



VERONESI

LA REALTÀ ITALIANA DELL'ACQUACOLTURA DA SEMPRE AL FIANCO DEGLI ALLEVATORI

Due su due. Veronesi conferma la sua presenza ad Aquafarm 2018, bissando dunque la partecipazione alla prima edizione dello scorso anno, a riprova della grande volontà di crescita dell'azienda nel panorama dell'acquacoltura internazionale. Il Gruppo, che con i marchi AIA e NEGRONI è uno dei grandi protagonisti del food italiano, è anche uno dei maggiori produttori di mangimi al mondo. Con oltre 3 milioni di tonnellate annue di produzione copre il 25% del fabbisogno italiano di mangimi, attraverso sette diverse strutture produttive, una delle quali specializzata nella produzione di alimenti estrusi per pesci. Presente nel settore dell'acquacoltura da quasi cinquant'anni, ha saputo trasferire a questo settore l'esperienza acquisita negli altri comparti della zootecnia, sfruttando sinergie produttive e logistiche che si trasformano in vantaggi concreti per l'allevatore. Lavorando esclusivamente secondo la tecnica del "just in time", i mangimi Veronesi per l'acquacoltura sono sempre prodotti sulla base delle esigenze specifiche dell'allevatore e sempre freschi, riducendo al minimo i tempi di sosta a magazzino. Forti di una presenza capillare lungo tutto il territorio italiano, Veronesi è oggi in grado di servire con la massima tempestività i propri clienti, potendo combinare, a livello di servizio logistico, la distribuzione dei prodotti per pesci al resto della gamma di mangimi prodotti dall'azienda. Da sempre Veronesi dedica la massima attenzione al dialogo tra le diverse funzioni aziendali, al fine di raggiungere i massimi risultati di efficienza interna e di soddisfazione delle attese dell'allevatore. Ecco quindi che il team di "Ricerca e Sviluppo", sintesi di ricerca interna e di confronti con i più importanti centri universitari italiani ed europei, va ad integrarsi con il team di "Assicurazione Qualità". Veronesi dispone, al proprio interno, di laboratori di analisi all'avanguardia in grado di valutare in real time l'intero percorso produttivo, partendo dalle materie prime in ingresso, passando dal monitoraggio del delicato processo di estrusione e terminando con il controllo delle caratteristiche fisiche ed organolettiche dei mangimi finiti destinati alle varie specie ittiche. Questo lavoro di team, la peculiare impostazione impiantistica e le sofisticate tecnologie applicate, conferiscono al mangime estruso per pesci caratteristiche uniche in termini di elevata digeribilità/biodisponibilità di tutti i nutrienti (acidi grassi, aminoacidi, vitamine, micro componenti) indispensabili per una crescita corretta, bilanciata, funzionale e sostenibile. I mangimi Veronesi per l'acquacoltura raggiungono oggi, oltre alle principali regioni italiane a vocazione ittica, decine di Paesi europei e non solo, visto che anche Asia occidentale, Russia, e Nord Africa già da tempo sono parte integrante ed importante dell'attività del comparto Aqua. All'estero infatti è destinato ormai più del 50% della propria produzione, grazie ad una squadra di professionisti cui è demandato lo sviluppo dell'export.

In occasione di Aquafarm a Pordenone, gli allevatori, italiani e stranieri, avranno modo di incontrare l'intero staff tecnico commerciale di Veronesi Aqua, pronto ad illustrare le novità per affrontare la stagione 2018, sempre più orientate a tutelare qualità e redditività del pesce allevato, nel pieno rispetto sia della sostenibilità del comparto che delle aspettative dell'allevatore, per una produzione di pesce competitiva, sicura e sempre tracciabile in filiera.



Foto 1: Verona, Headquarter del Gruppo Veronesi e sede produttiva di mangimi estrusi per acquacoltura



Foto 2: Mangimi estrusi Veronesi in big bags pronti per il loro utilizzo in mare