

CALABRIA
Speciale LIVE



FILIERA  DAL 1984



**40 ANNI
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984



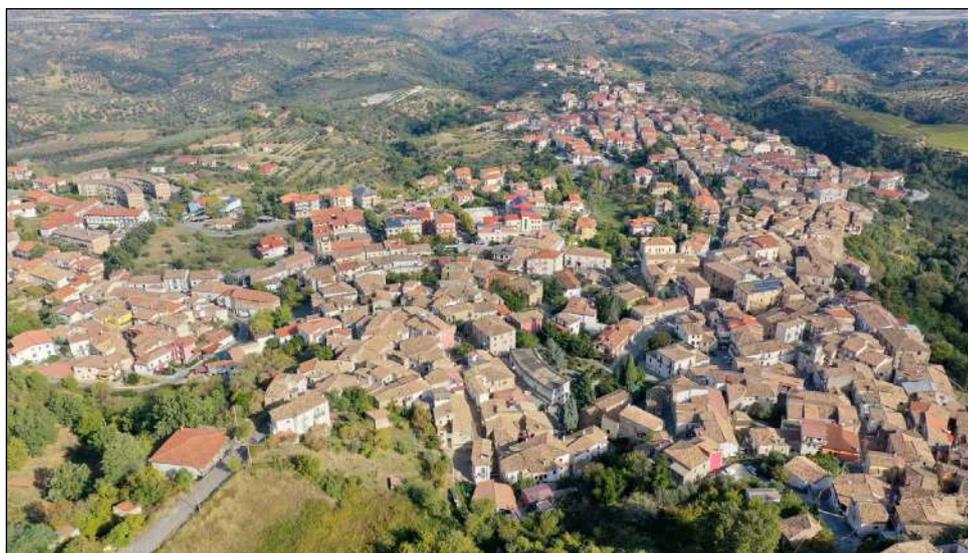
Orgoglio della Calabria

Il traguardo dei primi 40 anni di attività non è semplicemente un anniversario speciale, ma diventa l'occasione per celebrare la Calabria e i suoi tanti veri, autentici, imprenditori, innamorati della propria terra come Ernesto Madeo e la sua magnifica famiglia di San Demetrio Corone, che opera nell'enclave arbëreshë del Cosentino.

Attenzione, però, a non pensare a un'impresa "familiare": questo grande impero alimentare, guidato con l'orgoglio di chi ama la sua terra, è l'esempio più bello e più calzante di una Calabria che guarda al futuro, rispettando la tradizione con il rigore della sostenibilità e dell'innovazione, mantenendo con convinzione una precisa cifra identitaria. La tecnologia aiuta a migliorare la produzione, a far osservare i canoni fondamentali della qualità e del rispetto del consumatore. Attuando, allo stesso tempo, principi per un allevamento moderno e rispettoso degli animali: la qualità dei prodotti che escono dalla Filiera Madeo (carni suine, salumi, olio, etc) è frutto di questa attenzione massima al territorio. È un modello di imprenditoria illuminata, nata dall'intuito del fondatore, ma sostenuta da una grande capacità di gestione. Un simbolo magnifico della Calabria che lavora e produce, facendosi apprezzare in ogni parte del mondo.

(Santo Strati)

Un piccolo allevamento suinicolo tra le colline della Sila greca che in 40 anni di attività si trasforma in una delle principali realtà industriali della Calabria, conosciuta in Italia e all'estero per la produzione di salumi di alta qualità realizzati all'inter-



no di un sistema organizzato di filiera 100% locale e integrata.

Filiera Madeo, fondata nel 1984 grazie al coraggio e alla lungimiranza di Ernesto Madeo, è oggi un Gruppo da quasi 26 milioni di euro

di fatturato (dato 2023, con previsione di chiusura 2024 a 28 milioni di euro) che include diverse aziende specializzate nelle rispettive fasi della filiera: Agrimad Soc. Agricola, Azienda Agricola Sant'Anna di Madeo Anna, Madeo Industria Alimentare, MadeoFood, Madeo Holding. Ogni tassello, dai cereali per i suini fino alle spezie che insaporiscono i salumi, garantisce il controllo totale

di ciascuna fase del processo produttivo: dall'allevamento - che osserva disciplinari approvati da ben 18 associazioni attive nel benessere animale, tanto da definire un vero e proprio "Metodo Madeo" - alla distribuzione che, dai confini regionali degli inizi, ha da tempo varcato anche quelli nazionali aprendosi ai

mercati internazionali più importanti.

L'impresa consta di 4 allevamenti di suini e 3 stabilimenti di trasformazione, 4 linee di produzione, oltre 100 ettari di campi, più di 200mila



**40 ANNI
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984

piante di peperoncino di Calabria e oliveti biologici.

Un ecosistema intelligente e sostenibile che ha al suo centro il Suino Nero Calabrese, specie autoctona dalle straordinarie qualità nutrizionali che l'azienda ha contribuito a salvare dall'estinzione.



Il sapore della Calabria nel mondo

Con più di 150 tra dipendenti diretti e collaboratori, Filiera Madeo rappresenta una delle realtà economiche più significative della Calabria, capace di esportare il sapore del territorio in ben 25 Paesi del mondo.

Partendo dalla piccola realtà di San Demetrio Corone, la Filiera Madeo è riuscita nell'impresa non facile né scontata di portare i suoi prodotti in Europa, America, Asia e Oceania.

Le esportazioni hanno registrato nel 2023 un aumento di fatturato complessivo del 29% rispetto all'anno precedente, raggiungendo una quota export totale del 43% tra paesi UE ed extra UE. I principali mercati esteri sono rappresentati da Regno Unito, Albania, Svizzera, Canada, Germania, Irlanda, Olanda, Danimarca, Svezia, Francia, Belgio.

Per l'export Madeo si profila un traguardo molto significativo: lo sbarco negli Stati Uniti. Dal 2025, infatti, i salumi di alta qualità made in Calabria entreranno nel mercato statunitense: Madeo sarà la prima azienda

del Sud Italia autorizzata ad esportare prodotti a base di carne negli USA, dopo aver superato le rigide barriere d'ingresso dovute agli standard stringenti imposti dal governo statunitense per l'importazione di questo genere di prodotti.

Risultati e prospettive

Negli ultimi 5 anni il fatturato di Filiera Madeo è cresciuto di oltre il 55% passando dai 18 milioni di euro registrati nel 2020 ai 28 milioni con cui l'azienda prevede di chiudere il 2024.

In un difficile e incerto contesto globale segnato dall'incremento dei tassi di interesse e dei costi delle materie prime (+14% nel 2023 rispetto al 2022), la visione e l'impegno delle persone di Filiera Madeo hanno



Anna Madeo con il commissario europeo Stefano Gentiloni

permesso di raggiungere importanti risultati che pongono le basi per un concreto processo di ulteriore crescita nei prossimi anni.

L'ingresso negli Stati Uniti e gli



**40 ANNI
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984

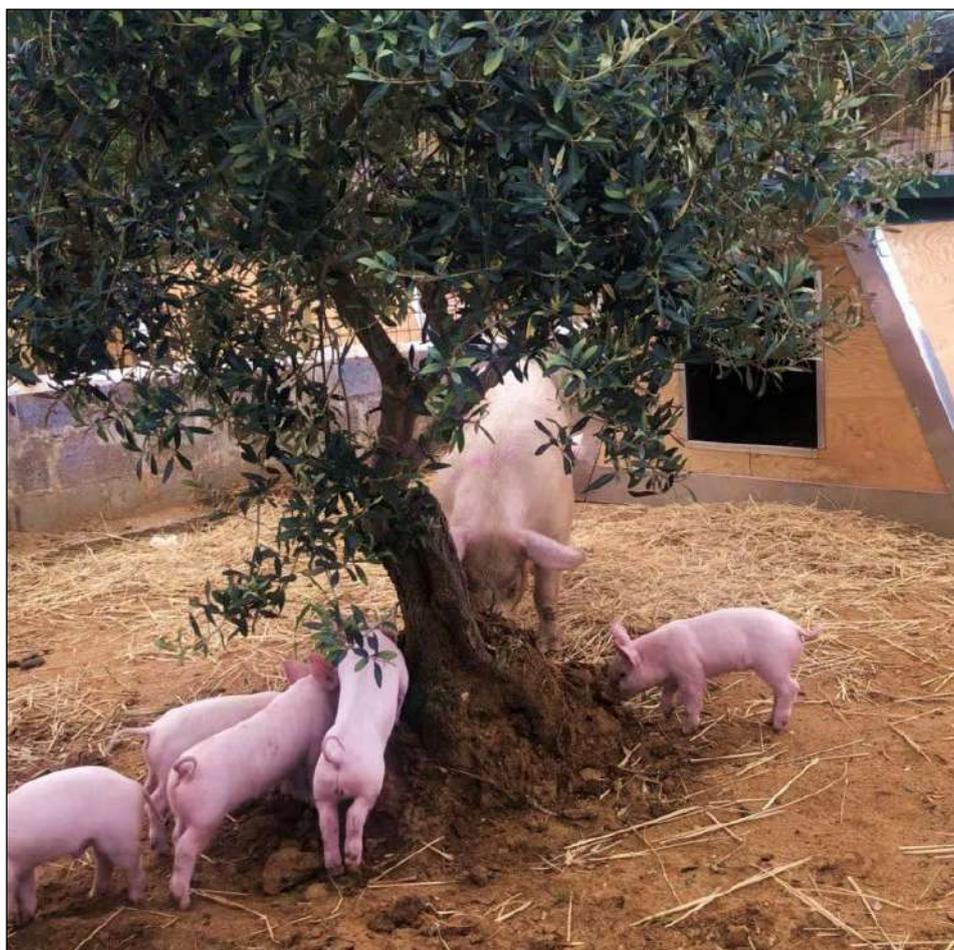
accordi commerciali stipulati con importanti player della grande distribuzione aprono la strada a nuovi investimenti a supporto della crescita sostenibile: macchinari 4.0, ulteriori pannelli fotovoltaici per raggiungere l'obiettivo di produzione di 1,5 Megawatt da fonte solare, impianti di depurazione e ricerca in

packaging sostenibili e riciclabili.

Il successo della Filiera Madeo è racchiuso nella selezione degli ingredienti, nell'utilizzo di materie prime salubri e controllate, nel rispetto delle antiche ricette e tradizioni locali, nei costanti investimenti in ricerca e innovazione, ma nulla sarebbe stato possibile senza l'amore e la capacità

della famiglia di mantenere fede alle proprie radici e al proprio territorio, senza mai abbandonarlo, ma, al contrario, valorizzandolo e coltivandone i frutti migliori.

Tanto da far diventare oggi Madeo protagonista di un libro che ripercorre la sua storia familiare e aziendale e celebra un nuovo principio etico, che diventa anche socio-economico, riassunto nel titolo: "Il coraggio della restanza".



UN'IMPRESA DI FAMIGLIA

Un piccolo “miracolo economico” agroalimentare made in Sud, un modello imprenditoriale tutto italiano che poggia le proprie fondamenta su quattro pilastri: l'amore per un territorio complesso, ma dalla straordinaria ricchezza, la forza di una famiglia coesa, la capacità di stringe-

re alleanze e creare sinergie, l'ambizione di far conoscere il sapore della Calabria nel mondo. Filiera Madeo è più di un'azienda, è una comunità di persone nata nel 1984 sulle colline joniche presilane grazie al coraggio del giovane imprenditore Ernesto Madeo, che attinge con intelligenza e lungimiranza dal sapere tramandato dai suoi nonni e genitori, allevatori da generazioni.

Un'avventura iniziata grazie allo spirito imprenditoriale, ma anche e soprattutto ai rapporti di comunità, allo sforzo collettivo, alla solidarietà tra persone del territorio, i vicini e i collaboratori che sono tutt'ora una seconda famiglia.



Ernesto Madeo fondatore della Filiera Madeo



**40 ANNI
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984

Oggi, a 40 anni dalla sua fondazione, Filiera Madeo è un modello di crescita sostenibile per il territorio, la Calabria e il Sud Italia. In una parola un esempio plastico di restanza, ossia della capacità e del diritto di restare ancorato alla propria terra, proteggendola e rigenerandola, offrendo nuove opportunità economiche e di sviluppo, garantendo a tanti giovani costretti a emigrare un'alter-



nativa concreta. Con questo obiettivo nasce nel 2021 Academy Madeo, unica realtà di questo genere nel

Meridione, che offre ad una selezione di studenti dell'ultimo anno degli istituti professionali la possibilità di partecipare ad un percorso formativo che termina con un attestato professionale riconosciuto a livello nazionale e altamente spendibile nel settore



Academy Madeo: la partecipazione degli studenti al percorso formativo

agroalimentare, ma soprattutto con un contratto di lavoro presso una delle aziende di Filiera Madeo.

“Io resto al Sud! Restiamo al Sud, cambiamo il Sud” ripeteva Ernesto Madeo ai propri collaboratori. Una visione pienamente condivisa dalla seconda generazione della famiglia

ta a San Demetrio Corone per guidare da CEO un gruppo da quasi 30 milioni di euro. Insieme a lei i fratelli Francesco, attuale vicepresidente del Gruppo, Alessandro, Costantino e mamma Rosina, che ha da sempre affiancato il marito nella gestione dell’impresa mettendo a frutto una



Madeo, che ne ha preso il testimone: Anna Madeo, laurea in Bocconi ed esperienze formative e professionali internazionali, che a 36 anni è torna-

brillante laurea in matematica, non scontata per una donna del Sud nei primi anni '80, e che oggi siede nel Consiglio di amministrazione assie-



**40 ANNI
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984



“Il coraggio della restanza” è il libro scritto a quattro mani da Ernesto Madeo e la moglie Rosina Santo (Cairo Edizioni) che racconta la storia della Filiera Madeo.

Il volume porta la prefazione del gironalista Tommaso Labate (Corriere della Sera), il quale, tra l'altro scrive: «L'emersione di una classe di imprenditori del settore dell'agroalimentare è una realtà che la Calabria trasforma quasi in romanzo. I Madeo e la loro Filiera ne sono la prova. Come scoprirete leggendo queste pagine e cominciando quel cammino al loro fianco, nella loro storia. Una storia di Calabria».



Ernesto Madeo e la moglie Rosina Santo, autori del libro “Il coraggio della restanza”

LA FILIERA

La Filiera Madeo ha come parole chiave **rintracciabilità** e **tracciabilità**: sono a garanzia del sistema di produzione che si basa su specifici controlli relativi a provenienza, qualità e sicurezza alimentare.

Tutti i prodotti, dai mangimi per i suini fino alle spezie che insaporiscono i salumi, provengono pertanto dal



Coltiviamo i campi in regime biologico, senza l'utilizzo di fertilizzanti chimici e fitofarmaci.

sistema organizzato di Filiera e sono realizzati a partire da materie prime controllate all'origine. Tutta la produzione, quindi, è sottoposta a rigorosi controlli in ogni fase e avviene nel rispetto della salubrità e della tradizione.

Questo significa garanzia di qualità per il consumatore e assoluta applicazione di regole rigorose perché la Filiera Madeo possa mantenere sempre i principi di eticità, sostenibilità e innovazione che la caratterizzano. Con l'utilizzo di energie rinnovabili (da apposito impianto di bio-digestione) che rendono autosufficiente la filiera produttiva.



Il ministro Lollobrigida allo stand Madeo a Tuttofood 2023



**40 ANNI
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984



Gli uliveti si trovano sulle Colline Joniche Presilane, all'interno della zona IGP Olio di Calabria e DOP Bruzio a produzione biologica.

I campi di peperoncino sono rigorosamente all'aperto, dove coltiviamo due biodiversità autoctone: "naso di cane o roggianese" e "cornetto piccante".



SUINO NERO

4^o di Calabria
DOP

Da due generazioni alleviamo e valorizziamo la razza autoctona di Suino Nero di Calabria e il Suino bianco DOP, all'aperto in regime di benessere animale e senza l'uso di antibiotici dalla nascita.



ENERGIE RINNOVABILI

5^o biogas

Gli impianti di fotovoltaico e biogas producono energia rinnovabile, elettrica e termica, che alimenta la filiera nel pieno rispetto dell'ambiente.





**40 ANNI
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984

STABILIMENTI



PRODUZIONI



*I tre stabilimenti si occupano
della lavorazione delle carni,
produzione dei salumi
insaccati, salati e affettati*

*Le linee di produzione sono:
Salumi Tradizionali Calabresi,
Salumi di Calabria D.O.P., Carni
e Salumi di Suino Nero.*



LA SOSTENIBILITÀ

La Filiera Madeo promuove la Sostenibilità Ambientale utilizzando energie rinnovabili che rendono autosufficiente l'intero ciclo produttivo.

Con l'impianto di bio-digestione "BioGas" la Filiera Madeo produce 250 kWh di energia elettrica e termica, utilizzando tutti i residui della produzione agricola che, attraverso un perfetto sistema di economia circolare, tornano nuovamente alla terra sotto forma di concime biologico e acqua depurata.

Gli impianti fotovoltaici installati,

trasformano 750 kWh di energia solare in energia elettrica. Essere Green è la filosofia che l'azienda ha adottato e che porta avanti, con successo, da anni.

Tutto ciò è coperto da certificazioni che garantiscono qualità e sicurezza dei prodotti e dei processi di produzione. Un percorso in continuo aggiornamento a tutela della qualità e la soddisfazione dei clienti.

Il sistema di gestione ambientale conforme allo standard ISO 14001 rappresenta un riferimento per sviluppare volontariamente misure di salvaguardia ambientale, dal risparmio energetico alla protezione del clima, allo smaltimento dei rifiuti.

La verifica approfondita della tracciabilità della filiera della carne e dei processi per prevenire la contaminazione tra le specie di carne è certificata da BRCGS Brand reputation, un modulo aggiuntivo sviluppato con aziende britanniche dell'industria, dei rivenditori e dei servizi di ristorazione per fornire la garanzia dell'intera catena di approvvigionamento.





**40 ANNI
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984



**L'inaugurazione
della Prosciutteria Casa Madeo.**

Ernesto Madeo e la moglie Rosina Santo e mons. Donato Oliverio, eparca di Lungro



IL SUINO NERO

La storia del suino nero è lunga oltre 2.700 anni e la Filiera Madeo ha portato la tradizione nel futuro avviando un allevamento nel 1990.

Già ne parlava Omero nell’Odissea: “Il troverai, che guarderà la nera greggia, che beve d’Aretusa al fonte, e alla pietra del Corvo addenta,



Anna Madeo con il Sottosegretario Centinaio



e rompe la dolce ghianda, per la cui virtude il florido sul dosso adipe cresce” (Libro XIII, 478-482).

Ernesto Madeo ha intuito che la sfida era da affrontare: bisogna avviare un lungo percorso di selezione per recuperare la genetica del Suino Nero di Calabria, razza autoctona quasi estinta, rintracciando alcuni esemplari di maschi e femmine nelle aree della Sila Greca e dell’Aspromonte. Il territorio calabrese rappresenta un habitat ideale, garantendo le condizioni ottimali per l’allevamento. I suini sono liberi di grufolare all’aperto alla ricerca di erbe, radici e verdure di stagione che ne rappresentano la principale fonte di alimentazione. I ritmi di accrescimento e riproduzione sono in completa sintonia con quelli dettati dalle leggi naturali.



**40 ANNI
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984

FILIERA NAZIONALE DEL SUINO NERO ITALIANO AUTOCTONO

Interlocutore unico per i prodotti a base di Suino Nero Italiano autoctono 100% puro, delle 5 razze nazionali riconosciute e certificate dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con una gamma completa di prodotti salati, insaccati e carni fresche in grado di soddisfare ogni esigenza della moderna distribuzione.

La Filiera Madeo è promotrice e capofila della rete nazionale del suino nero italiano, avviando il percorso di recupero di queste “famiglie reali” in via di UNICA FILIERA.

MARCHIO COLLETTIVO NAZIONALE

“RENERO 100% puro Suino Nero Italiano” è un marchio depositato dall’Associazione di categoria Agrocepi che garantisce l’autenticità della filiera di questa razza pura e un sistema di qualità certificato.

Le razze autoctone rappresentate da questo marchio sono riconosciute dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.



Fiera Cibus Parma 2022: Anna Madeo con Ministro all'Agricoltura Patuanelli, il Sottosegretario agli Esteri Di Stefano e il Presidente Agrocepi Martinangelo



I SALUMI DI SUINO NERO

I salumi di Suino Nero si contraddistinguono per l'originale pigmento nero, ottenuto dal processo di lavorazione brevettato.

Le carni sono lavorate in modo artigianale e insaporite con spezie naturali e piante aromatiche. La lunga stagionatura conferisce gusto e aromi unici.



Prosciutto di Suino Nero

Il Re dei salumi di Suino Nero, l'Unico Prosciutto tutto nero al mondo.

Il suo sapore intenso e il gusto sono dati dalla qualità della materia prima e dalla stagionatura, che dura almeno 24 mesi.

La firma della Filiera Madeo è la crema di peperoncino calabrese.



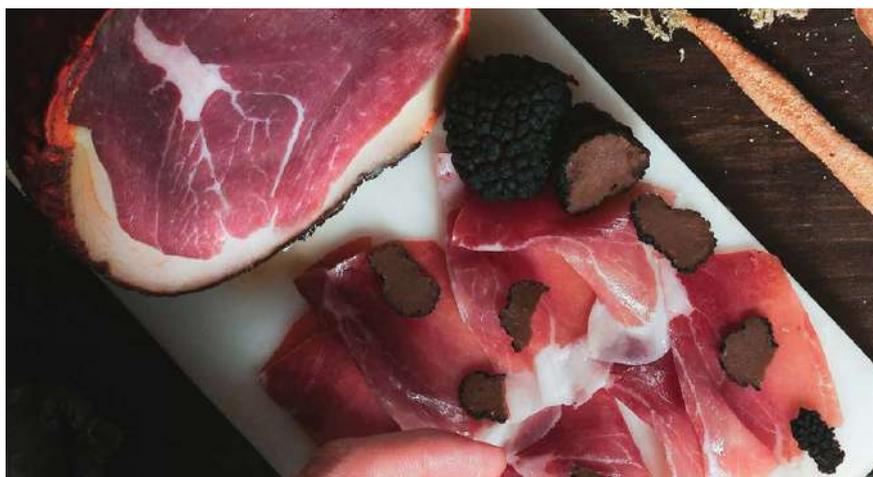
**40 ANNI
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984



Nero Cotto

Prosciutto cotto alta qualità lavorato in maniera artigianale, con salina naturale e cotto in panno per preservare l'originale pigmento nero.



Cuore di Prosciutto

Il Cuore del Prosciutto, la parte più nobile e gustosa. Stagionato in retina per almeno 7 mesi.



Capocollo di Suino Nero

Il Capocollo è un connubio di sapori, il dolce e il sapido. Massaggiato a mano e insaporito con sale e pepe nero. Stagionato per almeno 100 giorni.





Fior di Lardo di Suino Nero

Il Fior di lardo (lombo e lardo) è il fiore all'occhiello della linea Suino Nero.

Salato a mano e lasciato insaporire dalle erbe aromatiche e foglie di alloro, stagionato per almeno 100 giorni.



Pancetta di Suino Nero

Con la sua marezza magra, la Pancetta di Suino Nero ha un gusto dolce e delicato.

Insaporita con il pepe nero e stagionata per 90 giorni.



Lardo di Suino Nero

Bianco e profumato, il nostro Lardo di Suino Nero è salato a mano, insaporito con piante aromatiche e stagionato per almeno 100 giorni.





Guanciale di Suino Nero

Il guanciale è un taglio tradizionale ricavato dalla guancia del suino.

Insaporito con spezie locali. Stagionato per almeno 60 giorni.

‘Nduja e Salsiccia di Suino Nero

L'eccellenza della tradizione calabrese. Rosse, piccanti, insaccate in budello naturale e legate a mano.

La ‘Nduja è stagionata per 60 giorni, mentre la Salsiccia per 45 giorni.



Salami di Suino Nero

Salame: le carni nobili del Suino Nero, insaporite con sale e pepe nero. Insaccato in budello naturale e stagionato per almeno 60 giorni.

Nera Vera

Pancetta arrotolata, legata a mano con spago naturale, leggermente affumicata e cotta lentamente.

Tutti i salumi sono prodotti da animali mai trattati con antibiotici sin dalla nascita.



ISALUMI DI CALABRIA D.O.P.

Salsiccia, Soppresata, Capocollo e Pancetta sono i salumi di Calabria D.O.P.. Ottenuti da carni di suini nati, allevati e macellati in Calabria. Aromatizzati con finocchietto selvatico e crema di peperoncino calabrese della nostra Filiera. Tutti i salumi sono senza glutine e senza derivati del latte.



Salsiccia di Calabria D.O.P.

Ottenuta da spalla e pancetta insaporite con semi di finocchietto selvatico e crema di peperoncino calabrese, ossa dolce o piccante. È tra i salumi più antichi e tradizionali. La Salsiccia di Calabria D.O.P. è intrecciata a mano, insaccata in budello naturale e stagionata per 30 giorni.



Soppresata di Calabria D.O.P.

Ottenuta da coscia e filetto insaporite con pepe nero e crema di peperoncino calabrese dolce o piccante, con un gusto aromatico, pungente e intenso. La Soppresata di Calabria D.O.P. è legata a mano, insaccata in budello naturale e stagionata per 45 giorni.



**40 ANNI
DI SUCCESSI**

FILIERA **MADEO** DAL 1984



Capocollo di Calabria D.O.P.

Ottenuto utilizzando le carni superiori del lombo, salato a mano e aromatizzato con la crema di peperoncino calabrese leggermente piccante.

Il Capocollo di Calabria D.O.P. massaggiato a mano, insaccato in budello naturale e stagionato per 100 giorni.



Pancetta di Calabria D.O.P.

Ottenuta dal sottocostato inferiore, dalla caratteristica forma rettangolare, salata a mano e insaporita con la crema di peperoncino calabrese leggermente piccante.

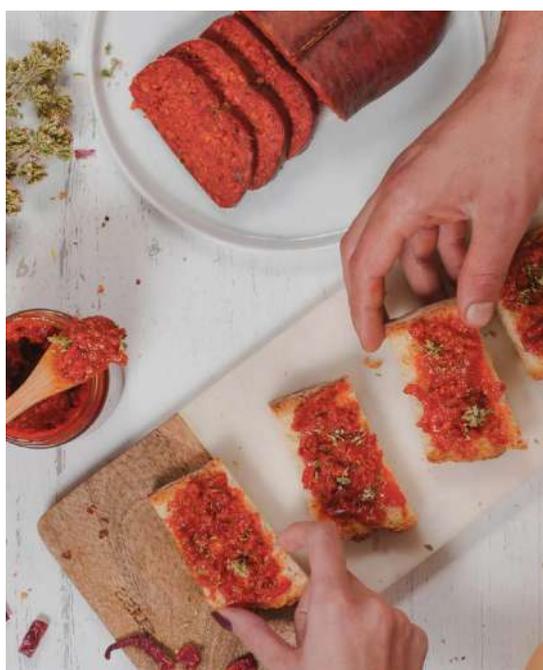
La Pancetta di Calabria D.O.P. è stagionata per 30 giorni.





ISALUMI TRADIZIONALI

I salumi della linea Madeo sono tradizionali calabresi, dolci e piccanti. Realizzati secondo le antiche ricette di famiglia, tramandate di generazione in generazione, utilizzando ingredienti tipici e genuini, quali il finocchietto selvatico, la crema fresca di peperoncino e l'olio extra vergine di oliva, tutti prodotti direttamente dalla Filiera.



'Nduja nobile tradizionale

La 'Nduja nasce come prodotto povero della salumeria calabrese.

Tutti i migliori tagli di carne, infatti, venivano impiegati nella produzione dei 4 salumi di Calabria D.O.P.: Salsiccia, Soppressata, Capocollo e Pancetta. Si dice che il nome possa derivare dal francese "andouille", un salume realizzato con carni povere e probabilmente importato in Calabria durante il periodo di Napoleone, intorno agli anni 1806-1815.

Negli anni, la Filiera Madeo ha migliorato la ricetta, utilizzando solo materie prime selezionate e di alta qualità, rendendo la 'Nduja un prodotto 100% di Filiera calabrese: carni di suini D.O.P. di Calabria, peperoncino piccante in crema fresca e olio extra vergine di oliva.



Spianata calabrese

Prodotto a partire da carne di maiale selezionata e arricchita con pepe nero in grani e peperoncino piccante di nostra produzione.

La caratteristica forma schiacciata è ottenuta in fase di stagionatura, che dura almeno 45 giorni.



Ventricina Calabrese

Di forma leggermente curva, la nostra Ventricina è insaccata in budello naturale e legata a mano. L'impasto è magro e gradevolmente piccante, insaporito da pepe nero e crema fresca di peperoncino.

Salsiccia tradizionale

Realizzata come da ricetta tradizionale, con spalla e pancetta, la nostra Salsiccia tradizionale è insaporita dalla crema fresca di peperoncino, dolce o piccante, insaccata a mano e legata con spago naturale in diverse forme.

Soppressata tradizionale

Il nome deriva dalla forma caratteristica, ottenuta dalla pressatura in tavole di legno in fase di stagionatura. La nostra Soppressata è realizzata come da ricetta tradizionale con coscia e filetto, insaccata in budello naturale e legata a mano con spago naturale.

Capocollo tradizionale

Insaporito con pepe nero o crema fresca di peperoncino, salato e massaggiato a mano, poi legato con spago naturale.



L'OLIO EXTRA VERGINE DA ULIVETO BIOLOGICO



La Filiera Madeo nasce tra i meravigliosi uliveti delle Colline Joniche Presilane: un territorio incontaminato risorsa unica e preziosa del marchio Madeo.

Gli uliveti della Filiera Madeo crescono all'interno della zona IGP Olio di Calabria e D.O.P. Bruzio. Sono lavorati in maniera biologica, non per rispondere a un semplice trend di mercato, ma perché da sempre viene naturale farlo. Vengono utilizzati metodi di coltivazione sostenibili, senza l'utilizzo di fertilizzanti chimici, pesticidi, anticrittogamici o insetticidi.

La qualità dell'ambiente si riversa sulla qualità dei prodotti che arrivano in tavola e noi abbiamo voluto fare dell'eccellenza il fiore all'occhiello della filiera.

Viene utilizzato naturalmente solo concime biologico

prodotto dall'impianto di biodigestione, così da creare un ciclo virtuoso continuo, dove la terra ritorna alla terra, in modo semplice e sostenibile.

La certificazione ambientale Iso 14001 garantisce che tutte le attività si svolgono nel rispetto dell'ambiente e della salute delle persone.

FILIERA

MADEO

DAL 1984

**40 ANNI
DI SUCCESSI**



ERNESTO MADEO ROSINA SANTO

Prefazione di Tommaso Labate



IL
CORAGGIO
DELLA
RESTANZA

I primi 40 anni della filiera **MADEO** : storia, sfide e strategie
di un'azienda g-local di successo