

Speck del Cadore, Unterberger amplia lo stabilimento

L'investimento nell'impianto di Perarolo permetterà di ampliare la produzione del 25%



Una nuova rinascita per lo Speck del Cadore. Lo stabilimento Unterberger di Perarolo, acquisito da Bechè Spa nel 2013, è al centro di un progetto di ampliamento e investe oltre 400mila euro, per garantire una crescita produttiva del 25%.

Il 2019 segna una nuova rinascita per lo Speck del Cadore. Lo stabilimento Unterberger di Perarolo di Cadore (BL) che dal 2013 fa parte del Gruppo Bonazza, leader nella produzione di salumi in Veneto, investe nella sede produttiva bellunese per far fronte alle richieste del mercato. Nei prossimi giorni saranno inaugurate due nuove celle di

stagionatura e un affumicatoio, per un investimento di oltre 400mila euro.

Grazie al nuovo impianto la capacità produttiva di Unterberger passerà a 200

quintali a settimana, rispetto ai 150 attuali e permetterà di aumentare la

produzione di circa il 25 per cento. La famiglia

Bonazza ha l'obiettivo di proporre sui mercati

internazionali le eccellenze italiane del settore dei salumi, investendo

continuamente nel rinnovo e ammodernamento degli impianti produttivi di tutte le

aziende del gruppo.

"Con questo investimento parte il processo di

rilancio del marchio Speck del Cadore - Unterberger – afferma **Simone**

Bonazza, AD del Gruppo Bonazza – vogliamo essere competitivi sul

mercato, puntando sul valore umano e sulle risorse del territorio". Unterberger,

produttrice dello "Speck del Cadore", riconosciuto dal Ministero delle Politiche

Agricole e Forestali, come Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Regione

Veneto, è custode di caratteristiche produttive uniche che uniscono la

tradizione contadina all'artigiana manualità avvalorata dalle particolari

condizioni climatiche dell'ambiente montano. Le fasi produttive che distinguono

l'unicità dello Speck del Cadore - Unterberger sono l'accurata lavorazione

manuale e una delicata affumicatura e speziatura che assieme attribuiscono al

prodotto un perfetto equilibrio tra sapidità e morbidezza, molto apprezzato dai

consumatori. Oggi alla guida del gruppo imprenditoriale i fratelli Bonazza, che

gestiscono tutte le aziende del Gruppo: Bonazza SpA, Bechè SpA, Salumificio

Vicentino, il ristorante Bechè House e lo stabilimento dello Speck del Cadore -

Unterberger di Perarolo.