

Novi di Modena, 12 aprile 2022

COMAL: QUANDO ALTA TECNOLOGIA E CURA ARTIGIANALE VANNO DI PARI PASSO

Aumenta la richiesta dei salumi nella Grande Distribuzione: Comal risponde con una modernizzazione del polo produttivo di Novi di Modena, l'automatizzazione dei processi e l'implementazione di sistemi di trigenerazione e impianti fotovoltaici per una sempre maggiore sostenibilità energetica.

Alimentari&Bevande trainano la crescita del Largo Consumo Confezionato e i Salumi crescono più della media dei freschi: questo è quanto emerge da una ricerca condotta nel 2021 da IRI-Tutto Food, presentata lo scorso ottobre da ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi. Per le aziende del settore, con l'aumento delle richieste registrato nei primi 9 mesi del 2021, pari a un +4,1 per 170.000 tonnellate nel canale dei super e ipermercati, **garantire l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia diventa di fondamentale importanza.**

Anche Comal, nella prospettiva di un 2022 che promette di mantenere questa tendenza positiva, si pone come **obiettivo** quello di **raggiungere la massima capacità produttiva**, senza rinunciare all'elevata uniformità di pezzatura e alla qualità che contraddistingue i propri salumi.

Ad aiutare l'azienda nella sua impresa, il **nuovo polo di 25.000 metri quadrati** a Novi di Modena. Inaugurato nel 2018 dopo due anni di lavori, è stato ideato secondo specifiche **linee guida** che individuavano, come requisiti fondamentali, l'attenzione all'**innovazione tecnologica**, all'**automatizzazione** dei processi, all'**eliminazione di rischi di contaminazione** dei prodotti e all'interconnessione delle attività secondo il piano "**Industria 4.0**".

Lo stabilimento produttivo di Comal è dotato ora di un sistema di trigenerazione per la produzione di energia elettrica e di un impianto fotovoltaico che copre il fabbisogno energetico residuo.

La **modernizzazione della produzione non ha significato**, tuttavia, **una rinuncia al gusto per la tradizione e alla cura artigianale** che distingue sia Comal che il marchio Negri Salumi, rilevato dall'azienda nel 2013.



COMAL S.r.l.

Sede Amministrativa, Uffici e Produzione:

via Torino, 41 - 41016 Novi di Modena (Modena) - Italy
Tel. +39 059 677390 - Fax +39 059 677474

info@comalsrl.it - www.comalsrl.it - p.i. 01585540360

Sede Legale:

via Nova, 41 - 41012 Carpi (Modena) - I -

comalsrlnovi@legalmail.it

Cap. Soc. € 3.500.000 i.v. - Reg. Imprese Trib. Modena N.22074

In questi anni, l'azienda si è **specializzata** principalmente nella produzione di **prosciutti cotti**: in tutto ogni settimana vengono realizzati 40 mila prodotti, comprensivi di mortadelle, arrostiti, porchette e barre da affettamento.

Nonostante questi numeri, l'attenzione al mantenimento della **qualità distintiva del marchio** resta alta: dopo **un'attenta selezione**, la carne viene aromatizzata e collocata in zangole per un massaggio che può durare fino a 72 ore. Le cosce vengono poi stoccate in celle a temperatura controllata e, dopo la rifilatura, cotte lentamente in forni a vapore di ultima generazione.

Tecnologia avanzata non come sinonimo di artificialità del prodotto, dunque, ma di **ottimizzazione dei processi**.

“In Comal usiamo un sistema svedese personale e personalizzato, che abbiamo solo noi in Europa”, spiega il **Direttore Commerciale Dante Bazzani**. “È un particolare sistema di mobilitazione della carne, molto importante per una questione di igiene e contaminazioni, dato che il prodotto non entra mai in contatto con mani o contenitori metallici. Questa modalità di lavorazione facilita i processi di lavorazione e permette di ottenere un notevole risparmio, sia economico che di manodopera.”

Il **desiderio** di riuscire a produrre su grande scala le specialità della tradizione italiana, contribuendo a **diffondere la cultura gastronomica e i sapori del Bel Paese**, è stato quello che ha spinto Comal a rinnovarsi, sia nei macchinari che nel layout dei reparti, progettato nei minimi particolari in base alle diverse esigenze produttive.

Scopri di più su Comal: appuntamento a **Marca 2022** a Bologna il 12 e 13 aprile, presso il **Pad. 30 - Stand C41/D42**.

UFFICIO STAMPA:

Sgaravato srl

Via A. Meucci, 2 - I-37135 VERONA

Tel. 045 8205050 - Fax 045 585000

marketing@sgaravato.it - www.sgaravato.it <<http://www.sgaravato.it/>>

Contatto:

COMAL SRL

Via Torino 10, 41016 – Novi di Modena (MO)

Tel: +39 059 677390 – Fax: +39 059 677474



COMAL S.r.l.

Sede Amministrativa, Uffici e Produzione:

via Torino, 10- 41016 Novi di Modena (Modena) - Italy
Tel. +39 059 677390 - Fax +39 059 677474

info@comalsrl.it - www.comalsrl.it - p.i. 01585540360

Sede Legale:

via Nova, 41 - 41012 Carpi (Modena) - I -

comalsrlnovi@legalmail.it

Cap. Soc. € 3.500.000 i.v. - Reg. Imprese Trib. Modena N.22074

Riproduzione libera, inviare una copia giustificativa
Autorizzazione alla pubblicazione online

Informazioni su Comal Srl

Grazie ad un'esperienza sul campo di oltre trent'anni Comal propone solo salumi di alta qualità, realizzati con materie prime freschissime e certificate, utilizzando le tecnologie più avanzate nel pieno rispetto della tradizione. Oggi Comal opera con i principali player della grande distribuzione e del settore ristorazione, con una vasta gamma di prosciutti cotti, mortadelle, arrostiti e prodotti per affettamento industriale, tutti senza glutine. Ogni fase della lavorazione è sottoposta a controlli costanti, dall'arrivo delle materie prime fino alla spedizione; un impegno ribadito e avvalorato anche dalle certificazioni BRC e IFS.



COMAL S.r.l.

Sede Amministrativa, Uffici e Produzione:
via Torino, 10- 41016 Novi di Modena (Modena) - Italy
Tel. +39 059 677390 - Fax +39 059 677474

info@comalsrl.it - www.comalsrl.it - p.i. 01585540360

Sede Legale:
via Nova, 41 - 41012 Carpi (Modena) - I -

comalsrlnovi@legalmail.it
Cap. Soc. € 3.500.000 i.v. - Reg. Imprese Trib. Modena N.22074