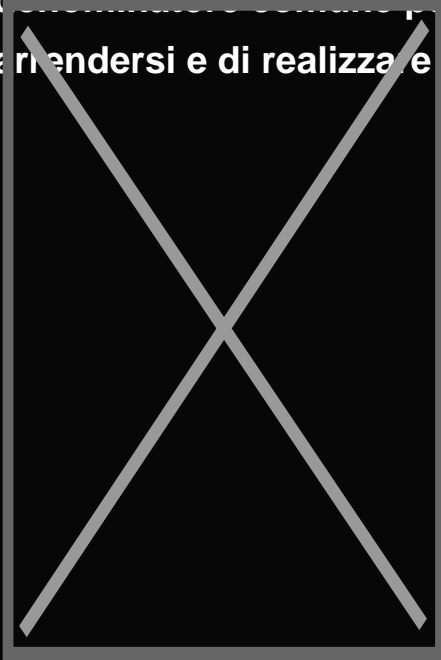


# Comal Srl festeggia quarant'anni di attività

img-2898-58729c48

**COMAL Srl è una realtà segnata da alti e bassi, da successi e imprevisti, il cui denominatore comune però è sempre rimasto la passione, la volontà di non arrendersi e di realizzare progetti sempre più ambiziosi.**



*«L'obiettivo stasera è quello di divertirci. Siamo contenti di avervi qui*

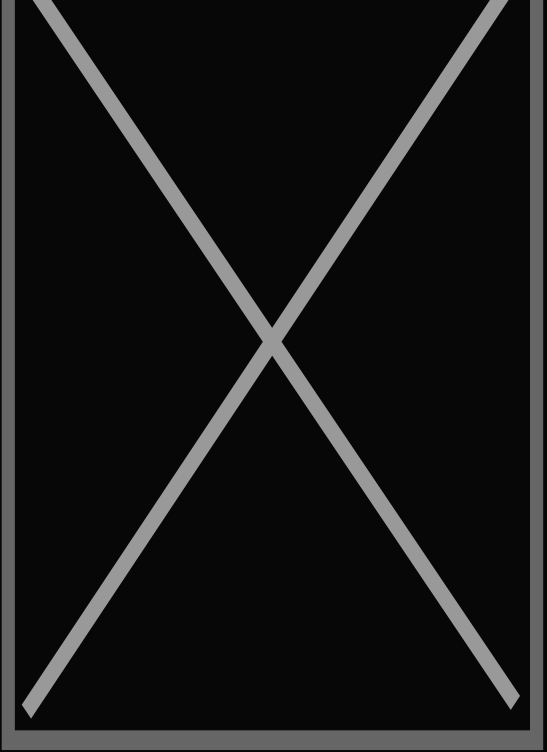
*per passare qualche ora senza pensieri»* hanno esordito **Sandro Galdi e Claudio Barbolini**, soci fondatori dell'azienda, durante la serata di ieri presso il Castello dei Pio a Carpi (MO). La storica location ha ospitato circa **200 persone**, tra dipendenti, clienti, fornitori, rete vendita e stakeholder, che si sono radunati per celebrare i 40 anni dalla fondazione di COMAL Srl.

Un evento creato per **rivivere le tappe principali dell'attività**, avviata nel 1982 da Sandro e Claudio, che prima facevano tutt'altro: il primo lavorava in un'azienda di elettronica, il secondo faceva l'impiegato in un salumificio. *«Abbiamo iniziato facendo i grossisti» racconta Sandro «Avevamo solo un furgone usato e una cella frigorifera, due scrivanie e una macchina sottovuoto, e rifornivamo fino a*

*tarda ora bar, ristoranti, negozi e birrerie».*

Nel **1984** il primo grande salto: COMAL **inizia l'avventura dell'importazione**. *«È cominciato tutto quasi per caso. Ci siamo imbattuti in un particolare prosciutto prodotto in Belgio, siamo andati a conoscere i produttori e abbiamo inventato il nome "Prosciutto alla brace", che ai tempi non c'era»* sottolinea Claudio *«Di fatto, abbiamo creato una nuova tipologia di prodotto che tutti volevano, e tramite questo prodotto abbiamo creato una rete vendita capillare in tutta Italia»*. Così nasceva la prima grande distribuzione. Solo sei anni più tardi, un'altra grande svolta: **nel 1990**, con l'aggiunta di un terzo socio, COMAL inizia la produzione di prosciutti cotti. Un'attività di grande successo, che ha portato l'azienda a livelli produttivi sempre più sostenuti e a standard qualitativi sempre più elevati. *«È qui che abbiamo iniziato realmente a lavorare»* scherza Sandro Galdi. *«Prima per lo più ci divertivamo»*.

Trent'anni di lavoro vengono però praticamente spazzati via quando, il **29 maggio 2012**, un **terremoto** si scaglia sull'Emilia-Romagna rendendo inagibili tutti i capannoni COMAL. *«La loro sede si vedeva dalla strada, ricordo benissimo i danni dovuti al terremoto»* ha detto nel suo intervento Palma Costi, Assessore della Regione Emilia-Romagna. *«Ma le persone hanno fatto la differenza. Un'azienda è una famiglia grandissima, che insieme può risolvere i problemi. COMAL ha voltato pagina e ha costruito qualcosa di diverso, una nuova sede tecnologicamente avanzata, che guarda al futuro»*.



E infatti, dopo sei anni durante i quali la produzione è stata

spostata nello stabilimento di Salara (RO), attrezzato con forni d'emergenza, **nel 2018** viene inaugurato a Novi di Modena **il nuovo sito produttivo**: uno stabilimento high-tech costruito da zero in soli due anni, unendo innovazione tecnologica, automatizzazione dei processi, elevati standard qualitativi, eliminazione di rischi di contaminazione dei prodotti, interconnessione delle attività secondo il piano Industria 4.0. «[L'agroalimentare](#) è una delle filiere più importanti della nostra economia» ha aggiunto **Valter Caiumi**, Presidente di Confindustria Emilia-Romagna «*Muove non solo materie prime e prodotti finiti, ma anche macchinari e tecnologie: COMAL è un chiaro esempio di questo connubio*».

Nonostante la pandemia e la guerra in Ucraina, COMAL ha dimostrato anche in questi ultimi anni di **riuscire sempre a superare le difficoltà**, a trovare il positivo anche nelle situazioni in cui di positivo c'era poco. «*Speriamo di poterci trovare qui a festeggiare anche gli 80 anni della COMAL*» si sono augurati Federico Galdi e Filippo Barbolini, figli dei soci fondatori e subentrati a loro in azienda in un riuscito ricambio generazionale. «*Grazie a tutte le persone che hanno contribuito a raggiungere questo importante traguardo*».