



FILENI BIO: UNA LINEA UNICA IN ITALIA PER GUSTO, SALUTE E QUALITÀ

Fileni presenta in Expo la propria linea di carni bianche biologiche. I segreti di una filiera di eccellenza che mette al centro benessere e ambiente per portare sulle tavole dei consumatori più esigenti prodotti sicuri e nutrienti

Una scommessa nata quando il biologico era ancora ai suoi albori, dettata da lungimiranza imprenditoriale, attenzione alla sostenibilità ambientale e ascolto del cliente, si è trasformata oggi in una realtà concreta e preziosa. Con il convegno di venerdì 18 Settembre, durante il quale si è fatto il punto della situazione sul consumo delle carni biologiche in Italia, l'azienda marchigiana festeggia il suo netto primato in Italia nella produzione biologica e si conferma ai primissimi posti tra le aziende europee del settore.

Il frutto di una scommessa vincente diventa protagonista in Expo

Risale al 2000 l'avvio della creazione della filiera biologica di Fileni - che da allora affianca la filiera convenzionale -, cresciuta poi passo dopo passo rispettando, anche nel suo sviluppo, i tempi necessari a radicarla nel territorio di appartenenza e a garantirne la sicurezza ed elevata qualità che ne fanno oggi un esempio di riferimento nazionale ed europeo.

Nel 2001 Fileni ha ottenuto dal Consorzio CCPB la certificazione di agricoltura biologica per l'intera filiera produttiva. Dallo stesso anno Fileni è partner di riferimento per le carni avicole biologiche di Almaverde Bio, consorzio di produttori biologici.

La **linea Fileni BIO** è stata **lanciata sul mercato nel corso del 2013** e si è ricavata in breve tempo uno spazio importante nel mercato italiano trovando in **Expo 2015 il luogo naturale per la sua consacrazione.** Fileni ha messo infatti la linea Fileni BIO al centro di tutti i propri punti di contatto all'Esposizione Universale di Milano, ponendo in grande evidenza in questa vetrina mondiale il risultato più alto della propria produzione in termini di qualità e di cura delle esigenze dei consumatori.

Una linea nutriente e gustosa per consumatori che sanno ciò che vogliono

Fileni BIO mette oggi a disposizione di un segmento di consumatori particolarmente attenti ai molteplici benefici derivanti dalle carni biologiche, **tanti prodotti diversi per portare in tavola piatti sempre nuovi, nutrienti e gustosi:** dal petto di pollo a fette ai panati crudi, dalla fesa di tacchino agli arrosticini di pollo, dagli hamburger alle polpette di pollo cotte. Una linea che soddisfa quindi tutte le principali esigenze di consumo della clientela e che per la gran parte viene commercializzata attraverso il canale della GDO e del *food service*.

Ufficio stampa Fileni: **Marco Falangi** – JBGroup
Mobile: 335 8467272
E-mail: m.falangi@jbgroupp.it



Fileni Simar s.r.l. – Località Cerrete Collicelli – 862011 Cingoli (MC)



La filiera integrata biologica garanzia di altissima qualità

Tutela della salute e del benessere del consumatore. Sviluppo armonico della crescita degli animali allevati. Rispetto della natura, garantito da un modello di produzione che salvaguarda l'ambiente e la salute delle persone. Sono questi i tre pilastri su cui Fileni ha deciso di sviluppare la propria filiera biologica integrata.

L'allevamento bio: una fattoria d'altri tempi

Il cuore della filiera sono gli allevamenti dedicati esclusivamente a polli e tacchine bio presenti nel territorio di Fileni: dalle Marche alla Romagna, dall'Umbria al Lazio. Essi vengono condotti con passione e attenzione, nel pieno rispetto dei parametri previsti dalle normative UE per la produzione biologica.

Innanzitutto, per essere definito tale, un **allevamento biologico** deve sorgere su terreni coltivati in modo biologico per evitare qualsiasi contaminazione. L'**allevamento biologico è concepito per soddisfare le esigenze legate al benessere animale**, garantendo temperatura idonea, cibo e acqua sempre disponibili, spazi aperti dove razzolare e a cui accedere liberamente, un opportuno numero di ore di buio. I polli vengono **allevati per almeno 81 giorni** (nel caso dei tacchini i giorni minimi di allevamento salgono a 100 per le femmine e 120 per i maschi), crescendo perciò più lentamente rispetto a quelli della filiera convenzionale, al fine di rendere le loro carni più gustose e ricche di nutrienti.

Gli altri tasselli della filiera

Ogni passaggio della filiera è improntato all'eccellenza. In particolare grande importanza viene data all'alimentazione. Nel **mangimificio** del Gruppo Fileni, ristrutturato e inaugurato lo scorso anno a Jesi, vengono preparati **mangimi vegetali ottenuti da materie prime biologiche e NO OGM, a base di soia, mais e sorgo, senza utilizzo di prodotti di sintesi**. Materie prime e prodotti finiti sono sottoposti a rigorose analisi per escludere la presenza di sostanze chimiche non ammesse dal disciplinare biologico.

Anche la **trasformazione** e il **confezionamento** dei prodotti biologici avviene con particolari accorgimenti, per evitare ogni possibile contaminazione. Le carni biologiche sono perciò lavorate a parte, in orari predeterminati e solo dopo un'accurata pulizia e disinfezione delle linee di produzione. Durante le fasi di trasformazione, le produzioni e i semilavorati sono sottoposti a controlli periodici a campione per escludere contaminazioni. È comunque l'intera filiera integrata Fileni ad essere controllata e tracciata, con certificazione CCPB, per offrire il massimo della trasparenza e della sicurezza.

Per Fileni la scelta del biologico è dettata anche dalla volontà di tutelare l'ambiente: **la presenza diffusa di allevamenti biologici permette di preservare al meglio lo splendido territorio agricolo** marchigiano e delle regioni del centro Italia in cui opera l'azienda, attraverso l'utilizzo prevalente di risorse locali e rinnovabili, il mantenimento della fertilità del suolo, l'uso di prodotti e procedimenti naturali.

Ufficio stampa Fileni: **Marco Falangi** – JBGroup
Mobile: 335 8467272
E-mail: m.falangi@jbgroup.it



Fileni Simar s.r.l. – Località Cerrete Collicelli – 862011 Cingoli (MC)



Ricerca dell'Università Politecnica delle Marche: le carni bianche bio acquistate più delle carni rosse bio

Durante il convegno, il professor Gian Luca Gregori, Pro-Rettore dell'Università Politecnica delle Marche e Professore di Marketing alla Luiss di Roma, presenterà i risultati di una ricerca sul consumo di prodotti biologici nel nostro Paese. La ricerca offre spunti interessanti per gli operatori nel mercato del biologico, descrivendo come si è evoluto negli ultimi anni il consumo dei prodotti bio, come avviene la distribuzione per tipologie di punti vendita e analizzando soluzioni di *visual merchandising* in alcune catene estere della GDO. Vengono poi proposti differenti profili di acquirenti bio sulla base di fattori socio-economici e culturali, stili di vita e stili alimentari.

Dati interessanti, per quel che riguarda in particolare il consumo di carni biologiche, emergono dai risultati di un'indagine di mercato nazionale realizzata nell'ambito della ricerca dell'Università delle Marche. Un campione di 800 famiglie italiane, interpellato telefonicamente nel maggio scorso, ha risposto a diverse domande sul consumo di alimenti bio. Tra chi acquista prodotti biologici, il 63% compra anche carni bianche biologiche (mentre si ferma al 56% la percentuale di chi acquista carni rosse bio). Particolarmente significativa è la frequenza di acquisto di queste due tipologie di carni: il 35% dei consumatori bio compra le carni bianche almeno una volta alla settimana (16,75% più volte alla settimana; 18,38% una volta alla settimana) mentre solo il 25% acquista con analoga frequenza le carni rosse (7,88% più volte alla settimana; 17% una volta alla settimana).

Ufficio stampa Fileni: **Marco Falangi** – JBGroup
Mobile: 335 8467272
E-mail: m.falangi@jbgroup.it

Authorised Reseller



Fileni Simar s.r.l. – Località Cerrete Collicelli – 862011 Cingoli (MC)