

Fileni, l'importanza della filiera per la carne biologica di qualità

Da vent'anni l'impegno per migliorare la produzione 'green': obiettivo, la sostenibilità ambientale e con il progetto Arca spazio all'agricoltura rigenerativa, per contrastare l'impovertimento del suolo

È la qualità della filiera a fare la differenza tra un'azienda agroalimentare e l'altra. Se oggi Fileni Bio è la linea di carni biologiche di riferimento nel mercato italiano il motivo è semplice: ogni passaggio della filiera mette la qualità sempre al primo posto. Da ormai vent'anni Fileni si impegna per maturare esperienze e competenze, per mettere il giusto tempo e adeguate risorse nel migliorare i dettagli della propria produzione biologica. «Il bio è stata un'intuizione che abbiamo avuto in famiglia, quando ancora non si poteva nemmeno definire un fenomeno di nicchia nel nostro settore - racconta Massimo Fileni, membro del Cda dell'azienda fondata dal padre Giovanni -. Allevavamo già da tanto tempo, con successo, in maniera convenzionale. Poi è bastato guardarci attorno per afferrare il valore di ciò che, per noi che siamo nati nelle Marche, poteva apparire scontato: la straordinaria bellezza e conservazione delle campagne e del territorio naturale marchigiano, perfetti per l'agricoltura e l'allevamento biologici. La nostra scommessa è partita così e oggi possiamo dire che la stiamo vincendo. Il brand Fileni Bio è nato nel 2014, ma già negli anni precedenti affinavamo la nostra esperienza partecipando come soci al consorzio Almadever Bio. Gli allevamenti e la produzione biologica Fileni continuano ad espandersi, con investimenti molto rilevanti anche nell'ultimo anno, identificando ormai la nostra azienda».

I prodotti biologici Fileni offrono al consumatore moderno le garanzie di qualità e sicurezza alimentare, che sono sempre più richieste, ma soddisfano in pieno anche la sensibilità di chi vuole contribuire alla sostenibilità ambientale e ad assicurare benessere agli animali. Per poter garantire tutto questo Fileni tiene sotto stretto controllo tutta la filiera, con una cura che va al di là delle regole previste dai disciplinari di produzione biologica, spesso anzi facendo scuola su come si debba allevare correttamente bio. «In aggiunta ai diversi disciplinari imposti dalle



Sopra, la vista dall'alto di un allevamento Fileni; sotto, il consigliere di amministrazione Massimo Fileni

normative noi abbiamo un manuale tecnico interno dove abbiamo ampliato e approfondito tematiche tecniche e gestionali per garantire un approfondimento sulla biosicurezza e il benessere animale», spiega Massimo Fileni.

La filiera bio Fileni è completamente integrata. Si parte dai produttori: maschi e femmine vengono allevati insieme rispettando le normali esigenze fisiologiche. Le uova fecondate passano poi all'incubatoio dove avviene la schiusa. L'azienda possiede un proprio mangimificio,

a Jesi, dove sono preparati gli alimenti per lo sviluppo degli animali. Sono ottenuti da materie prime biologiche (mais, grano, sorgo, favino bianco, pisello proteico e soia), no ogm e senza utilizzo di prodotti di sintesi. Queste sono coltivate su terreni di proprietà di Fileni e in azien-

I CENTRI DI ALLEVAMENTO

Animali allevati per almeno 81 giorni, liberi di uscire a razzolare su terreni bio

de esterne con contratti di coltivazione. Ciò significa che vengono controllate e analizzate dalla semina fino al loro utilizzo come mangimi, per avere la certezza della loro qualità.

Nei centri di allevamento - la maggior parte si trova nelle Marche e viene gestita con contratti di soccida da agricoltori e allevatori locali - i polli sono allevati per almeno 81 giorni, sono liberi di uscire e razzolare su ampi terreni biologici, mantenendosi sani e attivi per tutto il ciclo di vita. All'interno dei capannoni i parametri dell'aria, dell'umidità e della temperatura sono tenuti sotto controllo in tempo reale con sonde e sensori per assicurare un ambiente sano. La trasformazione e il confezionamento dei prodotti avvengono nello stabilimento dedicato di Castellplanio (Ancona), per evitare in ogni fase qualsiasi contaminazione con prodotti non biologici.

«Il nostro credo è l'antibiotico free - aggiunge Massimo Fileni -, che applichiamo con successo non solo nel bio ma anche nel convenzionale, nonostante il disciplinare consenta l'uso di una cura farmacologica a ciclo. La pulizia e la corretta gestione che vigono nei nostri allevamenti ci permettono di ottenere otti-

NUMERI

Il fatturato vola oltre i 400 milioni

Più di 1.800 dipendenti e 300 allevamenti per il gruppo marchigiano

Il Gruppo Fileni, leader nel mercato delle carni bianche biologiche, è sul mercato da oltre 40 anni e ha sede a Cingoli (Macerata). Con i marchi Fileni, Fileni Bio, Sempre Domenica e Club dei Galli, è una delle principali aziende italiane del settore. Fileni Alimentare Spa può contare su un fatturato di 422 milioni, oltre 1.800 dipendenti e circa 300 allevamenti. L'azienda fa del benessere animale e della sostenibilità ambientale i suoi tratti distintivi: dal 2000 ha acquisito la certificazione per la produzione biologica e ha investito con decisione sulla filiera. Oggi propone una gamma di prodotti biologici completa e in linea con i bisogni dei consumatori. Dal 2013 è partner strategico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

mi risultati e ridurre così all'eccezione l'uso di medicinali».

Fileni ha deciso di andare oltre il disciplinare bio anche per quanto riguarda il versante agricolo della filiera, praticando già da diverso tempo l'agricoltura rigenerativa nell'ambito del progetto Arca (Agricoltura per la rigenerazione controllata dell'ambiente). Nato da un'intuizione di Bruno Garbini negli anni '80 portata avanti oggi in collaborazione con Giovanni Fileni ed Enrico Loccioni, il progetto Arca vuole migliorare e rigenerare il terreno attraverso pratiche agricole virtuose per contrastare l'erosione e l'impovertimento del suolo, incrementando la sostanza organica e risparmiando energia fossile. «La nostra filiera bio porta benefici anche a chi vive il territorio e ci lavora e, più in generale, all'ambiente - sottolinea Fileni -. Quello che produciamo con le aziende e con la nostra terra è un percorso che crea valore nel tempo. Essere parte del progetto Arca significa per noi andare ancora oltre, vuol dire infatti impegnarsi in prima persona per arrivare a un tipo di agricoltura che rispetta e migliora l'ambiente, che ci darà mangimi di più alta qualità e quindi cibo sempre più sano».



RESPONSABILITÀ SOCIALE

Massimo Fileni: «Portiamo benefici anche a chi vive il territorio e ci lavora»