

## Il cliente del mese: Casearia di Sant'Anna

***Il segreto di un buon formaggio sta in un allevamento secondo natura, in un'azienda dove il rigore della tradizione ha permesso di conseguire con facilità le più severe certificazioni europee. Ecco cosa rende unico il Parmigiano Reggiano BIOLOGICO Sant'Anna.***

E' il 1959 quando un gruppo di allevatori delle campagne tra Modena e Bologna decide di associarsi ed intraprendere autonomamente l'attività di lavorazione del proprio latte.

A guidarli è la convinzione che un buon latte, e di conseguenza un buon formaggio, non possa che nascere da metodi di allevamento che tutelino il benessere dell'animale e del territorio, grazie ad un'alimentazione genuina a base di foraggi autoctoni coltivati direttamente.

Gli allevatori, che si riuniscono sotto il nome di Casearia S. Anna, mettono presto a fattore comune le proprie conoscenze ed esperienze, intraprendendo la produzione di burro e parmigiano reggiano.

Sul finire dagli anni 90 il gruppo decide di certificare la qualità e le proprie metodiche di produzione, gelosamente tramandate di generazione in generazione, adeguando le aziende agricole ed il caseificio alle normative della produzione biologica.

Il gruppo certifica così la qualità, la rintracciabilità e la sicurezza alimentare dei propri prodotti e consegue la certificazione IFS (International Food Standard), ISO22000 e BRC che prevede un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei propri prodotti.

### **Cosa accomuna la Casearia S. Anna ed Utilità?**

Ad avvicinare le due aziende è sicuramente il focus che entrambe hanno posto sul tema della qualità. La qualità è il motore che ha accomunato la visione degli allevatori che nel '59 aderirono alla Casearia ed è il principio a cui Utilità tiene fede in ogni fase dello svolgimento dei propri servizi.

Per entrambe il concetto di qualità è poi prossimo a quello di certificazione, intesa come riconoscimento secondo i più severi standard a livello Europeo. Per la Casearia il percorso di certificazione della qualità e sicurezza alimentare dei propri prodotti è giunto ai più elevati standard ed è partito dalla volontà di adeguarsi alle normative della produzione biologica; per Utilità il percorso di certificazione ISO 9001 ha portato l'azienda a conseguire una maggiore efficacia nel governo delle azioni interne a garanzia della qualità del servizio, coinvolgendo l'intera organizzazione in un processo di continuo miglioramento.

Un ulteriore punto di vicinanza è poi costituito dalla professionalità con cui le due aziende promuovono la propria proposta commerciale: nel pieno rispetto della tradizione, del territorio e del benessere delle bovine nel caso della Casearia; in ascolto delle necessità del cliente e tenendo in considerazione le specificità del contesto nel quale il servizio sarà erogato, nel caso di Utilità.