

“Como nel mondo”: prestigioso premio alla Fumagalli di
Tavernerio | 1



**TAVERNERIO - Una grande impresa che porta il nome di Como nel mondo e capace anche di portare il mondo a Como.
Con questo spirito la classe 1944 dell'associazione La Stecca ha deciso di conferire il prestigioso premio "Como nel mondo" all'azienda alimentare Fumagalli di Tavernerio per l'anno 2014.**

5x1.000 NOI GENITORI



02158360137





Job day!

giovedì 30 maggio

PER IL NUOVO CENTRO DI PRODUZIONE DEL FRESCO A GIUSSANO

La storia della Fumagalli è molto simile a quella di tante aziende alimentari nate in Lombardia, ed in particolare nella terra di Brianza, dove il legame con il territorio costituiva il patrimonio fondamentale per la realizzazione di prodotti della salumeria italiana.

Poco prima del 1920, l'omonima famiglia era proprietaria di un negozio di salumeria nella città di Meda, allora in provincia di Milano, a cui venne affiancato un piccolo laboratorio di trasformazione delle carni suine dove si diede inizio alla produzione di salumi cotti e salami stagionati.

Ma è intorno all'inizio degli anni Trenta, con Mario Fumagalli, nonno dell'attuale presidente Cesare, incomincia la vera attività industriale, con l'acquisto, sempre a Meda in via Orsini, di un immobile destinato alla macellazione dei maiali e alla produzione di una gamma sempre più completa di salumi. Sono gli anni in cui alla tradizionale attività del negozio di paese, si affianca la vendita anche nei territori

limitrofi alla città di Meda.



o” conferito alla Fumagalli di Tavernerio

Dopo la Grande Guerra viene fondata la G.e A. Fumagalli s.n.c., con la partecipazione attiva, nella conduzione dell’azienda, di due figli di Mario, Giuseppe e Arnaldo.

Sempre in questi anni la società contribuisce alla fondazione di ASSICA, l’associazione dei produttori di carni suine trasformate. In questo periodo l’attività commerciale si sviluppa in Lombardia, in particolare nella città di Milano, di Como, di Varese, e nelle rispettive provincie. Ai prodotti tipici della tradizione brianzola, si affianca la produzione dei prosciutti cotti e di cosce da inviare a Langhirano (Pr) per la stagionatura del prosciutto di Parma.

Gli anni Sessanta e Settanta sono caratterizzati dallo sviluppo del mercato regionale e da qualche iniziale approccio al mondo della Grande Distribuzione. Sempre in questo periodo l’intera società viene rilevata da Arnaldo Fumagalli, affiancato dal cognato Enrico Mascheroni. Inizia un lungo processo di sviluppo ed espansione anche con l’acquisizione di un sito per la produzione diretta, a Langhirano, del prosciutto tipico.

Alla vecchia azienda di Meda viene affiancato un nuovo stabilimento a Tavernerio, al confine con la città di Como. Con il trasferimento di tutta l’attività produttiva nasce anche la Fumagalli Industria Alimentari Spa. Sotto la

guida di Arnaldo Fumagalli si avvia anche un intenso programma di investimenti per dotare la società delle migliori tecnologie così da poter rispondere al meglio alle esigenze di un mercato che in quegli anni incomincia a vivere le prime radicali trasformazioni, anche a seguito dell'affermarsi del mondo della Grande Distribuzione Organizzata che si affianca al negozio tradizionale. La società in questi anni continua il suo processo di espansione e con un programmato sviluppo anche su altri mercati europei come Svizzera e Germania.

In questo periodo Arnaldo è affiancato nella guida della società dal figlio Cesare Fumagalli. L'inizio degli anni Novanta segna un nuovo momento importante nella vita della società. **I vantaggi avuti dagli investimenti produttivi nella nuova sede di Tavernerio , consentono di ampliare le vendite anche su nuovi mercati esteri, soprattutto nel Nord Europa.** Proprio da questi mercati arrivano sollecitazioni su temi che riguardano prodotti di filiera, sulla sicurezza e la salubrità degli stessi. Si arriverà così alla costruzione di un vero sistema di filiera integrata che va dall'allevamento del maiale, alla macellazione , alla trasformazione , al confezionamento dei prodotti. Tutto questo è favorito anche dal fatto che la famiglia Fumagalli era già proprietaria di un allevamento situato a Nerviano , in provincia di Milano (1962). **Nel giro di alcuni anni si arriva a completare l'intero sistema di filiera che oggi è costituito da un allevamento per la produzione della linea di genetica di un maiale tipico italiano, da allevamenti di moltiplicazione ed ingrasso, oltre ad aver mantenuto anche la macellazione dei capi di propria produzione. Attraverso investimenti, anche nel campo della ricerca con istituti ed università, si arriva ad avere una materia prima che soddisfi il più possibile la nuove sensibilità dei consumatori sugli aspetti nutrizionali e salutistici dei prodotti ma anche sulle tematiche del benessere animale.** Queste scelte sono anche favorite dall'attuazione delle nuove normative nazionali e regionali sull'autocontrollo. Dall'inizio degli anni Novanta entrano a far parte della direzione aziendale anche Mario Santi e Francesco Pizzagalli, sempre componenti della famiglia. Con il nuovo millennio , anche grazie a questo sistema di filiera, la Fumagalli prosegue il suo impegno di espansione che trova sbocchi naturali su diversi mercati esteri. Sono anni caratterizzati da processi di trasformazione delle modalità di presentazione e consumo del prodotto, con l'introduzione dei “preaffettati”. Viene realizzato un nuovo reparto di “ camere bianche” a Tavernerio (2001) e la costruzione di un nuovo impianto di affettatura, per il confezionamento, a Langhirano, del prodotto principe della salumeria : il prosciutto di Parma (2008-2009).

Oggi la società, sempre di proprietà della famiglia Fumagalli , ha alla guida il dott. Cesare Fumagalli , presidente dal 2004 succeduto al papà Arnaldo , e come amministratore delegato il dott. Francesco Pizzagalli; continua la sua

attività nel solco della tradizione continuando a produrre l'intera gamma della salumeria italiana, esportando in tutto il mondo.

Per questa storia fatta di passione, impegno e ricerca, La Stecca ha deciso di destinare proprio premio annuale alla Fumagalli Industria Alimentari Spa, per aver contribuito alla divulgazione del nome della Città di Como nel mondo intero e l'azienda è stata premiata dall'assessore **Simone Riccardi** presso l'apposita cerimonia che si è tenuta lo scorso 12 settembre presso Villa Gallia a Como.