

Il gruppo Airone porta in tavola qualità e sostenibilità

Pubblicato: Giovedì 16 Dicembre 2021



Il Gruppo Airone ha la sua sede in Italia (a Reggio Emilia), ma il suo cuore batte in terra d’Africa. Dal 1994 infatti l’azienda ha sede anche in Costa D’Avorio: due culture differenti ma un’unica missione. Un’unica squadra per il solito obiettivo: portare ogni giorno in tavola la qualità garantita.

Il **Gruppo Airone**, ha sviluppato un programma integrato su misura per operare in perfetto equilibrio **tra Italia e Costa D’Avorio**, non a caso Airone è la prima azienda italiana a capitale privato in Costa D’Avorio lì gli operatori seguono la filiera di trasformazione mentre in Italia viene gestita la commercializzazione e la logistica.

Una filiera che si può definire virtuosa in ogni fase della sua produzione: “Operiamo nel settore delle conserve ittiche – dice **l’Amministratore Delegato Sergio Tommasini** -. Lavoriamo in una filiera integrata da monte a valle: in particolare il pesce intero, (pescato in modo certificato e sostenibile), entra in stabilimento, viene trasformato in prodotto finito e destinato prevalentemente all’esportazione in Europa. I residui e gli scarti di lavorazione vengono valorizzati come farina di pesce. Airone in primis deve garantire e ricercare una “pesca sostenibile”, ossia la garanzia della disponibilità e qualità delle risorse naturali oltre alla **vicinanza al territorio e ai nostri dipendenti**”.

Vicinanza al territorio e ai dipendenti: ma in che modo il Gruppo Airone riesce a realizzare questa filiera virtuosa?

Tommasini: “A livello generale l’azienda aggiunge al concetto di sostenibilità sociale il fattore della vicinanza al territorio. I nostri dipendenti hanno una serie di benefici a supporto della crescita personale e delle loro famiglie, come ad esempio il contributo che erogiamo per la scolarizzazione. Questo è un aspetto molto importante, lo sviluppo di uno Stato infatti è basato **sull’alfabetizzazione e sulla scolarizzazione** delle nuove generazioni. Il supporto concreto su base annuale alla scolarizzazione dei figli dei nostri dipendenti è un segnale importante di vicinanza alla popolazione ivoriana che ci ospita come azienda dal 1994. **Un altro esempio è la formazione**. Abbiamo un programma formativo a diversi livelli, dagli operai al management con la continua ricerca della rotazione lavorativa per garantire il passaggio generazionale. La vita media in Costa d’Avorio è pari a 50 anni e alcuni paradigmi sociali devono adattarsi al luogo in cui lavori”.

In particolare, per i suoi prodotti, ad esempio della **linea Altomar viene utilizzato solo il pregiato Tonno Pinne Gialle**. La caratteristica principale di questa qualità è il colore rosa delle sue carni, una morbidezza al taglio e un gusto intenso ed equilibrato, che si adatta a ogni preparazione sia calda che fredda.

Il pescato è rigorosamente lavorato a mano sul luogo di pesca e grazie all’attenzione a ogni fase di lavorazione si è guadagnata le certificazioni **Dolphin Safe, Friends of the sea e MSC**, che premiano le aziende che rispettano e proteggono l’ambiente marino dal mare fino allo scaffale del supermercato.

“Le scelte aziendali fanno la differenza a ogni livello di produttività, e se il Gruppo Airone può contare oltre **2000 dipendenti, (il 70% donne), ed espone un turn over consolidato di gruppo pari a 100 mln di euro, il nostro claim aziendale “we take care”** esemplifica bene la nostra dedizione verso il

prodotto commerciale e verso coloro che permettono di ottenere questi risultati: ossia i nostri dipendenti”, ma non solo, una dedizione anche a chi porta in tavola un prodotto Airone Seafood. Sapere di poter contare su una filiera di qualità, a un’attenzione verso il prodotto, al territorio, al mare in cui si opera fino ad arrivare sugli scaffali dove il patto di fiducia arriva alla resa dei conti. La prova del nove alla fine è sempre sulle nostre tavole, e i numeri di Airone dimostrano di essere vincenti oggi e domani.

[divisionebusiness](#)

divisionebusiness@varesenews.it