



## COMUNICATO STAMPA

### **IL MINISTRO DELLA SALUTE, BEATRICE LORENZIN, IN VISITA PRESSO LO STABILIMENTO INALCA DI OSPEDALETTO LODIGIANO**

#### **Occasione dell'incontro al meeting dei capi dei servizi veterinari europei organizzato durante il semestre di Presidenza italiano dell'UE**

Ospedaletto Lodigiano (LO), 2 ottobre 2014. In occasione del Semestre italiano della Presidenza dell'UE, il Ministero della Salute ha ospitato un simposio dei Capi dei Servizi Veterinari (Chief Veterinary Officers), responsabili dei servizi veterinari e della sicurezza alimentare dei 28 Paesi dell'Unione.

Nel programma dell'incontro, svoltosi a Milano, è stata prevista la visita a un impianto di eccellenza nella macellazione e lavorazione delle carni, e la scelta è caduta sullo stabilimento Inalca di Ospedaletto Lodigiano, il più avanzato impianto europeo nel settore delle carni bovine.

Alla visita dello stabilimento di Ospedaletto Lodigiano ha partecipato anche il Ministro Beatrice Lorenzin che ha rivolto un discorso di saluto a tutti i partecipanti.

Luigi Scordamaglia, Amministratore Delegato Inalca, ha sottolineato come *"è certamente un grande motivo di orgoglio ospitare i capi dei servizi veterinari e della sicurezza alimentare, insieme al Ministro della salute, nel nostro impianto considerato modello di riferimento e di avanguardia per qualità e sicurezza nel settore europeo delle carni. Oggi il sistema produttivo italiano è a livello internazionale un modello di riferimento in termini di sicurezza, qualità e sostenibilità; in tutto ciò i servizi veterinari hanno rappresentato un punto di riferimento importante"*.

Lo stabilimento Inalca di Ospedaletto Lodigiano **è stato inaugurato nel 1999** e si estende su una superficie totale di **400.000 mq, di cui 60.000 mq coperti**, con una capacità di macellazione totale di 350.000 capi all'anno. Oltre alla prima fase di trasformazione tipica dell'industria di macellazione (mezzene, quarti, tagli freschi e surgelati), lo stabilimento è specializzato nella realizzazione di prodotti ad alto contenuto di servizio: porzionati a peso fisso e variabile, elaborati di carne, macinati e hamburger, commercializzati anche con il marchio **Montana**, destinati in particolare alle catene della grande distribuzione. Il reparto disosso e sezionamento lavora oltre 100.000 tonnellate di prodotto all'anno.

***INALCA Spa** è la società del Gruppo Cremonini leader in Europa nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne, salumi e snack, con i marchi **INALCA, Montana, Italia Alimentari, Cortebuona e Ibis**. Nel 2013 ha registrato ricavi totali per oltre 1,55 miliardi di Euro. La società, con più di **2.700 dipendenti**, ha dieci stabilimenti in Italia specializzati per tipologia di*



*prodotto (sei per la produzione di carni bovine e quattro nell'area salumi, snack e gastronomia pronta), e 20 impianti e piattaforme distributive all'estero, con una presenza importante in Russia e in vari paesi africani. Oltre il 50% del fatturato della produzione deriva principalmente dalle attività estere.*

*Cremonini, con oltre 9.000 dipendenti, e un fatturato complessivo 2013 di 3,5 miliardi di Euro, di cui oltre 35% realizzato all'estero, è uno dei più importanti gruppi alimentari in Europa ed opera in tre aree di business: produzione, distribuzione e ristorazione. Il Gruppo è leader in Italia nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne (Inalca, Montana. Italia Alimentari) e nella commercializzazione e distribuzione al foodservice di prodotti alimentari (MARR). È leader in Italia nei buffet delle stazioni ferroviarie, vanta una presenza rilevante nei principali scali aeroportuali italiani e nella ristorazione autostradale ed è il primo operatore in Europa nella gestione delle attività di ristorazione a bordo treno (Chef Express). È infine presente nella ristorazione commerciale con la catena di steakhouse a marchio Roadhouse Grill.*

**Contatti:**

Luca Macario

Tel. +39 059 754630

E-mail: [luca.macario@cremonini.com](mailto:luca.macario@cremonini.com)