Danilo Ceci di Gruppo Eurovo: puntiamo all'eccellenza

eurovo-sostenibilita-c53a4eaa

L'assoluta naturalità dell’uovo lo «rende un prodotto molto sensibile e delicato, la cui qualità dipende dalle scelte che il produttore compie nei processi di filiera. Uno degli impegni del Gruppo Eurovo nei confronti del proprio mercato (professional e consumer) è quello di far conoscere al pubblico cosa determina i parametri qualitativi del prodotto. I fatti confermano che applichiamo questo principio nel nostro lavoro. Un esempio di questo è la nostra attenzione al benessere animale e alla gestione dei capi negli allevamenti perché ciò si traduce in prodotti di qualità eccellente».

Quello che avviene successivamente, dopo la raccolta delle uova, è invece meno conosciuto: si apre un mondo di possibilità, di strategie e di decisioni tecniche e produttive che determineranno la qualità del prodotto, la sua versatilità, il suo impiego, e quindi il suo successo nel canale ristorazione. È in questa fase che si definiscono i fattori a garanzia della qualità e le modalità per man-tenerla costante, che nel nostro settore è la vera sfida: l’uovo, infatti, essendo un prodotto naturale, è soggetto a sbalzi e stagionalità. La fisiologia delle galline e il clima sono i primi fattori ad influenzarne la qualità. Successivamente alla fase produttiva si entra nell’argomento di come il professionista può valorizzare il prodotto: formazione e aggiornamento sono fondamentali in questo caso.

«In Eurovo» continua Ceci «le risorse umane sono considerate un fattore strategico di crescita e successo. Da questa idea di fondo nasce anche un impegno concreto nei confronti della formazione dei nostri interlocutori: siamo convinti che quanto stiamo facendo sia la giusta direzione e debba essere divulgato. Un processo produttivo trasparente, rigorosi controlli, un’esperienza pluridecennale sono garanzia della nostra eccellenza, grazie alla quale sono tante le persone e le aziende che contribuiscono al nostro successo di mercato. I primi sono i nostri distributori, che devono essere formati e preparati per trasmettere tutta la conoscenza ai loro clienti».