Zarpellon, numeri da capogiro

zarpellon-fd950c45

Nel 1935 Giuseppe Zarpellon fonda l’omonima società divenuta nel tempo una Spa. Da sempre la filosofia dell’azienda è quella di operare ponendo particolare attenzione alla qualità, alle esigenze dei clienti e all’innovazione dei processi produttivi. Oltre alla sede commerciale ed amministrativa di Romano d’Ezzelino (VI), l’azienda vanta 2 siti produttivi: il caseificio di Camisano Vicentino (VI), dove vengono lavorati quotidianamente 150.000 litri di latte con una produzione annua di circa 90.000 forme di Grana Padano, e la sede di Busseto (PR) con un volume giornaliero di 25.000 litri di latte e una produzione annua di circa 20.000 forme di Parmigiano Reggiano. Dalle lavorazioni di questi formaggi derivano poi gli oltre 3.000.000 kg di burro prodotti lavorando la panna di affioramento. Oltre ad esser un’azienda produttrice, Zarpellon spa è da sempre una delle maggiori importatrici di prodotti caseari da tutta Europa, a questo aspetto se ne deve aggiungere un altro non meno importante: il confezionamento e la grattugia. Da più di 20 anni conta su impianti all’avanguardia dal punto di vista strutturale, tecnico ed igienico-sanitario e opera su una superficie di 5.000 metri quadri.



Da marzo 2013 è stata attivata anche la nuova sala confezione presso il caseificio di Busseto (PR) che permette di lavorare il Parmigiano Reggiano nella zona di produzione, come previsto dai regolamenti. Sempre nell’ambito della ricerca e sviluppo, negli ultimi 2 anni è stato investito in maniera importante su nuovi macchinari per le sale confezioni di Romano d’Ezzelino e Busseto ed è stata avviata la nuova linea di taglio e confezionamento della mozzarella julienne e cubettata che ora sviluppa una produzione media mensile di circa 160 tonnellate. Inoltre, è stato acquistato un nuovo macchinario per la produzione e il confezionamento di scaglie e grattugiati di parmigiano reggiano a Busseto e a breve verrà attivata la nuova linea termoformatrice presso lo stabilimento di Romano d’Ezzelino. Nel corso dello scorso anno presso il caseificio di Camisano Vicentino è stato poi inaugurato il nuovo magazzino di stagionatura del grana padano, struttura dalla capienza di 120.000 forme dotata delle più moderne strumentazioni per la movimentazione automatizzata delle forme, il controllo della temperatura e dell’umidità, ed è stato ampliato il

magazzino di movimentazione merci presso la sede di Romano d’Ezzelino aumentando del 25% lo spazio disponibile per lo stoccaggio dei prodotti. Per far fronte alla continua crescita dei volumi di lavoro sono in fase di sviluppo nuovi progetti per l’ampliamento delle sedi di Camisano Vicentino e Busseto e legati all’acquisto di nuove linee di confezionamento per il magazzino di Romano d’Ezzelino. L’aziendale infine è certificata HACCP per quanto riguarda la qualità del prodotto, ed è in possesso delle qualifiche FSSC22000 e BRC per i 3 stabilimenti di Camisano, Busseto e Romano d’Ezzelino; il tutto certificato dall’ente CSQA di Thiene (VI).