

# AZOVE: UN 2018 IN NETTA CRESCITA E IMPORTANTI PROGETTI PER IL FUTURO



Si è svolta a Vicenza il 29 aprile 2019 l'assemblea ordinaria dei soci di AZOVE per l'approvazione del bilancio di esercizio 2018 e la programmazione delle attività 2019.

L'occasione è stata propizia anche per fare il punto sulla situazione della zootecnia bovina da carne che sembra aver imboccato una fase di ripresa dopo anni di continua difficoltà.

L'impegno di Azove, organizzazione

di produttori veneti che controlla l'intera filiera zootecnica della carne, emerge chiaro dai numeri e risultati dell'anno concluso (circa 45.000 capi allevati e commercializzati, 38.000 capi macellati direttamente, + 12% rispetto all'esercizio precedente, rapporti commerciali con i più importanti gruppi della GDO, senza trascurare il dettaglio tradizionale) e dai progetti per il futuro. Un anno complessivamente positivo in cui tutti gli indicatori hanno fatto registrare un aumento, dal fatturato che ha superato i 127 milioni di euro, ai capi macellati, allo sviluppo della rete commerciale. Gli interventi del Presidente Fabio Scomparin e del Direttore Giuseppe Borin hanno infatti evidenziato le recenti novità della Cooperativa.

Dal 01.01.2018 è stata perfezionata la

fusione tra Azove e Azove carni, quindi Azove gestisce direttamente tutte le fasi della filiera del bovino da carne, dalla selezione dei bovini al supporto tecnico-sanitario agli allevatori, dalla informazione e formazione alla macellazione e lavorazione industriale ed infine alla commercializzazione delle carni di qualità. Con l'obiettivo di ottimizzare la gestione completa della filiera, è stato acquistato uno stabilimento di macellazione e lavorazione delle carni a Cittadella, che diventerà operativo a fine 2019 dopo importanti ampliamenti e adeguamenti tecnologici e consentirà di unificare tutte le attività del gruppo. Era questo l'unico elemento della filiera che non era gestito direttamente da Azove e che consentirà di massimizzare il

reddito degli allevatori soci attraverso la migliore valorizzazione delle loro produzioni, oltre a portare avanti i valori e la missione dell'essere organizzazione produttori. In questo modo si completa tutto il ciclo produttivo e Azove si configura

come cooperativa agroalimentare. A Cittadella sarà trasferita anche la sede legale e amministrativa di AZOVE e diverrà quindi centro di direzione e controllo di tutte le attività e punto di riferimento per l'intera zootecnia bovina da carne del Veneto.



## La nuova sede di Azove a Cittadella che diverrà operativa verso fine 2019

linea di prodotti porzionati di scottona e vitellone confezionati in skin pack, soluzioni ideali per evidenziare la qualità della carne e al contempo salvaguardarne le caratteristiche organolettiche. Tutto questo per instaurare un rapporto diretto con il consumatore fornendogli un prodotto di assoluta qualità supportato dalla certificazione di filiera (Filiera Certa). Sarà quindi avviata la fase di produzione e commercializzazione dei nuovi prodotti, che potranno fregiarsi anche delle **certificazioni QV e Sigillo Italiano**.

Da sempre AZOVE – ha detto il presidente Fabio Scomparin – persegue una politica di massima attenzione verso l'ambiente, il territorio e la qualità lungo tutta la filiera e questo ci permette di offrire sulle tavole dei consumatori un prodotto certificato, tracciato, sicuro e pieno di gusto.

In quest'ottica Azove ha partecipato in qualità di socio fondatore sia alla costituzione del **Consorzio Sigillo Italiano** per l'applicazione del **Sistema di Qualità Nazionale** e la valorizzazione delle carni e sia alla

costituzione del **Consorzio di tutela e promozione e valorizzazione dei prodotti a marchio "Qualità Verificata"** della regione Veneto.

Azove e i propri soci si sono dimostrati anche sensibili ai danni subiti da territori e dalle popolazioni del Veneto che hanno subito devastazioni e gravi danni dagli eventi atmosferici dei mesi di ottobre e novembre scorsi, donando 20.000 euro. La donazione è stata fatta direttamente nelle mani del governatore Luca Zaia.



Dopo la partecipazione a Fiera Marca di Bologna nel gennaio 2019, Azove sarà presente con il proprio stand a Tuttofood di Milano dal 6 al 9 maggio per la presentazione della nuovissima

Azove affronta il mercato seguendo la strada della qualità, fatta di cura e importanti certificazioni:

- le carni di Azove, tra i primi a certificare gli allevamenti per il benessere, si fregiano dell'indicazione in etichetta "Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Referenza Nazionale";
- la certificazione di rintracciabilità di filiera, che comprende tutti gli allevamenti soci e le attività di macellazione e lavorazione delle carni, garantisce la corretta e trasparente gestione. Filiera Certa è la certezza di un controllo totale della filiera, dall'allevamento degli animali alla vendita di carni di prima scelta.
- il marchio della regione Veneto Qualità Verificata, del quale Azove è concessionario. A tale progetto aderiscono 56 aziende socie che in forza di un rigido disciplinare garantiscono produzioni di alta qualità grazie all'alimentazione a base di cereali, condizioni di benessere riservate agli animali in allevamento, non utilizzo di cortisonici. Oggi questa filiera



comprende oltre 40 punti vendita distribuiti su 7 regioni dell'Italia e notevoli sono gli sforzi che la cooperativa sta compiendo per incrementare lo sviluppo e supportare le vendite grazie



anche ad uno specifico progetto finanziato dalla regione Veneto ai sensi del PSR 2014-2020;

- il marchio sigillo italiano per comunicare al consumatore le produzioni degli allevatori italiani ottenute nel rispetto del sistema di qualità nazionale zootecnica;
- un disciplinare di etichettatura volontaria delle carni con autorizzazione ministeriale ITO20ET per fornire informazioni, oltre a quelle obbligatorie, utili al consumatore per comprendere la qualità effettiva del prodotto. Progetti futuri:
- produrre a breve, al termine della sperimentazione in corso con gli Enti di ricerca, carni bovine antibiotic free e a basso impatto ambientale, basandosi su tecniche di allevamento e alimentazione innovative e naturali che consentiranno di avere animali più sani con minore necessità di ricorrere al farmaco;
- attivare una linea di carne bovina biologica in collaborazione con gli allevatori di vacche da latte della montagna bellunese e del Veneto.

## "FUTURO E SFIDE NELLA ZOOTECNIA DA CARNE EUROPEA: FRA SOSTENIBILITÀ, BENESSERE E QUALITÀ".

Lunedì 29 aprile 2019 si è svolta a margine dell'assemblea una tavola rotonda sul tema "FUTURO E SFIDE NELLA ZOOTECNIA DA CARNE EUROPEA: FRA SOSTENIBILITÀ, BENESSERE E QUALITÀ", alla quale hanno partecipato oltre 100 allevatori del Veneto. Attorno al tavolo hanno partecipato, oltre al presidente di Azove Fabio Scomparin, anche il Direttore della ricerca INRA Francia Jean-François Hocquette, il Primo Vice Presidente Commissione Agricoltura Parlamento UE On. Paolo De Castro e il Prof. Ordinario Zootecnia

Speciale Università di Padova Massimo De Marchi. Il Presidente Scomparin ha ribadito l'importanza di sviluppare sempre di più la sostenibilità dell'allevamento e la necessità di attivare forme adeguate di comunicazione per far capire al consumatore l'importanza di mangiare carne bovina di qualità. Dalla relazione del prof. Hocquette è emerso che l'attuale sistema di classificazione europea delle carcasse non risponde ai criteri di valutazione che il consumatore moderni richiede. E' quindi necessario sviluppare la

ricerca tra il mondo scientifico, i produttori e i consumatori per mettere a punto un sistema di valutazione della qualità delle carni che tenga conto degli aspetti sensoriali, nutrizionali, sociali e ambientali (carbon footprint, animal welfare, biodiversity of pasture, rural development, etc.), oggi particolarmente richiesti dal consumatore, garantendo comunque una redditività economica agli allevatori e agli altri operatori della filiera. L'onorevole De Castro ha confermato l'interesse

del Parlamento Europeo alle problematiche della filiera zootecnia bovina da carne illustrando i contenuti della proposta di modifica della PAC e si è quindi soffermato sulla recente Direttiva UE contro le pratiche commerciali sleali nel settore agroalimentare. Il Prof. De Marchi ha infine illustrato i primi risultati del progetto "Antibiotic free beef", in fase di realizzazione, che ha come obiettivo la corretta gestione dell'allevamento per l'eliminazione/riduzione dell'uso degli antibiotici in allevamento.