

Zaro Carni spa: una tradizione familiare che fa scuola nel mercato della carne

Pubblicato: Martedì 24 Dicembre 2024



Se non fosse per l'insegna "**Zaro Carni**" all'ingresso dell'area sul viale Busto Arsizio a **Lonate Pozzolo**, nessuno penserebbe di essere in un'azienda di macellazione e lavorazione della carne bovina più importante del territorio. Un'area di tre ettari al centro di uno dei più floridi mercati europei per l'approvvigionamento di bestiame. Come molte altre aziende della provincia di Varese, **Zaro Carni spa** è un'impresa familiare dove storia e competenza forniscono alla proprietà la giusta visione per stare ancora oggi sul mercato.

I MITICI ANNI VENTI

Una storia che inizia con l'apertura a **Lonate Pozzolo**, quasi un secolo fa, di una prima macelleria da parte del capostipite **Angelo Zaro** e continuata fino a oggi grazie alla terza generazione. Un ruolo determinante per la crescita dell'azienda lo ha avuto **Giovanni Zaro**, figlio di Angelo, che fa crescere il brand di famiglia acquisendo altre macellerie, fino a costruire nel 1957 il **primo macello a Lonate Pozzolo**.

Quella della Zaro Carni è dunque una storia tutta familiare, dai risvolti romantici, con ruoli ben definiti e competenze altrettanto ben ripartite. Chi arriva in azienda oggi viene accolto da **Rita Boldrini**, moglie di Giovanni Zaro, che da **60 anni è in azienda** di cui è **amministratrice unica**.



Rita Boldrini amministratore unico di Zaro Carni spa

MANGIO CARNE DUE VOLTE AL GIORNO

«Mangio carne due volte al giorno, tranne il venerdì giorno in cui digiuno. Le persone mangiano troppo e male, quindi bisogna insegnare ai ragazzi a mangiare» dice la vulcanica imprenditrice che in azienda è affiancata dalla terza generazione, i figli **Angelo, Giorgio e Paola**.

L'azienda di Lonate Pozzolo dà lavoro a circa **50 persone** e genera un fatturato che sfiora i **20 milioni di euro**. L'impianto, appena ristrutturato, è moderno e l'edificio principale ha un design particolare che riproduce un ambiente familiare e luminoso.

Alla Zaro Carni si macella due giorni alla settimana, il martedì e il giovedì, e si lavorano circa **due milioni di chili di carne all'anno**. «Quando macelli devi collocare tutto – spiega Giorgio Zaro – mentre quando lavori carne già macellata ordini ciò che ti serve per specifici prodotti. Il fiore all'occhiello della filiera è il nostro allevamento dove facciamo crescere il nostro bestiame, in particolare bovini della razza Limousine».

LE SCUOLE IN VISITA

Sono tante le **scuole** che vanno in visita alla Zaro Carni spa. Sono istituti agrari e scuole legate al mondo del food, a cui viene proposto un programma per conoscere tutto il ciclo di produzione e lavorazione della carne. ?Il giorno in cui siamo nello stabilimento di Lonate Pozzolo, incrociamo tre classi quarte dell'**Isis Ponti di Gallarate indirizzo agrario sede di Somma Lombardo** accompagnate dai loro insegnanti **Livia Grosso, Donatella Tassone, Liliana Pacione**. «Questa uscita per conoscere la macellazione l'hanno voluta i ragazzi – spiega Livia Grosso, insegnante di Produzioni animali – Noi abbiamo trattato in classe tutta la filiera del bovino da carne dall'allevamento alla macellazione. Quindi quando sono arrivati qui erano preparatissimi: **a 17 anni è giusto che abbiano consapevolezza di ciò che mangiano**».

POCHI MACELLAI

I ragazzi hanno commentato l'intero processo produttivo visto nello stabilimento di **Lonate Pozzolo**, concordando unanimemente che gli animali non debbano soffrire. «Per noi, da sempre, il benessere dell'animale è al centro di ogni scelta aziendale» sottolinea a più riprese Rita Boldrini.

Tra i ragazzi sono però pochissimi quelli che aspirano a fare il macellaio. «Questo è un problema – commenta l'imprenditrice – perché è una professionalità importante che richiede esperienza e competenze».

Mentre sono un discreto numero quelli che vorrebbero fare gli **agricoltori e i veterinari**, con lo sguardo rivolto all'estero. «Io vorrei aprire una mia azienda agricola – dice Daniele – perché questo è un settore che può cambiare ma non potrà mai finire. Il giorno che finirà non mangerà più nessuno e quindi sarà finito il genere umano».

Michele Mancino

michele.mancino@varesenews.it