limitrofi. Nel corso delle generazioni, l'azienda ha diversificato e sviluppato un'ampia gamma di alcoli e solventi. Nel 1962, in seguito alla morte di Rémy Charbonneaux, ultimo rappresentante

Antichi Colli, l'eccellenza dell'Aceto Balsamico di Modena IGP

ANTICHI COLLI SUI MERCATI MONDIALI

L'aceto Balsamico di Modena IGP "ANTICHI COLLI" ha origine in Emilia Romagna e più precisamente nelle provincie di Modena, a Castelnuovo Rangone, zona vocata alla produzione di ottimi prodotti agro-alimentari. Ed è proprio tra gli incantevoli paesaggi di queste colline verdeggianti che la famiglia Bavieri ha reso sublime l'arte di questo aceto per generazioni. "ANTICHI COLLI" si distingue come pro-duttore ancorato alla tradizione grazie ai suoi prodotti genuini e certificati, per garantire ai migliori intenditori gli autentici sapori italiani. Conosciuto internazionalmente, l'Aceto Balsamico di Modena IGP, è un condimento ottenuto dall'elaborazione di mosti d'uva provenienti da 7 vitigni selezionati e da pregiati aceti di vino. Preservato dalla Indicazione Geografica Protetta, l'aceto deve essere affinato per almeno due mesi in botti di legno pregiato per il prodotto "affinato", oppure per almeno tre anni per il prodotto definito "invecchiato". Prima di essere imbottigliato, l'aceto è analizzato dall'organismo di controllo CSQA che ne certifica l'originalità. Oggi questa collaborazione con l'azienda francese Charbonneaux-Brabant, ha portato una maggiore conoscenza, sui mercati mondiali della qualità dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, di "ANTICHI COLLI".

della famiglia, l'azienda viene ceduta al gruppo familiare Brabant, uno dei principali attori nei settori della distillazione, rigenerazione e distribuzione dei solventi. Nasce così l'attuale azienda Charbonneaux-Brabant, l'unica azienda familiare a possedere il know-how dell'aceto e della senape in Champagne.
Nel 1966 il gruppo acquistò la Société Gouthière Detree, produttrice di aceto e senape. Nel 1964, con l'acquisizione di una seconda acetaia, Ménégault-Blondel, il gruppo Charbonneaux-Brabant sviluppa poi un ramo

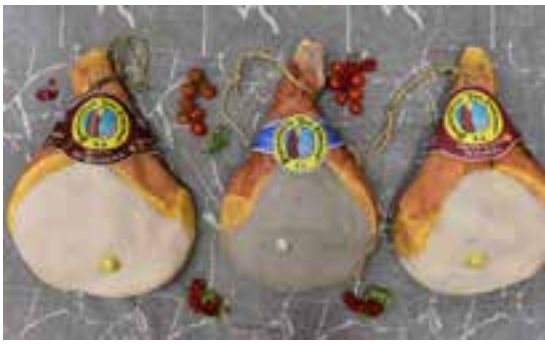
Prosciuttificio Monastero di Parma. "La scalera"

ANTICHI COLLI, le pregiate Botti di Rovere, per la produzione dellAceto Balsamico di Modena IGP

agroalimentare. Nel 2011 il Gruppo Charbonneaux-Brabant ha acquisito la maggioranza dell'acetaia modenese "Antichi Colli", fondata e sviluppata da un'idea brillante di Alfonso Bavieri. Oggi, i settori di attività della Charbonneaux-Brabant sono la denaturazione e commercializzazione dell'alcol, il confezionamento e la formulazione di prodotti chimici e, dall'altra parte, la produzione di aceto di senape, maionese e salse.
Il Prosciuttificio San Francesco, invece, è ormai consolidato come una splendida realtà europea e conosciuto nei mercati di tutto il mondo per i suoi prodotti di alta qualità, nonché i suoi servizi costanti e puntuali. Un vero partner affidabile. Le parole di Alfonso Bavieri, fondatore dell'azienda, valgono da sempre come una scritta su pietra. "Quello che mi interessa - spiega lo stesso Bavieri - non è l'estensione spaziale del mio stabilimento. Nel tempo ci amplieremo continuamente. Ciò a cui aspiro maggiormente è ricercare e soddisfare le esigenze dei clienti. Amo seguirli bene. Io e mia moglie Dolores abbiamo intrapreso questa avventura quarant'anni fa: sono stati quarant'anni di impegno, grandi sfide e sacrifici; ed è solo attraverso il prodotto migliore che è possibile arrivare alla clientela migliore. Nel terreno su cui sorge lo stabilimento del Prosciuttificio San Francesco c'era, un tempo, la casa dove vivevo con i nonni. Eravamo agricoltori e la nostra famiglia era molto numerosa. Le mie radici umili mi rendono molto orgoglioso. Nonostante le difficoltà sono riuscito a completare gli studi, accumulando comunque quanta più esperienza possibile. La posizione geografica favorevole, il supporto della famiglia, e le modeste finanze di cui disponevo all'epoca hanno permesso che la mia mentalità imprenditoriale iniziasse a svilupparsi. Dopo un esordio nei piccoli spazi ricavati dalla mia abitazione, l'attività si è spostata nel capannone costruito nel 1979. La sede è stata poi ampliata nel 1984 e successivamente nel 1992, anno in cui si è deciso di collocare nell'area cortiliva la statua di San Francesco, creata dagli scultori Sandrin

Prosciuttificio San Francesco; lo stabilimento di Medesano-Parma, dove vengono prodotti i Prosciutti Parma DOP

e Biasia, dell'università di Padova. Arte, poesia e tridimensionalità sono componenti utili in questo passaggio terreno, verso la spiritualità. Nell'anno 2000 si è concluso un sostanziale ampliamento che, con la realizzazione di una nuova linea di salagione e nuove celle di stagionatura, ha permesso di incrementare notevolmente la produzione fino ad arrivare alla capacità di 1.200.000 pezzi l'anno. Nel corso del 2015 sono stati completati due interventi nello stabilimento di Castelnuovo Rangone, al fine di ampliare i locali della lavorazione migliorando ulteriormente la produzione dal punto di vista strutturale,



Prosciuttificio San Francesco; 3 Grandi Classici; Modena in Osso; Mec in Osso; Parma DOP in Osso

operativo e logistico, ma soprattutto qualitativo. Poi, Monastero, la nostra struttura di Medesano di Parma, nella zona dove si produce il migliore "PARMA DOP", rappresenta per noi un autentico gioiello. Un prodotto di alta qualità da offrire ai nostri clienti italiani ed esteri. Siamo convinti di aver creato una squadra veramente ottimale.
Lo scambio generazionale è completato, ai genitori si sono affiancati i figli, Licia e Cristiano, il genero, Roberto Catti e la nipote, Celeste Catti". ■

"La Stagionatura". Prosciuttificio San Francesco di Castelnuovo Rangone