

L'Oasi del gusto è proiettata nel futuro

AURORA: IL SALUMIFICIO CON LE RADICI E LE ALI



Ha le radici e le ali, il salumificio Aurora di Felino. Nel cuore del paese tiene ben salde le radici, le origini, la storia. Una storia che cammina e coincide, seguendo gli anni e le trasformazioni, al lavoro, alle aspirazioni, a sogni e progetti di un'intera famiglia. Quella in questione è la famiglia Dodi. E la 'radice' è quella del Cavalier Dino Dodi, il capostipite dell'azienda che ha avviato, insieme al prezioso aiuto della moglie Luisa Petrazzoli, nel 1967.

Scomparso di recente, ad un passo dal cinquantesimo anniversario dalla fondazione del salumificio, Dino è ancora presente, nei progetti di Au-

di Donatella Canali

ra. Il suo esempio, la sua energia, la dedizione al lavoro sono l'eredità più importante per i tre figli, che ora sono alle redini dell'azienda, ognuno con un ruolo definito: Andrea, che gestisce le rete commerciale, Simona, che segue la produzione e controllo qualità e Alessandra, che si occupa di marketing. Insieme a loro, i coniugi e i rispettivi figli andranno a costruire il passaggio alla terza generazione di quella che si potrebbe definire un'azienda patriarcale, come le famiglie di un tempo, che prendono linfa dalla fonte ispiratrice, il patriarca Dino. Lo stesso messaggio che corrisponde alla filosofia di Aurora, richiama quest'atmosfera



DINO DODI, FONDATORE DI AURORA.

ricca di impegno e valori.

L'inizio, come per molti salumifici, è stato pionieristico: pochi spazi, dedicati alla produzione e stagionatura della coppa di Parma alla quale è seguita quella di pancette, di vari tipi, fiocchetto, coppa reale, lardo, guanciale e culatello: un lungo carnet di prodotti che si è arricchito negli anni.

L'attuale salumificio venne costruito alle fine degli anni '80, e via via arricchito da tecnologie sempre più efficienti, senza perdere mai di vista l'aspetto artigianale e qualitativo dei prodotti. Il punto di forza di Aurora. Un ulteriore passo per arricchire la



Foto: Grapho Service





Foto: Ivano Zinelli

I FRATELLI DODI, TITOLARI DEL SALUMIFICIO AURORA. DA SINISTRA: ALESSANDRA, ANDREA E SIMONA.

produzione venne introdotto da Dino nel 1995 quando decise di sbancare il sottosuolo dell'azienda per far posto alla produzione e stagionatura dei culatelli, fiore all'occhiello del salumificio felinese. Il re dei salumi, realizzato con le migliori materie prime nel rispetto della tradizione, viene prodotto in migliaia di esemplari di ottima qualità. Al salumificio arrivano le carni fresche già sezionate, per essere lavorate. < Una particolarità che ci distingue - spiega Alessandra - è che noi vogliamo solo la carne migliore e non accettiamo compromessi. Mentre molti si accontentano di sapere da dove arriva la materia prima,

noi vogliamo anche che i nostri fornitori certificati ci consegnino solo quanto di meglio è disponibile per assicurare non solo la tracciabilità, ma soprattutto la bontà del prodotto finito. Oltre alla materia prima, siamo attenti ai componenti: i nostri prodotti sono privi di glutine, lattosio e allergeni, non utilizziamo farine e addensanti e pratichiamo una stagionatura lenta. Non è sempre facile comunicare la qualità: sappiamo però che una volta provato il prodotto si 'vende da solo'. Una peculiarità che premia da sempre Aurora: la migliore promozione, anche verso i nuovi clienti, è infatti la prova del prodotto, l'assaggio, che

trova l'approvazione dei consumatori e quindi la loro fidelizzazione, in tutte le regioni. < Siamo presenti in tutt'Italia - conferma Alessandra - isole comprese, e anche all'estero, Belgio Francia e Giappone: il mercato estero al momento rappresenta il 3 % del nostro fatturato >. Seguendo le richieste del mercato gli ultimi prodotti inseriti nel listino riguardano i prodotti arrosto. Le ali sono a poca distanza dallo stabilimento storico, in località Filagni di Collecchio. Uno spazio nuovo, che sta prendendo forma, inventato pensando al futuro, senza dimenticare neanche un attimo il punto di partenza. La nuo-

va struttura terrà conto di tutte le esigenze e le richieste dei consumatori 3.0. La tradizione si sposerà con nuovi spazi e servizi, tecnologie per l'informazione, lasciando sempre al gusto e alla qualità dei prodotti l'ultima parola.

Quello progettato da Aurora sarà un grande show room contemporaneo, per accogliere visitatori e turisti; un'area che prevede un percorso iniziale dotato di pannelli informativi multimediali, didattici, per consentire un vero e proprio tour, anche sensoriale, attraverso 'l'Oasi del gusto'.

Un viaggio illustrativo ed emotivo che partendo dalla storia dell'azienda si concluderà con la degustazione dei prodotti. Lo show room sarà un vetrina 'viva', il racconto del lavoro, della ricerca di Aurora, che comprenderà anche l'aspetto scientifico dei prodotti e le loro caratteristiche organolettiche: informazioni che non possono mancare per i consumatori di oggi, attenti ai metodi di produzione come agli ingredienti utilizzati.

Il futuro di Aurora parte anche dal passato e soprattutto dalle persone che hanno lavorato e lottato duramente. Infatti è grazie al Cavalier Dino Dodi e alla sua intuizione e visione che oggi i suoi figli hanno la possibilità di fare aprire le ali a questa azienda, con il desiderio di affrontare e vincere nuove sfide.

Salumificio Aurora S.R.L.
Via G. Verdi 15 -
43035 Felino (PR)
Tel: +39 0521 831149
web: www.salumificioaurora.it
email: info@salumificioaurora.it
facebook: Salumificio Aurora

IL NUOVO STABILIMENTO IN LOCALITÀ FILAGNI DI COLLECCHIO.

