

Comunicato Stampa - 17/05/2022

## Veterinari specializzandi `a scuola di qualità` da Gabba Salumi

**Gabba Salumi**, l'azienda candelese specializzata nella produzione di salumi e carni suine, ha ospitato venerdì 13 maggio una delegazione di veterinari specializzandi in Patologia Suina della facoltà di Medicina Veterinaria di Milano e studenti in tirocinio pratico presso la facoltà di Medicina Veterinaria di Sassari. Gabba Salumi è stata scelta per la visita degli specializzandi perché rappresenta **un esempio di azienda all'avanguardia** e dispone di un **sistema di controllo qualità** che rispetta i più alti standard richiesti dalla distribuzione organizzata.

La visita, guidata dal responsabile qualità dello stabilimento, fa parte di un percorso di formazione per i nuovi veterinari che si dedicheranno alla **vigilanza alimentare**. Accompagnata dal veterinario ufficiale dell'azienda, la delegazione ha potuto visitare i reparti di **produzione, stagionatura e confezionamento**. In particolare, i medici veterinari hanno assistito ad alcune fasi della lavorazione delle pancette e dei salami per poi approfondire alcuni aspetti fondamentali delle procedure di produzione, della sanificazione e della formazione del personale. L'azienda è da sempre molto attenta alla **sicurezza** dei propri prodotti, collabora stabilmente con l'Asl di Biella e investe annualmente molte risorse per migliorare i processi di produzione: l'intento è quello di poter offrire ai consumatori più esigenti un prodotto dalle ottime qualità organolettiche e, allo stesso tempo, molto sicuro e controllato.

“Il gruppo ha seguito con molto interesse le spiegazioni dei responsabili aziendali che li hanno guidati durante la visita – commenta **Andrea Prina Mello**, alla guida dell'azienda -. Ospitare i ragazzi è un'iniziativa che ci piace molto, perché possiamo impegnarci nel concreto per le future generazioni e per lo sviluppo di professionalità a beneficio dell'intero settore. Già in passato ci siamo resi disponibili ad ospitare alcuni studenti che partecipavano ad un progetto sull'alimentazione organizzato dalla nostra azienda sanitaria”.

### L'azienda

L'attività di Gabba Salumi iniziata oltre 50 anni fa come impresa commerciale, si è sviluppata e ampliata diventando un'azienda industriale ma continuando una tradizione fatta di costante e professionale impegno. Grazie all'esperienza acquisita in quei lunghi anni di lavoro ed all'amore per la tradizione e per la creazione di cose buone si riesce tutt'oggi a testimoniare in pratica le vecchie e prelibate ricette di una volta al fine di mantenere qualità e genuinità, realizzate in un moderno stabilimento dotato di **impianti di lavorazione e stagionatura ad avanzata tecnologia, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti**. La Gabba Salumi oggi è fra le più autentiche interpreti della tradizione salumiera piemontese ed offre ai buongustai la possibilità di ritrovare i gusti ed i sapori della gastronomia più ricercata.

---

Sito di provenienza: Unione Industriale Biellese - <https://www.ui.biella.it>