Dal controllo della filiera all'innovazione di prodotto: il Centro Carni TANN di Despar Nord accelera sul "senza conservanti"

Lo stabilimento produttivo di Monselice (PD), eccellenza industriale di Despar Nord, rafforza la propria strategia di integrazione della filiera con il lancio della nuova selezione di salumi e affettati senza conservanti. Un progetto che valorizza ricerca, lavorazione interna, carne 100% italiana e controllo diretto in ogni fase del processo.

Mestrino, 06 luglio 2026 – In un mercato in cui i consumatori sono sempre più attenti all'origine delle materie prime, alla trasparenza della filiera e alla qualità degli alimenti che portano in tavola, Despar Nord continua a investire in uno dei propri asset strategici più distintivi: il **Centro Carni TANN di Monselice (PD)**, polo produttivo che rappresenta un modello di integrazione verticale capace di unire produzione, innovazione e distribuzione.

La scelta di dotarsi di un centro produttivo proprietario, avviata già nel 1997 e progressivamente sviluppata fino all'attuale stabilimento di Monselice, consente oggi a Despar Nord di presidiare direttamente l'intera filiera delle carni e dei salumi, garantendo elevati standard qualitativi, completa tracciabilità delle produzioni e una costante capacità di innovazione.

Con **oltre 170 collaboratori**, **26 linee produttive** – sei delle quali introdotte recentemente con tecnologie di ultima generazione – e una capacità produttiva superiore alle **16.000 tonnellate di carne all'anno**, il Centro Carni TANN rappresenta oggi un punto di riferimento per la produzione di carne, preparazioni gastronomiche e salumi destinati ai punti vendita Despar, Eurospar e Interspar. Un sito altamente specializzato, certificato secondo i principali standard internazionali in materia di qualità e sicurezza alimentare, che lavora centinaia di referenze garantendo controlli costanti lungo tutto il processo produttivo.

L'integrazione tra il centro produttivo e la rete vendita rappresenta uno dei principali elementi distintivi del modello Despar Nord. Il dialogo continuo con i punti vendita permette infatti di intercettare rapidamente le evoluzioni dei consumi e trasformarle in nuove opportunità di sviluppo, grazie anche alla presenza di un reparto interno di **Ricerca e Sviluppo**, che segue direttamente tutte le fasi di progettazione dei nuovi prodotti.

È proprio da questa capacità di innovazione che nasce il nuovo progetto **"Senza Conservanti"**, la nuova selezione di salumi e affettati a marchio Despar Premium prodotta interamente presso il Centro Carni TANN.

Le prime referenze disponibili sono il **prosciutto cotto nazionale senza conservanti** e il **petto di tacchino arrosto senza conservanti**, cui seguiranno nei prossimi mesi ulteriori referenze. Un progetto che rappresenta molto più di un semplice ampliamento dell'assortimento: è la concreta evoluzione di un percorso orientato a offrire prodotti capaci di rispondere in maniera sempre più tempestiva e completa alle nuove esigenze dei consumatori, senza rinunciare agli elevati standard qualitativi che contraddistinguono l'insegna.

La nuova selezione si caratterizza per alcuni elementi distintivi ben precisi: **carne 100% italiana**, **assenza di nitriti e nitrati aggiunti**, con una lista ingredienti essenziale e rigorosi controlli qualitativi in ogni fase della produzione.

Fondamentale è anche il modello di approvvigionamento sviluppato da Despar Nord, basato su accordi diretti con macelli italiani di medie e piccole dimensioni. Una scelta che consente di accorciare la filiera, eliminare passaggi intermedi, rafforzare la tracciabilità e costruire relazioni di partnership durature con i fornitori, condividendo standard qualitativi elevati lungo tutto il processo produttivo.

"Il mercato delle carni lavorate è sempre più orientato verso qualità, trasparenza e salute. Le nuove linee di prodotto puntano a intercettare un consumatore evoluto e consapevole. Il tema del 'senza conservanti' è diventato centrale negli ultimi anni e ha inevitabilmente influenzato il comportamento d'acquisto, non solo in Italia ma in tutta Europa", **commenta Martin Niederkofler, Direttore del Centro Carni TANN.**

Il risultato è un prodotto che nasce da un'importante attività di ricerca e sperimentazione interna. L'eliminazione di nitriti e nitrati senza compromettere sicurezza alimentare, shelf life e caratteristiche organolettiche ha richiesto infatti un intenso lavoro di sviluppo che ha coinvolto ogni fase del processo: dalla selezione delle materie prime allo studio delle lavorazioni, fino all'ottimizzazione del confezionamento.

"La gestione interna della Ricerca e Sviluppo ci consente di controllare direttamente l'intero processo di innovazione, riducendo i tempi di sviluppo e aumentando la capacità di sperimentazione. Per i salumi e gli affettati senza conservanti questo approccio è stato determinante: ci ha permesso di coniugare sicurezza, qualità e naturalità, mantenendo gli elevati standard che contraddistinguono il Centro Carni TANN", **prosegue il Direttore Niederkofler.**

La capacità di integrare produzione, ricerca e distribuzione permette inoltre di migliorare l'efficienza dell'intera filiera, riducendo il numero degli intermediari, ottimizzando la logistica e contenendo gli impatti ambientali. Un modello che genera valore sia per l'azienda sia per il consumatore finale, attraverso prodotti di qualità elevata, trasparenti e sempre più accessibili.

Il progetto **"Senza Conservanti"** rappresenta soltanto il primo passo di un percorso più ampio. L'obiettivo di Despar Nord è infatti estendere progressivamente questo approccio a un numero crescente di referenze della propria salumeria, confermando il Centro Carni TANN come uno dei principali motori di innovazione dell'azienda e un esempio concreto di come il controllo diretto della filiera possa trasformarsi in un vantaggio competitivo, capace di generare qualità, sicurezza e fiducia per i clienti.

***

Despar Nord- Aspiag Service, concessionaria dei marchi Despar, Eurospar e Interspar in Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Trentino-Alto Adige, Emilia-Romagna e Lombardia, opera nel settore della grande distribuzione organizzata, vendendo all'ingrosso e al dettaglio prodotti alimentari e non. Nei territori in cui è presente, con una rete logistica di 10 piattaforme di cui 4 Direzioni Regionali (Mestrino, Bolzano, Udine e Castel San Pietro Terme), gestisce 242 punti vendita diretti e rifornisce 305 punti vendita affiliati, grazie ai suoi quasi 10.000 collaboratori e collaboratrici. Assieme alle concessionarie SPAR di Austria, Slovenia, Croazia e Ungheria, Aspiag Service fa parte del gruppo SPAR Austria. Despar Nord è inoltre parte del Consorzio Despar Italia che, con i suoi 6 soci consorziati, riunisce tutte le concessionarie del marchio sul territorio nazionale.

Contatti per la stampa - Aspiag Service Despar

Francesca Furlan
Ufficio Stampa Despar Veneto e Lombardia
Tel. Ufficio: +39 049 9009285
Cell.: +39 338 719 9599
francesca_furlan@despar.it

Luca Mauceri
Ufficio Stampa Despar Veneto e Lombardia
Tel. Ufficio+39 049 9009235
Cell.: +39 337 1576383
luca_mauceri@despar.it