

# Abatorul de iepuri, o afacere care promite

Descriere imagine:

Cresterea si sacrificarea iepurilor reprezinta o ramura neexploataata inca in tara noastra. E ceva nou, iar o afacere de succes trebuie sa aduca o noutate pe piata, spune Giuliano.

**Acum 15 ani, impreuna cu primul val de investitori straini, Giuliano Giovanini a poposit in Romania si s-a stabilit pe meleagurile din jurul Clujului, aducand cu el mentalitatea vestului. Timpul i-a dovedit ca a facut alegerea corecta.**

A inceput o afacere in domeniul confectionarii, dar, pentru ca Giuliano are studii de specialitate, nu si-a uitat niciodata prima dragoste, zootehnia. Si, cum iubirea din tinerețe nu dispare, a decis ca acum este momentul sa intre in arena zootehniei romanesti.

A deschis recent primul abator de iepuri din Romania. Este un pionier in domeniu si ca orice pionier da dovada de mult curaj. Are ca model abatoarele din patria sa natala, Italia, dar cum iarna nu-i ca vara, nici Romania nu e ca Italia. Acolo exista o piata gata formata, aici trebuie sa o formeze singur.

Trebuie sa invete romanul sa consume carne de iepure la scara mare. A decis sa faca acest lucru si a cumparat ferma de la Floresti. A facut aceasta achizitie impreuna cu un asociat si au folosit banii proprii, proveniti din afacerile anterioare pe care le-au desfasurat in Romania.

De ce a ales iepurii? Pentru ca reprezinta o ramura neexploataata inca in tara noastra. E ceva nou, iar o afacere de succes trebuie sa aduca o noutate pe piata, spune Giuliano. Pe langa acest aspect, are rude in Italia care activeaza in domeniu si poate beneficia de sfaturile si de experienta lor.

## Cerere mai mare decat oferta

Norme europene care vin acum peste noi, l-au obligat la investitii majore in utilaje, aparatura

necesara si in igiena abatorului. Odata pornit pe acest drum trebuie sa mearga pana la capat, urmand reguli stricte.

Curatenia e la ea acasa in abatorul de la Floresti. Totul e imbracat in gresie si faianta. Intregul instrumentar stralucește de curatenie. Prima incapere este cea destinata asomarii iepurilor. Animalele sunt asezate pe o banda transportoare, care face legatura cu celalalte incaperi.

Dupa asomare, iepurii sunt lasati sa sangereze, apoi sunt jupuiti de blana si eviscerati. Deseurile sunt scoase prin partea din spate a abatorului. Carnea este lasata sa se zvante, apoi refrigerata si ambalata pentru a putea fi trimisa spre consum.

Momentan productia este comercializata catre restaurante dar sunt discutii pentru desfacerea direct in magazine. Animalele provin din crescatoria proprie. Langa abator, Giuliano creste singur animalele pe care le sacrifica. Momentan are 700 de femele din rasele Neo Zeelandez si Californian. Animalele sunt hranite natural, fara a li se administra steroizi sau hormoni de crestere, ceea ce sporeste calitatea carnii produsa aici.

Capacitatea de procesare a abatorului este de 5000 de iepuri pe zi, mult peste capacitatea de productie a fermei. De aceea, abatorul ar achizitiona iepuri, daca ar avea de la cine. Legislatia in vigoare nu permite achizitia in orice conditii. Crescatorul care vinde trebuie sa aiba autorizatie si acte pe animale. De asemenea, este necesar un vehicul special de transport.

### **Am venit, am muncit, voi invinge!**

Giuliano intentioneaza sa se extinda. A inceput amenajarea de noi custi pentru iepuri si doreste sa mai cumpere 1000 de femele. Pentru moment, cererea de carne este mai mare decat poate el sa produca. Piata noua, cea europeana care cuprinde de acum si Romania, isi spune cuvantul.

Oamenii au inceput sa ceara carnea de iepure. Este sanatoasa, are un continut foarte mic de colesterol si este recomandata de multi medici nutritionisti. Incet- incet, incepe sa patrunda pe piata.

Pe viitor, Giuliano intentioneaza sa diversifice activitatea si sa produca si semipreparate din carne de iepure. Este o cale lunga si deloc usoara, dar are niste asi in maneca: perseverenta si seriozitatea. Nu viseaza la minuni care se vor intampla peste noapte. Este constient ca va trebui sa treaca prin multe etape si sa mearga pe un drum cu multe suisuri si coborasuri. Dar la final se intreveede o afacere de succes.

### **Precizare a redactiei Revista Ferma...**

Acest articol a fost realizat de catre dl. Flavius Militaru, redactor al Revistei Ferma la acel moment si a fost publicat in Revista Ferma nr.3(47) din aprilie 2007. La momentul respectiv toate locatiile despre care se vorbeste in articol erau functionale.

*Articol publicat in revista Ferma, 2007*

*Ferma*