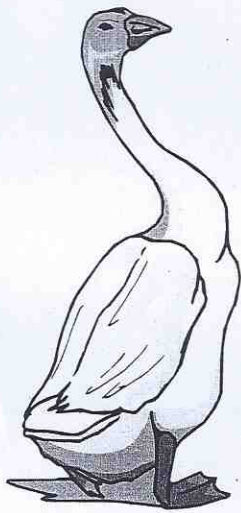


Gianluca Bellazzi e Angelo Rusconi vogliono portare i loro prodotti sulle tavole delle popolazioni islamiche

# L'oca della Lomellina alla conquista

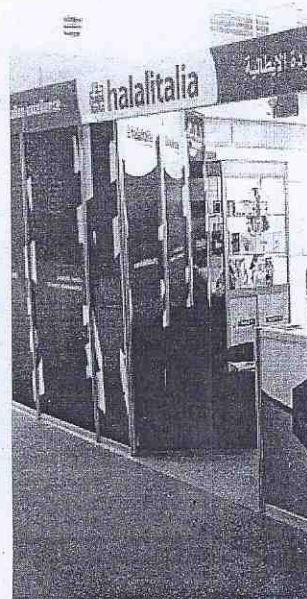
Salame tradizionale, cotto e coscia d'oca: tutto viene certificato dal marchio di qualità Halal



Gabriele Moretti



Sopra: Gianluca Bellazzi e Angelo Rusconi, ideatori dell'Oca sforzesca; l'azienda che porta il prodotto della Lomellina nel mondo arabo. In basso, il logo dell'azienda.



L'oca si prepara a prendere il volo: rotta verso Oriente.

Questo il sogno di Gianluca Bellazzi e Angelo Rusconi, imprenditori grintosi che presto porteranno sulle tavole musulmane il prodotto lomellino per eccellenza.

Nasce così l'Oca Sforzesca, azienda che promette di abbattere le barriere territoriali e religiose per rilanciare l'economia locale. "Volevamo colmare una mancanza - spiega l'amministratore delegato Gianluca Bellazzi -. I musulmani possono consumare solo cibi certificati dal marchio Halal, garanzia di una macellazione con-

na al loro credo". Di qui è nata l'idea di portare un prodotto locale in un mercato che non conosce carni rosse.

"Non possono consumare carni di suino e tutto ciò che contiene sangue animale. Occorre una filiera adeguata per rispondere alle esigenze dei consumatori e che garantisca la qualità". L'azienda vigevanese ha così intrapreso un lungo iter di certificazioni che le hanno permesso di ottenere il marchio Ha-

lal Italia. Riconosciuto anche all'estero, è il frutto di un accordo interministeriale che l'Italia ha portato avanti negli ultimi anni proprio per favorire l'esportazione della cultura gastronomica nostrana e raggiungere tutte quelle etnie che richiedono una produzione dedicata. "Siamo la prima azienda

in Italia a portare l'oca sulle tavole musulmane - continua Bellazzi -. Il prodotto è stato presentato a Londra in ottobre, uno dei più importanti

bacini europei". Scalfire la diffidenza nei confronti dell'oca è sicuramente un'impresa coraggiosa. "Sono molto curiosi, solitamente consumano solo kebab e salsicce. Va da sé che la loro gamma di cibi è ridotta drasticamente rispetto alla nostra", raccontano dall'Oca Sforzesca. I pionieri di Vigevano non si sono fer-

“

Ha detto

Ad ottobre abbiamo presentato i prodotti a Londra: siamo i primi in Italia ad aprirci al mondo islamico

”

## L'imprenditore: "Opportunità per la nostra cucina e per un nuovo tipo di turismo"

Far conoscere la cucina italiana ai palati di tutto il mondo: sarà questo il rilancio del Paese? Può darsi.

La tradizione culinaria italiana è una grande risorsa, con un potenziale grezzo che necessita di essere svecchiato e reso dinamico. In questo senso i due neo imprenditori vigevanesi stanno vedendo lungo e lanciano nuove proposte. "La cer-



tificazione Halal potrebbe aprire un nuovo mercato turistico per l'Italia

- spiegano dall'Oca Sforzesca -. Se le strutture ricettive iniziassero a

specializzarsi in questo settore potrebbero ospitare un numero maggiore di visitatori".

Si fanno presto a fare i conti: più visitatori uguali introiti più alti e nuovi posti di lavoro.

"Si potrebbe creare una produzione integrata con l'agricoltura sviluppando un indotto consistente a tutto vantaggio del territorio".

Se questa potrà essere

matì nel vecchio continente. L'ultimo traguardo raggiunto è la prestigiosa fiera di Sharjah, negli Emirati Arabi Uniti. Punto d'incontro per l'Halal Food, l'azienda lomellina è stata ospite dello stand italiano in concomitanza al suo debutto.

"Garantiamo al consumatore tutta la filiera produttiva - sottolinea l'ad -. Sia l'allevamento che il macello sono stati sottoposti alla certificazione Halal Italia". Un'impresa coraggiosa che ha coinvolto diverse realtà della zona. L'allevamento, sito nel lodigiano, e la trasfor-

la realtà di domani, già oggi si sta cercando di rivisitare alcuni piatti tradizionali adatti a essere consumati da culture religiose differenti.

"Perché non pensare, ad esempio, a una carbonara fatta con l'oca anziché col maiale? - provoca Gianluca Bellazzi -. In fondo è da qui che possiamo trovare un rilancio, piatti nuovi per una cultura nuova". (g.m.)

...E intanto guardano con attenzione e interesse alla realtà ebraica collegata alla macellazione kasher

# del ricco mercato del mondo arabo

*L'azienda vigevanese realizza prodotti chiamati con nomi che rievocano il passato sforzesco*



mazione, affidata a Cantone di Vigevano, hanno adeguato la produzione in linea con le richieste del mercato musulmano.

“È un'occasione di rilancio sia per la nostra terra sia per l'Italia. Possiamo esplorare nuovi mercati e di conseguenza ampliare il business”. L'ambizione dell'Oca Sforzesca dovrebbe esser il modello per tutti quelli che hanno la creatività di fare qualcosa di nuovo. Vale la pena tentare, dopo-

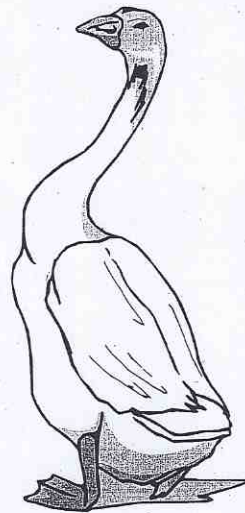
**In alto: lo stand dell'Oca sforzesca alla fiera di Sharjah, negli Emirati arabi, all'interno del reparto Halal Italia. A destra: i prodotti d'oca realizzati dall'azienda vigevanese. Sotto: il "controllo qualità" durante la macellazione dei palmipedi**

tutto affogare le proprie idee nel bombardamento mediatico sulla crisi economica porta solo allo stallo. Lanciarsi è la vera arma vincente perché solo così è possibile risalire e, in questo senso, l'azienda vigevanese è un esempio lampante. “Un anno fa abbiamo aderito al progetto Start messo in piedi dalla Regione Lombardia per l'avvio di nuove im-

prese - spiega Bellazzi - Io e il mio socio ci siamo incontrati a un corso e abbiamo condiviso l'idea di quello che sarebbe stato in futuro il nostro core business”. Gianluca Bellazzi, agronomo di formazione, dopo dieci anni di esperienza nel settore alimentare si è appassionato della gestione e del controllo qualità dei prodotti. “Ho avuto l'occasione di seguire un

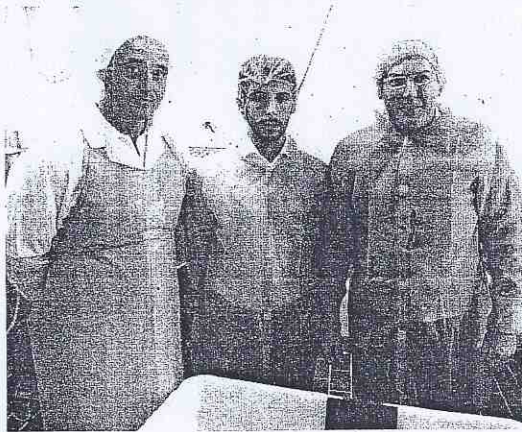
## Ha detto

*Puntiamo a espanderci in Europa, Singapore e con prodotti kasher dedicati al mercato ebraico*



rabbino per le produzioni kasher ma tutto era ancora cartaceo. Serviva innovazione, tecnologia”. Con un anno sabbatico passato a meditare e l'amicizia del socio Angelo Rusconi, il risultato è stato sorprendente. “Rusconi è un tecnologo con la qualifica per le certificazioni alimentari in laboratorio. Prerogativa essenziale per garantire l'igiene dei nostri processi produttivi”. Oggi l'impresa produce il salame tradizionale, denominato Convivio, il cotto d'oca, Castellano, e la coscia stagionata, Rubino. “Anche i nomi commerciali sono stati accuratamente ideati per unire la tradizione sforzesca nel rispetto della religione musulmana”, precisano i titolari. La storia legata agli Sforza è molto cara all'azienda, in onore del grande lancio che ebbero i palmipedi sotto il loro Ducato. “Per il 2013 vogliamo ampliare le nostre referenze a base d'oca - raccontano dalla sede - inoltre puntiamo a espandere la nostra rete in Europa e a Singapore, importanté centro musulmano asiatico. Il sogno nel cassetto è quello di unire una linea produttiva kasher dedicata agli ebrei”.

## Trasparenza e sicurezza per catturare i potenziali nuovi clienti



La filiera sicura e tracciabile è uno dei principi cardine dell'Oca Sforzesca. “Attraverso l'uso delle nuove tecnologie possiamo far visionare ai nostri clienti tutto l'iter produttivo del prodotto che stanno mangiando - spiega Bellazzi -. È fondamentale perché permette di infondere una fiducia maggiore nei nostri consumatori”. La produzione viene fatta visionare con filmati interattivi e schede di presentazione dei prodotti. “Portiamo sempre il nostro iPad e, caricando tutti i dati sulla nuvola, accediamo al database in ogni parte del mondo. Così quando siamo negli Emirati piuttosto che a Londra possiamo mostrare in tempo reale tutte le informazioni di una determinata partita di merce - precisa l'amministratore delegato -. Vogliamo dare un messaggio trasparente”. Un ottimo sistema per garantire la filiera produttiva e permettere un controllo aziendale più accurato. (g.m.)