



# MACELLERIA ZIVIERI, LE PERSONE SEMPRE AL CENTRO

di Elena Benedetti

**S**ecundo numerosi osservatori economici, uno dei principali focus del fare impresa oggi è quello della trasformazione tecnologica, soprattutto digitale, in una personalizzazione e decentralizzazione di ruoli e interazioni che spesso va ad appannaggio della **cultura d'azienda**. Quest'ultima è quello stile, quel modo attraverso il quale le persone si comportano al lavoro, guidate dai valori che reputano importanti per scegliere,

ogni giorno, il giusto atteggiamento.

La cultura aziendale, in un tessuto imprenditoriale italiano caratterizzato da piccole e medie imprese, è però ben più importante della strategia perché investe sulla qualità delle persone. Il motivo? Perché se manca quella, non c'è strategia che tenga. Ecco, parlando con **Aldo Zivieri**, della *Macelleria Zivieri* di Zola Predosa (BO), il concetto delle persone e dei valori trasmessi da coloro che quella società l'hanno fondata, forti

di una vita di esperienze, di lavoro e di insegnamenti, torna sempre ed è potente.

Questo 2020 non ha certo risparmiato sofferenza alla famiglia Zivieri, che ha perso i genitori **Adua** e **Graziano**, in quelle modalità drammatiche e strazianti che purtroppo hanno accomunato migliaia di famiglie.

Ma proprio quel concetto di famiglia, che oltre ad Aldo, **Fabrizio**, **Elena** e **Stefano**, ha visto coinvolto anche tutto



In alto: i **guanciali stagionati Macelleria Zivieri** e le **coppe estive**.  
A sinistra: l'**azienda agricola Zivieri** è situata nella cornice verde dei colli a **Sasso Marconi (BO)**.

## Mortadella artigianale di filiera

La **Mortadella Macelleria Zivieri** è prodotta dalla lavorazione della carne dei suini degli allevamenti Zivieri — in prevalenza Mora romagnola — con grande attenzione al loro benessere, all'alimentazione, al rispetto delle tempistiche naturali di crescita. Alle carni si aggiunge una concia semplice fatta di sale di Cervia, aglio di Voghiera e pepe nero macinato. «I clienti che già serviamo con le nostre carni e i salumi ci chiedevano da tempo di produrre una mortadella tradizionale, autentica, che andasse cioè a tutelare la *bolognesità* di questo straordinario salume sia nel gusto che nel saper fare artigiano, nella cura estrema che gli dedichiamo in ogni passaggio della sua realizzazione»

spiega Aldo Zivieri. Insaccate all'interno di una vescica naturale, le mortadelle di *Macelleria Zivieri* hanno una pezzatura che va dai 500 grammi ai 14 kg. Esse sono il risultato di quei gesti antichi come l'insacco e la legatura manuale che in una produzione di tipo industriale non è più possibile mantenere e che, anche grazie alla famiglia Zivieri e ai suoi giovani dipendenti, non andranno perduti.

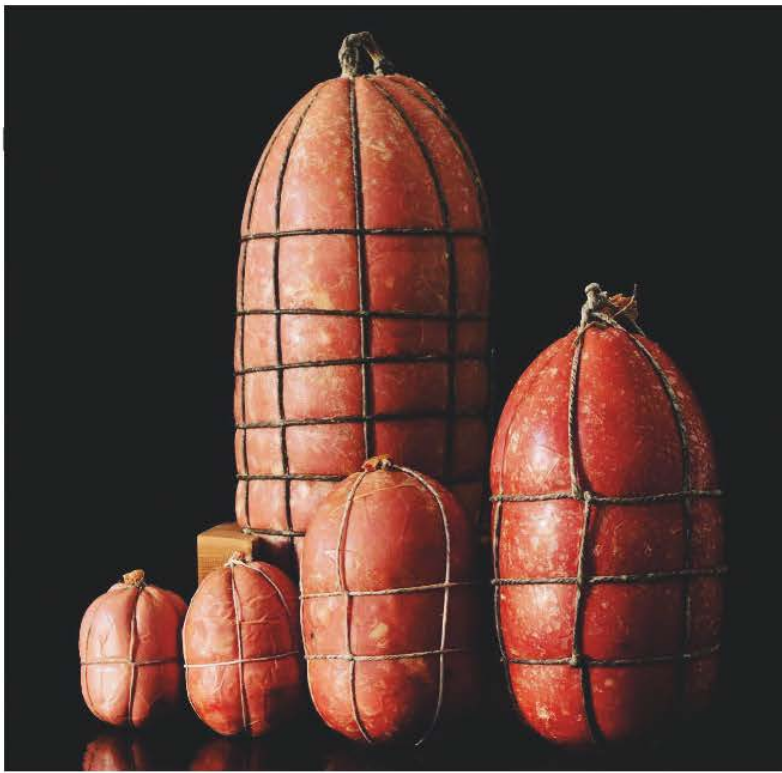


lo staff, è stato fondamentale per la crescita e la realizzazione di progetti che tratteranno il futuro della Macelleria Zivieri. «Mai come quest'anno abbiamo investito in strutture, in attrezzature e in persone nuove» dice Aldo mentre mi aggiorna sulle tante novità dell'azienda.

Partiamo dalla parte produttiva: dopo 7 anni di gestione del macello comunale di Castel di Casio, sull'Appennino bolognese, a luglio 2020 la

*Macelleria Zivieri* ha preso in gestione un macello di Valsamoggia, a pochi chilometri dal laboratorio di Zola Predosa (BO), nel quale — con i suoi oltre 1.000 m<sup>2</sup> — sono attive linee per suini, ovini, bovini e una linea dedicata alla filiera della selvaggina. «In questa nuova struttura la Macelleria Zivieri opera per conto terzi (sia aziende che privati) e accoglie tutte le macellazioni provenienti dai nostri allevamenti e dalla caccia di selezione» aggiunge Aldo.

C'è poi il concretizzarsi finalmente di quel macro-progetto che da sempre sta alla base della filosofia degli Zivieri, ovvero lo sviluppo di una **filiera corta delle carni a garanzia di prodotti sani e genuini**. Era stato proprio il fratello **Massimo**, giovanissimo, nel 1987, a rilevare insieme al papà Graziano e al fratello Fabrizio una piccola macelleria a Monzuno, piccolo comune dell'Unione dell'Appennino Bolognese, tracciando l'inizio di tutto.



Le mortadelle artigianali di filiera Macelleria Zivieri.

E proprio Massimo aveva sviluppato un lavoro di relazioni dirette con gli allevatori (dal 2001 la Macelleria Zivieri è tra i soci del *Consorzio La Granda*, presidio Slow Food della razza bovina Piemontese) e con una gestione di allevamento semibrado di suini di Cinta senese e di Mora romagnola.

«La conoscenza diretta dell'allevamento di provenienza delle carni, l'allevamento etico e la caccia di selezione sono i principi che ispirano tutte le attività della Macelleria» sostengono gli Zivieri nel racconto della loro filosofia d'impresa. **«È solo tutelando e garantendo il rispetto del benessere**

**degli animali e il loro normale ritmo di accrescimento e scegliendo per la loro nutrizione alimenti rigorosamente naturali che le carni riescono ad ottenere elevati livelli qualitativi, sia in termini di genuinità che di bontà».**

La *Macelleria Zivieri* a Sasso Marconi (BO), progetto realizzato di concerto con una compagine societaria allargata ad altri soci, è pronta per l'inaugurazione posticipata a marzo 2021. Con i suoi 70 ettari di superficie, essa **ospita gli allevamenti avicunicoli, suini, ovini e bovini, l'orto, l'agriturismo con la parte di ristorazione** che ha una capienza di oltre 400 posti (quindi ideale per eventi

## Salame rosa, fatto a mano



Oltre alle mortadelle, sia di suino che di cinghiale, al salame montanaro, ai prosciutti e agli altri insaccati della linea *Macelleria Zivieri*, una delle specialità è il **Salame rosa**. Si tratta di un salame cotto, ottenuto dalla lavorazione dei tagli nobili della carne dei suini degli allevamenti Zivieri, le cui parti grasse vengono tutte tagliate al coltello, caratteristica che consente di considerarlo il vero e proprio salume artigianale. Il salame rosa di *Macelleria Zivieri* è insaccato all'interno di vescica naturale e si può acquistare in tre pezzature: 1,2 kg, 2,5 kg e 6 kg.

privati e aziendali), **l'accoglienza per il pernottamento** con 16 camere, **una fattoria didattica, un caseificio e ampi spazi per vivere l'esperienza autentica di filiera corta delle carni.**

Sul fronte della ristorazione e vendita sono sempre attivi il centralissimo punto di RoManzo, nel cuore del centro storico di Bologna, all'interno del *Mercato di Mezzo*, e il *Teatro della Carne* dentro allo spazio di FICO, il parco agroalimentare di Bologna che ha recentemente visto l'arrivo di STEFANO CIGARINI, ex AD di *Cinecittàworld*, che porterà nuova progettualità e stimoli.

Nella sede produttiva di Zola Predosa, la Macelleria Zivieri, che ospita il laboratorio dedicato alla lavorazione delle carni e il negozio interamente rinnovato con vista sulle sale bianche, c'è parecchio movimento di clientela. «Anche qui gli investimenti hanno caratterizzato il ripensamento degli spazi con un allargamento dell'area vendita che oggi ospita un lungo banco carni, un armadio frigorifero per la stagionatura dei salumi Zivieri, uno per le frollature delle carni e la gamma di prodotti che fanno da contorno, ovvero sughi, vini, aceto balsamico di Modena, pasta e condimenti» mi mostra Aldo.

«Nei mesi più cupi del *lockdown* il nostro business — che era incentrato principalmente sulla fornitura di carni selezionate alla ristorazione — si è ovviamente spostato verso i privati e, grazie ad una riorganizzazione interna che ci ha consentito di recepire velocemente gli ordini e di garantire consegne veloci e in sicurezza, abbiamo ottenuto ottimi risultati non solo economici ma anche di fidelizzazione di nuova clientela».

Quella clientela che oggi visita spesso e volentieri il negozio di Zola Predosa, che prosegue negli ordini via e-mail e che apprezza un contatto diretto con lo staff della Macelleria Zivieri, non spersonalizzato da applicazioni digitali.

Anche su questa sezione del business, la vendita al dettaglio, gli Zivieri stanno investendo e strutturando un'offerta più articolata che segue la domanda del mercato e le richieste di consumatori che sono alla ricerca di prodotti con più valore aggiunto. «Abbiamo pensato a prodotti a base di carne facili e pronti da mangiare,



La gamma di salumi artigianali della Macelleria Zivieri.

prodotti di gastronomia anche per locali come bar ed enoteche che non sono attrezzati per le cotture» mi spiega Aldo, ricordando *burger*, arrostiti, bollito e brodo, tutto preparato in modo artigianale e con le materie prime della

filiera corta. Il negozio è veramente bello, ampio, luminoso, con a vista il personale che di là dalla vetrata lega gli arrostiti e saluta.

Sulla grande parete che separa gli ambienti ci sono le immagini di volti

sorridenti. Sono quelle delle persone che lavorano qui, fotografate ad un evento collaterale di *Arte Fiera* dello scorso anno, quando eravamo ancora tutti senza mascherina. **L'impatto di questi volti è forte e fa passare il concetto di squadra.** «La nostra fortuna? È sempre stata quella di non aver mai rinunciato ai nostri valori, al valore delle persone, alle nostre tradizioni e agli insegnamenti che ci sono stati trasmessi». Un messaggio, quello degli Zivieri, sempre coerente nel loro approccio di fare impresa.

**Elena Benedetti**



MACELLERIA SALUMERIA  
ZIVIERI MASSIMO

**Macelleria Zivieri**

Via G. Dozza 36

40069 Zola Predosa (BO)

Orari: Lun.-Ven. 8:00-17:00

Sab. 8:00-12:30

Web: [macelleriazivieri.it](http://macelleriazivieri.it)