

LA SFIDA La protesta pro collegamento del 1. giugno

Unterberger si allarga per produrre più speck

PERAROLO DI CADORE

Lo stabilimento Unterberger, acquisito da Bechè Spa nel 2013, è al centro di un progetto di ampliamento, per oltre 400mila euro di investimento, per una crescita produttiva del 25%. Lo stabilimento di Perarolo, che dal 2013 fa parte del Gruppo Bonazza, leader nella produzione di salumi in Veneto, investe nella sede produttiva per far fronte alle richieste del mercato. Nei prossimi giorni saranno inaugurate due nuove celle di stagionatura e un affumicatoio. Così 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 come obiettivo quello 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. La conduzione dell'azienda di Perarolo, rilevata dopo anni di chiusura dell'opificio, vuole mantenere in vita un grande patrimonio di professionalità e produttività e dare nuovo valore ad un prodotto di alta qualità come lo Speck del Cadore Unterberger, affinché diventi ambasciatore del Bellunese e delle Dolomiti, senza uguali in termini di eccellenze e di bellezze ambientali.

«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». Le fasi produttive che distinguono l'unicità dello Speck del Cadore sono l'accurata lavorazione manuale e una delicata affumicatura e speziatura che assieme contribuiscono al perfetto equilibrio tra sapidità e morbidezza, molto apprezzato dai consumatori. Il blasone, che identifica il marchio, è stato concesso dall'imperatore Carlo V nel lontano 1546 alla famiglia Unterberger come riconoscimento dei servizi all'Impero. Il simbolo araldico evidenzia le caratteristiche della famiglia, di origini tirolesi, che per secoli ha fatto dello Speck del Cadore un vero simbolo di eccellenza. (gb)

**LO STABILIMENTO
SARÀ AMPLIATO
PER AUMENTARE
LA PRODUZIONE
SETTIMANALE
DA 150 A 200 QUINTALI**