

Argomento: Agroalimentare

## Con la salsiccia toscana guadagni cento punti

Domani con il giornale il coupon: con il tuo acquisto avrai il bonus sulla tessera socio della Unicoop Firenze. Ecco come funziona FIRENZE Riflettori accesi sulla salsiccia fresca per il nuovo appuntamento con l'engagement di qualità promosso dal nostro quotidiano insieme ad Unicoop Firenze. Fino alla fine del mese La Nazione regala una formidabile vetrina ai produttori toscani e premia doppiamente i clienti, che oltre ad accumulare tanti punti senza spendere possono portare a tavola le eccellenze enogastronomiche del nostro territorio. Un'occasione preziosa per valorizzare quell'economia sana e decisamente «green» del territorio, che produce ricchezza, occupazione, indotto e che cura e valorizza il nostro paesaggio. Oggi è la volta della succulenta salsiccia. Qualità e **sicurezza alimentare** sono i cardini del sistema su cui si fonda la filiera del suino toscano, che nasce da un progetto di Unicoop Firenze e che vede coinvolte due aziende suinicole del territorio: Italpork di Borgo a Buggiano e il salumificio Desideri di Pontedera, oltre a numerosi allevatori del territorio e al centro carni Unicoop Firenze di Pontedera. Una rete molto ben coordinata, a sua volta supervisionata dall'ufficio qualità di Unicoop Firenze. Obiettivo: offrire ai clienti sempre i migliori prodotti. I fornitori Italpork ed il salumificio Desideri macellano e consegnano le carni al centro fresco Unicoop Firenze che effettua i diversi tagli di carne e prepara la merce per la consegna nei punti vendita di Unicoop Firenze. Anche la salsiccia fresca toscana che vedete nel vostro punto vendita più vicino a casa viene lavorata e confezionata al centro di Pontedera, un impianto evoluto che fissa nuovi standard globali in materia di igiene di processo, efficienza economica e sicurezza del cliente. Ma, all'ottimismo, abbiamo un tassello che macella settimanalmente nel suo stabilimento di Borgo a Buggiano circa 1000 suini nati e allevati in Toscana.

**Nono** oltre gli allevamenti che conferiscono ad Italpork i suoi suini, il ruolo di allevamenti situati in aziende agricole - sparse tra il Mugello, il Valdarno e la provincia di Pisa - di notevole dimensioni al cui interno viene effettuata la coltura e l'allevamento dei suini allevati. Questo filiera è controllata da un sistema di tracciabilità che garantisce qualità e sicurezza alimentare al cliente.

**Le produzioni** toscane che si trovano negli scaffali di Unicoop Firenze, oltre ad essere di alta qualità, sono controllate costantemente ad ogni fase - dalla filiera produttiva - responsabile della qualità di Unicoop Firenze - Per il cliente la qualità viene garantita dall'impiego di banche della nostra macelleria e i controlli di filiera sono quelli più importanti, perché coinvolgono tutti gli attori e stabiliscono regole e standard chiari. Sul giornale di domani troverete un'opera: il coupon dedicato alla salsiccia fresca. Saperne di più, visitate questo prodotto in uno dei 104 punti vendita di Unicoop Firenze: nella nostra regione e oltre, troverete centri punti in più sulla nostra carta verde. La lista dei supermercati è disponibile online al link <https://www.unicoopfirenze.it>

sicurezza sul lavoro. Ma soffermiamoci adesso sull' Italpork, che macella settimanalmente nel suo stabilimento di Borgo a Buggiano circa 1000 suini nati e allevati in Toscana. Sono cinque gli allevamenti che conferiscono ad Italpork i suini toscani. Si tratta di allevamenti situati in aziende agricole - sparse tra il Mugello, l' Aretino e la provincia di Pisa, - di notevoli dimensioni al cui interno viene effettuata la coltivazione autonoma dei principali nutrienti dei suini allevati. «Nelle filiere toscane l' elemento qualità e **sicurezza alimentare** è centrale. Le produzioni toscane che si trovano sugli scaffali di Unicoop Firenze, oltre ad essere di filiere corta, sono controllate quotidianamente ed in ogni fase - dice Rosella Rocchi, responsabile ufficio qualità di Unicoop Firenze -. Per il suino la qualità viene testata dall' allevamento al banco della nostra macelleria: i controlli di filiera sono quelli più importanti, perché coinvolgono tutti gli attori e stabiliscono regole e standard certi». Sul giornale di domani troverete un «post- it coupon» dedicato alla salsiccia fresca. Staccatelo, acquistate questo prodotto in uno dei 104 punti vendita di Coop.Fi sparsi nella nostra regione e otterrete cento punti in più sulla vostra carta socio. La lista dei supermercati è disponibile online al link <https://www.coopfirenze.it/punti-vendita>.