

Mangimi & Alimenti

GIUGNO/LUGLIO 2013

NUMERO 4 ANNO V



• RICERCA

La carne è "sostenibile"
Intervista a Capri



• FOCUS ASPA

Il nuovo presidente



• RITRATTI

Soggia Mangimi



Il Ministro De Girolamo:
"Lavoriamo per lo sviluppo.
Dall'Europa spinta all'innovazione"

NORMATA

Qualità e tradizione, la via di successo della Soggia Mangimi

Da Giovanni ad Annalisa, le radici e il futuro di un'azienda



Cosimo Colasanto
redazione

Intrecciare tradizione e qualità, “coltivando” una storia familiare che affonda le sue radici in un territorio con una delle vocazioni agroalimentari più importanti di Italia. Il “seme” si deve al fondatore Giovanni Soggia che dà vita alla sua attività imprenditoriale nel settore zootecnico già nel 1960 ad Arzergrande, piccolo comune a Sud-Est di Padova, dedicandosi alla disidratazione di erba medica, così fornendo diversi mangimifici. Non una produzione su ampia scala, ma attenta alla qualità, dettaglio che la rendeva ricercata sul mercato.

Nel 1980 l'accelerazione, quando Giovanni crea la Soggia Mangimi e, con il contributo della figlia Annalisa, che oggi guida l'azienda con pragmatismo e intraprendenza, sviluppa la rete di vendita, concentrando la produzione in particolare sui mangimi per vitelli e per bovini da carne. Accanto a questa produzione nel corso degli anni l'azienda allarga la sua gamma, commercializzando nuovi prodotti per rivendite (polli, conigli, lepri, selvaggina, suini e cavalli) che vengono apprezzati dai clienti per l'alta qualità.

Ascoltare il mercato

Tradizione, appunto. Per il fondatore la cunicoltura era già un settore di interesse nei primi anni di attività, ma per arrivare alla svolta bisogna attendere una decina di anni fa quando, per scelta aziendale, una parte sempre più importante della produzione viene destinata ai mangimi per conigli: si tratta di prodotti vegetali e Non-Ogm che permettono alla Soggia Mangimi di entrare nella filiera di importanti catene di distribuzione. È grazie a questa linea che l'impresa raggiunge la sua massima potenzialità

di produzione ed è in grado di apportare significativi miglioramenti allo stabilimento che si concretizzano, ad esempio, nella doppia linea di produzione e nella creazione di un laboratorio analisi interno.

Nello stesso tempo l'affermarsi del marchio e del metodo di produzione, per esempio nella pellettatura dei mangimi e nel controllo su materie prime e prodotti finiti, consentono alla Soggia Mangimi di occuparsi della lavorazione anche per altre realtà mangimistiche e di fornire mangimi per bovini da carne richiesti da associazioni della zona per rispettare disciplinari che tra i requisiti escludono Ogm. "Inizialmente si decise di escludere gli Ogm per appagare le esigenze di alcuni allevatori di conigli che, desiderando entrare in filiere di qualità, dovevano soddisfare questo requisito - prosegue Soggia - in seguito, la scelta è divenuta una specificità della ditta, che ha potuto servire anche il mercato del bovino da carne, della vacca da latte e non solo".

Una scelta non pregiudiziale

Produrre per fette di mercato specializzate - Soggia è una delle poche a produrre e commercializzare questa tipologia di mangimi nella zona - significa anche creare una produzione su "misura del cliente" con caratteristiche di sicurezza

che rappresentano bene tutta la filiera mangimistica: "I mangimi No-Ogm sono da lungo tempo un vanto per la nostra azienda - spiega Annalisa Soggia - e dopo alcuni anni dedicati quasi esclusivamente a prodotti per la cunicoltura, si è tornati a proporre mangimi per bovini, per animali da cortile e, di recente, una linea per uccelli da richiamo". Quella di escludere gli organismi geneticamente modificati dalla produzione per l'azienda e di produrre esclusivamente mangimi convenzionali è una scelta imprenditoriale ponderata e non pregiudiziale, come conferma Annalisa Soggia: "Non disponendo di pareri incontrovertibili non emettiamo giudizi; per certo alcune filiere richiedono l'impiego di prodotti No-Ogm, ed è in questa fetta di mercato, seppur contenuta, che continuiamo ad operare". Il livello di tecnologia e monitoraggio ha una sensibilità specifica, che permette di evitare contaminazioni crociate accidentali. L'etica del lavoro tramandata dal fondatore ha spinto gli eredi, oggi a guida dell'azienda, ad impegnarsi costantemente per ottenere significative certificazioni: di sistema (Uni En Iso 9001/2008), di tracciabilità (Uni En Iso 22005:2008) e, ovviamente, di prodotto (No-Ogm Vegetale Dtp 030/Dtp 042). L'azienda dispone di un laboratorio interno attrezzato di strumento

NIRS, una raffinata tecnica di controllo che consente una rapida e precisa analisi non solo delle materie prime, ma anche dei prodotti finiti.

Crescere, passo dopo passo

Sul fronte delle materie prime, ricorda la titolare, "i fornitori sono quasi tutti storici - specifica Soggia - e sono il frutto di una accurata qualifica, selezionati e monitorati mediante controlli in accettazione su ogni lotto di materia prima acquistata". Qualità, quindi, come unica strada attraverso la quale la tradizione può diventare fattore di sviluppo. Soggia Mangimi conserva le dimensioni di una media impresa, situata in un'area rurale della provincia di Padova, ma ha puntato nel corso degli anni ad adeguare la propria produzione alle esigenze del cliente, conquistando così diverse porzioni di mercato e raggiungendo un fatturato annuo di circa 10 milioni di euro. "I nostri mangimi si vendono nel Triveneto, in Lombardia e, grazie alla linea uccelli, anche in Emilia e Toscana. - sottolinea Soggia -. Quest'ultimo prodotto, in particolare è stato molto apprezzato grazie alla qualità delle materie utilizzate e al pregio della lavorazione". Perché diversificare, restando se stessi, è un altro valore che la tradizione sa insegnare. ■

