



Garantire l'alta qualità dei prodotti lattiero-caseari attraverso l'intera filiera produttiva, questo l'obiettivo del progetto "Il Buono del Bianco"

Gruppo Sabelli, massimo impegno per garantire una filiera sostenibile e di qualità

"Premiamo e sosteniamo i nostri allevatori fornitori per incentivare l'impegno in favore della sostenibilità ambientale e dell'efficienza energetica".

L'azienda

Sabelli opera nel settore lattiero-caseario, specializzandosi nella produzione di formaggi freschi di alta qualità. Con una tradizione che dura da oltre un secolo, l'azienda combina metodi artigianali con tecnologie innovative per offrire prodotti genuini e gustosi.

Il Gruppo marchigiano, fondato nel 1921 da Nicolangelo Sabelli, costituisce il secondo polo caseario produttore di mozzarella in Italia.

Il fatturato totale del Gruppo Sabelli si attesta con la recente acquisizione a 320 milioni di euro per quel che riguarda gli stabilimenti produttivi; un giro d'affari di 70 milioni di euro per Sabelli Distribuzione con le nove piattaforme distributive sul territorio italiano.

All'intero delle sedi del Gruppo lavorano circa 1.000 persone, fra dipendenti e collaboratori.

Il progetto "Il Buono del Bianco"

Innovazione tecnologica, efficienza energetica, benessere animale e ricambio generazionale: sono questi i pilastri del progetto di filiera Sabelli "Il Buono del Bianco", con cui il Gruppo ha voluto dare una risposta concreta alla sfida della sostenibilità ambientale, economica ed etica, coinvolgendo e incentivando gli allevatori più virtuosi.

La molla di partenza dell'innovazione è stata la necessità di garantire la sostenibilità e la qualità dei prodotti lattiero-caseari attraverso l'intera filiera produttiva. L'esigenza principale è quella di migliorare la tracciabilità e la trasparenza delle materie prime che utilizziamo, assicurando che ogni fase del processo produttivo rispetti elevati standard di qualità e sicurezza alimentare.

Il progetto "Il Buono del Bianco" è nato per rispondere a queste necessità, promuovendo una filiera corta e controllata che coinvolge allevatori locali e valorizza il territorio delle Marche e del centro Italia. Questo progetto mira a migliorare l'efficienza e la sostenibilità ambientale, riducendo l'impatto ecologico e garantendo un prodotto finale di eccellenza.



Premiare la qualità

Grazie a quest'iniziativa si porta valore all'intera filiera lattiero-casearia italiana dando un contributo concreto agli allevatori che hanno a cuore il presente e il futuro di questo importante settore produttivo.

Con "Il Buono del Bianco" è stato introdotto un sistema di remunerazione dei conferitori del latte basato sul loro livello di implementazione dei requisiti stabiliti dal disciplinare tecnico Filiera Sabelli. Un approccio che premia la qualità, sostenendo gli allevatori che fanno il loro mestiere con abilità, attenzione e passione.

La novità del progetto risiede nel fatto che, nel disciplinare tecnico, alle caratteristiche organolettiche e di sicurezza alimentare del latte, vengono affiancati parametri riferiti ad alcuni aspetti innovativi che riguardano la sostenibilità: la valorizzazione del benessere animale, l'impegno per la sostenibilità ambientale e l'efficienza energetica, la rintracciabilità del latte e l'incentivo del ricambio generazionale tra gli allevatori.

Il progetto "Il Buono del Bianco" è stato implementato in circa due anni, grazie alla collaborazione con Agroqualità, società di RINA e del Sistema Camerale Italiano specializzata nel settore agroalimentare, preposta alla definizione e certificazione del disciplinare tecnico Filiera Sabelli.

Benefici ambientali e sociali

"Il Buono del Bianco" sta portando numerosi benefici. Si sta riducendo l'impatto ambientale attraverso pratiche agricole sostenibili e una filiera corta, supportando così anche l'economia locale e valorizzando il territorio marchigiano. Il progetto ha introdotto nuove tecnologie e pratiche innovative, migliorando l'efficienza e la sostenibilità della produzione, favorendo così il ricambio generazionale.

L'iniziativa, infatti, avvia un circolo eco-virtuoso lungo l'intera filiera, dall'allevamento dei bovini da latte fino alla raccolta, al trasporto e allo stoccaggio. Rendendo così i prodotti Sabelli ancora più buoni, sotto tutti i punti di vista.