



SUPPLEMENTO N.1 - SALUMI&CONSUMI -
ANNO 13 - NUMERO 11 - NOVEMBRE 2020

SPECIALE SALAME

Focus su un prodotto intramontabile. Che, nel corso degli anni, non ha mai smesso di innovare nel solco della tradizione. Cercando sempre nuove strade per crescere. Le proposte delle aziende e il punto di vista dei Consorzi.





Salumificio Brugnolo

www.salumificiobrugnolo.it

FILIPPO MARANGON

“Il settore salame per la nostra storica azienda, che proprio nel 2021 compirà 70 anni, è molto importante: vale circa il 60% del fatturato e l’offerta è ampia e articolata. In catalogo abbiamo specialità del territorio come Sopressa veneta, salame Milano, Napoli dolce, Ungherese, il salame di prosciutto Giotto e tutta la linea dei piccanti dalla salsiccia Napoli alla ventricina alla spianata. Segnalo anche salami di grossa pezzatura dedicati al comparto Horeca e per il banco taglio di Gd-Do. Interessante il trend degli affettati in busta e, più in generale, nei primi nove mesi dell’anno l’azienda ha tenuto bene, con crescita importanti proprio nel settore dei tranci e dei salami con pezzature ridotte, da 250 e 350 grammi, con un elevato livello di servizio sempre più apprezzato dai consumatori. Proprio per venire incontro alle esigenze del mercato, abbiamo appena presentato il Brugnoletto: una novità 100% made in Italy da filiera controllata da 150 grammi, prodotto con carne italiana, in un’elegante confezione microforata. Una specialità senza latte, senza glutine e senza Ogm, come le altre referenze del segmento. Per ora il Brugnoletto è in versione dolce, ma a breve verrà presentata anche una versione piccante. I primi riscontri da parte della distribuzione sono stati veramente eccezionali, quindi contiamo di inserirlo in numerosi punti vendita. Anche all’estero prosegue il buon andamento di Brugnolo: i paesi più dinamici sono Francia, Germania, Inghilterra e l’Europa dell’Est”.

SALAME BRUGNOLETTO

Salame ottenuto con carni suine crude macinate con stampo a fori 5 mm, salate, speziate ed insaccate in budello collagenico. Periodo minimo di stagionatura 30 giorni.

Ingredienti

Carne di suino, sale, zucchero, destrosio, aromi e spezie. Antiossidanti: E300. Conservanti: E252, E 250.

Peso medio/pezzature
150 g.

Caratteristiche

Non contiene allergeni, Ogm e il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

Confezionamento

Involucro microforato.

Tempi di scadenza

Shelf life: 120 gg. Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura non superiore a 15°C.



Veroni

www.veroni.it

EMANUELA BIGI

“La produzione di salame sul fatturato aziendale incide l’1,63% a volume e 2,53 a valore. L’offerta dei salami Veroni è molto ampia comprendendo tante specialità regionali e profonda in termini di formati e caratteristiche. La referenza più importante è ancora rappresentata dal salame intero, contenuto però nella confezione in flow pack. Un ruolo importante lo gioca la produzione tutelata, con il salame Felino Igp. Il mercato del salame, in generale, si sta evolvendo molto velocemente e il consumatore è alla ricerca di un prodotto di alta qualità, curato in ogni dettaglio, dalla scelta della materia prima al packaging di presentazione e offerta.

Per questo abbiamo recentemente presentato una interessante novità nel comparto: il salame al tartufo nero. Un prodotto di 200 grammi dall’aroma dolce, dal sapore deciso e dal profumo delicato. Con punte di nocciola e fungo porcino.

Per quel che riguarda le vendite per canale in Italia, la quasi totalità dei salami firmati Veroni viene distribuita nel canale del normal trade. Infine uno sguardo all’export: oltre il 45% della produzione di salame viene venduta nel mercato europeo”.

SALAME AL TARTUFO

Aroma dolce, sapore deciso e profumo delicato con punte di nocciola e fungo porcino: queste le caratteristiche del nostro nuovo salame al tartufo nero estivo, raccolto solo in un particolare periodo dell’anno, regala al salame una fragranza unica e speciale. Lo rende perfetto per una degustazione di vini rossi d’annata, insieme a un grissino o un po’ di pane oppure come ingrediente per ricette gourmet.

Peso medio/pezzature
200 grammi.

Caratteristiche

Senza glutine, senza glutammato, senza lattosio o derivati del latte, senza polifosfati aggiunti.

Confezionamento

Sottovuoto declippato.

Tempi di scadenza

Shelf life: 90 gg.



**UNICO
COME LA NOSTRA PASSIONE
SALAME FELINO I.G.P.**

www.umbertoboschi.it

Cavalier Umberto Boschi

www.umbertoboschi.it

ALESSIO TOMASELLI



“Quando si parla di salami, in particolare di salame Felino, viene naturale pensare alla nostra azienda. Questa famiglia di prodotti rappresenta da sempre il nostro core business e vale circa il 30% del fatturato aziendale.

È indubbio che ci sia un legame fortissimo con il nostro territorio: ci piace l'idea di rappresentarci nell'immaginario dei buyer e degli addetti agli acquisti più in generale l'azienda sinonimo di salame Felino, uno dei prodotti più significativi per tipicità e tradizione della provincia di Parma.

Ma prima di tutto ci consideriamo 'un'industria artigiana', che è stata capace negli anni di coniugare l'artigianalità dei processi produttivi a volumi molto importanti, incrementando il livello di servizio offerto al consumatore. Continuiamo ad utilizzare sempre e comunque carni 100% italiane, ponendo grande attenzione ad aspetti salutistici come l'assenza di glutine, lattosio e altri allergeni da tutti i nostri prodotti, salami in primis.

Il salame Felino Igp è infatti il nostro prodotto più importante e quello che storicamente ci simboleggia: da solo rappresenta circa il 50% delle vendite complessive di salami.

Nel corso degli ultimi quindici anni si sono ritagliati una fetta importante di fatturato anche lo strolghino, i bocconcini e più recentemente il salame Contadino, l'Ungherese e il Milano. I

formati più performanti sono sicuramente quelli rappresentati dalle piccole pezzature e ancor di più, dopo l'accelerazione portata dal Covid, dagli affettati. Qui i salami pesano addirittura per il 45% del totale fatturato di linea. Tuttavia, per noi resta ancora il banco taglio il reparto che sviluppa le maggiori vendite di questa categoria.

Inoltre, stiamo studiando alcuni nuovi salami tradizionali che ci permetteranno di penetrare più in profondità il mercato del Centro/Sud Italia ed alcuni mercati esteri, soprattutto del Nord Europa. Mi piace poi ricordare una nuova confezione regalo, il box 'Osteria del Cavaliere', in cui i protagonisti sono due salami: un trancio di salame Felino e uno strolghino, inseriti in una prestigiosa scatola a finestra battente dalla grafica accattivante ed esclusiva.

Per quel che riguarda i canali, circa il 65% delle vendite di salami viene sviluppato con la Gdo, il 20% con il canale normal trade e il restante 15% con il canale Horeca.

Da inizio anno, poi, abbiamo dato il via ad un progetto articolato di sviluppo sui mercati esteri che, nonostante le limitazioni portate dalla pandemia, sta già dando risultati interessanti in particolare in Europa e Stati Uniti. Puntiamo a raggiungere una quota export rilevante nel giro di due o tre anni”.

BOX 'OSTERIA DEL CAVALIERE'

Scatola regalo pensata per raccontare i luoghi storici in cui si assaporavano nel passato come nel presente i nostri salumi tradizionali. In particolare questa confezione è dedicata al salame Felino Igp e allo strolghino, da sempre protagonisti della convivialità nelle tipiche 'Osterie' disseminate in tutta la provincia di Parma.

Peso medio/pezzature

Nel gift box è presente un trancio di salame Felino Igp pelato da 350 g e uno strolghino pelato da 200 g, entrambi con fetta obliqua. Il gadget è invece rappresentato da un esclusivo grembiule in cotone ecru.

Caratteristiche

Il box ha dimensioni di cm 34 x 24 x 8 (h)

Confezionamento

In colli da quattro box

Tempi di scadenza

Minimo 80 gg alla consegna

Renzini

www.renzini.it

FEDERICO RENZINI

“La produzione di salame incide circa il 20% sul fatturato aziendale. I formati più performanti sono sicuramente tranci e vaschette. Le novità riguardano tutte il mondo del libero servizio: tre salami gourmet e una vaschetta aperitivo. Nello specifico, i salami sono sottovuoto, 200 grammi a peso fisso: 'Sottobosco' è di cinghiale, la particolarità è nella ricopertura ai frutti rossi, poi 'Pistacchio' che è di suino ed è ricoperto con granella di pistacchio e Nocciolo ricoperto di nocciola. Infine ApeRe, nel formato da 60 grammi, ovvero nove bocconcini di salame con tartufo nell'impasto e ricoperti con Parmigiano Reggiano.

Le vendite sono così distribuite per canale: circa 70% canale Gdo e il restante 30% nel normal trade.

Il 30% delle vendite riguarda il mercato estero, dove il centro Europa è il cliente preponderante specie in paesi come Germania, Olanda, Belgio, Francia.

Seppur nel rispetto profondo della tradizione norcina umbra e i valori del nostro territorio, lo sviluppo di prodotto è sempre orientato all'innovazione: dal punto di vista del servizio i nuovi salami sono tutti senza budello, si propongono originali nel gusto e nella presentazione estetica. Un tocco gourmet che riguarda l'abbinamento con ingredienti sfiziosi, ma anche il packaging curato e d'avanguardia. La plastica del sottovuoto è stata ridotta del 50% circa, inserendo una parte in carta come supporto di confezionamento”.



'SOTTOBOSCO' SALAME DI CINGHIALE AI FRUTTI ROSSI S/V 200 G

Il Sottobosco è un salame di cinghiale, dal sapore intenso e appetitoso che viene esaltato in maniera importante dalle note riconoscibili dei frutti rossi. La copertura di questo salame senza budello è infatti realizzata con i frutti rossi che oltre ad aggiungere un tocco gourmet al gusto del prodotto, conferiscono un'esclusiva particolarità estetica.

Ingredienti

Carne di cinghiale 55% (origine: UE), carne di suino 40%, sale, destrosio, aromi, spezie, antiossidanti (E300, E301), conservanti (E250, E252). Frutti rossi disidratati in superficie: 10% del peso totale. Budello non edibile. Può contenere tracce di latte.

Peso medio/pezzature

200 g.

Caratteristiche

Copertura della superficie con grani di frutti rossi, senza budello, conservazione in luogo fresco e asciutto.

Confezionamento

Packaging sottovuoto realizzato con carta e plastica. Confezione riconoscibile per il fondo a pois marroni e avana, etichette marketing frontali con lamina di bronzo ed etichetta bilancia con ingredienti e nutrizionali, posta sul retro.

Tempi di scadenza

100 giorni.



San Bono

www.sanbono.it

NICOLAS PIAZZA

“La produzione di salame copre il 42% del volume di produzione totale del San Bono, e rappresenta il 46% del fatturato totale. Uno dei nostri prodotti di punta è il Salame Piacentino Dop, prodotto con carni esclusivamente di filiera certificata emiliana, lavorato a mano con una stagionatura minima di 45 giorni. Tra i più richiesti, il Salame Gentile, nella versione classico o rustico, e i Salamini Mignon, proposti in file da otto, e Tasty, veloci da pelare, dalla consistenza morbida e gustosa. Il formato intero è il più performante, mentre la vendita a tranci occupa una porzione ridotta sulle vendite totali.

L'ultimo nato in casa San Bono è il Salame Casereccio: è prodotto utilizzando gran parte dei tagli del maiale ed è arricchito da pepe intero e un infuso di aglio e vino, senza zuccheri, glutine e latte aggiunti. Insaccato a macchina e legato a mano, ha un periodo di stagionatura minimo di 20 giorni. Il suo sapore riporta alle zone collinari e montane del piacentino.

Più in generale, ogni prodotto nasce da un'accurata scelta delle materie prime, provenienti da fornitori selezionati e dalla lavorazione nel pieno rispetto della tradizione, all'insegna dell'artigianalità: i nostri salami sono ancora oggi legati a mano. È solo così che i sapori sono ancora quelli di una volta.

La presenza sul territorio è uno dei nostri punti di forza, grazie a una distribuzione capillare attraverso i canali normal trade (40%), Gdo (20%) e ingrosso (15%). L'export, infine, si attesta intorno al 6% del fatturato in ambito Ue”.

SALAME CASERECCIO

L'impasto è ottenuto macinando una miscela di trititi, spalle e prosciutto in proporzioni variabili con la piastra di diametro 16 mm, con aggiunta di una quantità minima di grasso.

È arricchito da pepe intero e un infuso di aglio e vino, senza zuccheri, glutine e latte aggiunti. Insaccato a macchina e legato a mano, ha un periodo di stagionatura minimo di 20 giorni. Il suo sapore riporta alle zone collinari e montane del piacentino.

Ingredienti

Carne di suino, sale, infuso di aglio e vino, spezie. Senza glutine.

Peso medio/pezzature

Da 0,8 a 1 kg

Caratteristiche

Consistenza compatta, profumo delicato, sapore dolce e colore rosso vivo

Confezionamento

Prodotto intero oppure confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Tempi di scadenza

Conservare il prodotto intero al fresco a una temperatura massima di 12/15° C, in locali con umidità 75% - 85% UR. Scadenza entro 9 mesi dalla data di produzione se garantite e rispettate le modalità di conservazione.

Una volta aperto il prodotto, conservare in frigorifero e consumare entro 15 giorni.

Se il prodotto è confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva conservare a una temperatura massima di +6° C. Da consumare entro 90 giorni se sottovuoto ed entro 60 gg se in atmosfera protettiva.



“Così diamo valore ai nostri prodotti”



Dalla classica Passita alla leggerezza del Bellafesta. Passando per il Milano e l'Ungherese a lunga stagionatura. Le proposte di Clai, all'insegna dell'italianità e della materia prima selezionata con cura. E le tante iniziative rivolte al trade.

Cooperativa con sede a Imola, Clai è una delle realtà italiane più innovative della salumeria italiana, e in particolare nel comparto salame. Dove innovare significa cercare nuove strade per crescere, selezionare attentamente la materia prima, sperimentare stagionature più lunghe, inserire nuovi formati. E, soprattutto, mettere al centro le persone. Perché alla fine sono proprio le persone che fanno la differenza. La parola a Gianfranco Delfini, direttore marketing.

Quanto incide la produzione di salame sul fatturato Clai?

È certamente il nostro core business. Vale infatti circa l'80% del business aziendale. La capacità produttiva è di 2mila quintali a settimana. E' il segmento che più ci contraddistingue, su cui siamo sempre al lavoro per innovare e fare meglio.

Come sono distribuite le vendite per canale?

Circa il 40% in Gdo, il 40% normal trade tra dettaglio, ingrosso e Horeca, e il restante 20% viene venduto all'estero, in particolare in Europa.

Quali sono le referenze più importanti?

La Passita è il nostro prodotto di punta. Ci sono poi altre referenze con performance molto interessanti: in particolare il Bellafesta, il salame Ungherese e il salame Milano. Questi ultimi, grazie alla tipologia della "lunga stagionatura", stanno avendo successo tra i clienti che vogliono differenziare l'offerta tramite prodotti "particolari", di alta qualità.

Cominciamo dal Bellafesta: quali sono i plus del prodotto?

Si tratta di un salame 'light', magro e leggero, che sta conoscendo un successo eccezionale. Inseribile nel segmento 'salutistico', abbina gusto e leggerezza. La carne è 100% italiana di Filiera Clai. Senza latte e derivati, senza glutine e con sale iodato. E' anche fonte di proteine.

Qual è il canale che lo valorizza al meglio?

Direi il dettaglio tradizionale e l'estero. Dove vengono apprezzate la sua versatilità e la sua leggerezza. In più, entro la fine dell'anno presenteremo anche una versione in un'elegante vaschetta preaffettata da 90 grammi, per venire incontro alle crescenti richieste che arrivano dalla distribuzione moderna.

Come avete 'reinventato' due classici della salumeria come Milano e Ungherese?

Abbiamo deciso di alzare l'asticella della qualità puntando sulla lunga stagionatura. Più nel dettaglio, il salame Milano firmato Clai viene stagionato almeno 80 giorni, mentre per l'Ungherese si sale

almeno a 100 giorni. Il tutto impreziosito dai nostri impianti con tecnologie di ultima generazione. Un valore aggiunto non banale che sta riscuotendo un certo successo tra gli operatori. Soprattutto tra chi vuole proporre qualcosa di diverso dal solito.

Per esempio?

Nell'ultimo anno abbiamo finalizzato diverse collaborazioni interessanti, tra cui un accordo con una importante catena italiana per diventare fornitori di prodotto a marchio.

Quali sono i formati più performanti, sempre all'interno del comparto salame?

Il formato sfuso resta sempre in cima alle richieste dei clienti. In particolare il classico salame da 4 Kg, calibro 110. Ma segnalano anche il crescente interesse per il prodotto in vaschetta.

Avete recentemente presentato delle novità?

Oltre al varo del nuovo logo, che riguarda più in generale il gruppo Clai, una novità a cui teniamo molto è la presenza di un cartiglio in etichetta. Che rafforza la nostra volontà di comunicare l'artigianalità delle nostre produzioni.

Di cosa si tratta?

È uno strumento utile per comunicare con gli operatori e anche con il consumatore finale. Nel cartiglio ci sono informazioni distinte e caratterizzanti sul prodotto, come il luogo esatto di pro-

duzione e la filiera tracciata, inoltre è riportata la firma di un addetto Clai. Che ha un ruolo fondamentale nella produzione. Perché le persone fanno la differenza. Ogni salame ha poi un codice QR che rimanda alla sezione del sito dedicata al prodotto, con tutte le informazioni relative a formati, materia prima, ingredienti, conservazione, ricette. Includendo anche il riferimento all'operatore Clai menzionato nel cartiglio.

Una modalità innovativa per raccontare chi e cosa c'è dietro ai prodotti.

Sì, l'obiettivo è proprio questo: raccontare il lavoro e l'esperienza delle persone che permettono la produzione dei nostri salami. Il che vuol dire mettere al centro le persone e sottolineare quanto siano importanti per noi. La distintività di Clai passa per questa centralità delle persone, che si riverbera sui prodotti e anche sulle modalità con cui andiamo a proporli alla clientela.

Quali sono le altre caratteristiche distintive di Clai?

Prodotti di filiera, carne italiana, tracciabilità delle materie prime, artigianalità. Questi sono anche i punti fondamentali ricercati dai consumatori. Ciò si evince da numerose ricerche nazionali, ma anche dalle nostre analisi specifiche. Clai, infatti, ha un rapporto continuativo e consolidato con Euromedia Reaserach, l'istituto diretto da Alessandra Ghisleri, a cui commissioniamo ricerche sul settore. Dalle ultime rilevazioni, emerge che il consumatore vuole carne italiana, sicura, tracciata, di alta qualità. E noi cerchiamo di soddisfarlo sia in termini di prodotto, che di comunicazione. Tra i motivi del rebranding cominciato in piena pandemia c'è anche la volontà di poter raccontare meglio al consumatore le nostre peculiarità. Perciò vogliamo proseguire su questa strada, con un occhio di riguardo al mondo trade.

Overver?

La nostra strategia, a tutti i livelli, si basa sempre sulla qualità. E si declina in assistenza, supporto alle vendite e servizio.

Come si articola il sostegno al sell out?

Per noi è fondamentale mettere i nostri clienti nelle condizioni ideali

per vendere: questa sarà la sfida dei prossimi mesi. Per affrontare al meglio questa sfida, crediamo che l'unica strada sia quella del valore. Offrire prodotti, proposte e strumenti di valore.

Con quali strumenti?

Per la Passita la valorizzazione passerà dalla creazione di un magazine dedicato al prodotto. Una vera e propria rivista con contenuti interessanti, che sappia parlare a target diversi e raccontare il mondo del salame attraverso interviste, approfondimenti, ricette, giochi, pagine dedicati ai più piccoli. E' un modo per fare cultura del prodotto. E creare un valore che metta i nostri salami in una luce diversa rispetto agli altri.

Perché avete scelto la Passita?

Oltre a essere il nostro prodotto di punta, riteniamo sia consumabile in tutto l'arco della giornata da target diversi in contesti differenti. Il leit motiv del magazine è rappresentare questi momenti raccontando il prodotto ai diversi target, offrendo a loro contenuti specifici. E' una rivista trasversale, in cui ogni persona troverà 'qualcosa' di suo. Non solo: attraverso questo strumento faremo cultura di prodotto proponendo anche qualche elemento 'leggero' in questo periodo così complicato. Dopotutto, abbiamo impostato il rebranding sul sorriso perché siamo convinti di poter 'regalare' un po' di felicità.

L'altra direttrice è il servizio, giusto?

Presenteremo una linea di affettati di alta qualità, partendo da Passita e Bellafesta, ovvero i nostri due best sellers. Intendiamo focalizzarci su prodotti con un elevato livello di servizio, consapevoli dell'importanza assunta da queste referenze con il lockdown. Offriremo al trade materiale di consumo per supportarlo nell'attività quotidiana. Piccole attenzioni che ne possano agevolare l'attività, rendendola meno costosa e più profittevole. Penso a situazioni quali: coltelli, shopper, buste salvafreschezza. Anche il codice QR che trade e consumatore trovano nel nuovo packaging dei prodotti s'inserisce in questo approccio che premia la qualità, la trasparenza e l'italianità, permettendo a trade e consumatori di verificare anche la tracciabilità della materia prima.



La nuova etichetta

BELLAFESTA

La gamma di prodotti Clai comprende anche il salame magro Bellafesta Light, con meno del 15% di grassi. E' prodotto utilizzando esclusivamente carni magre di suino italiano. Le carni utilizzate e il particolare processo di stagionatura permettono di ridurre la percentuale di grasso, mantenendo inalterato il sapore che eguaglia quello dei salami tradizionali. Al posto del sale tradizionale, l'impasto del Bellafesta contiene il sale iodato, che aiuta il corretto funzionamento della tiroide. Bellafesta Light garantisce l'assenza di glutine, latte e derivati. Disponibile nel formato da 3 kg e affettato in vaschetta da 90 grammi.



LA PASSITA

Fin dai primi anni '60 la produzione del salame segna, con la Salsiccia Passita, l'inizio di un percorso di valorizzazione delle tradizioni, tramandate di generazione in generazione, attraverso l'arte del "saper fare" di maestri salumieri, un obiettivo che nel tempo si integra con la continua ricerca e l'innovazione. Non a caso oggi la Salsiccia Passita, un salame sottile unico nel suo genere, identifica il title product di Clai, in quanto racchiude in sé i valori aziendali, filiera 100% italiana, la sostenibilità e l'attenzione al benessere del consumatore e dell'ambiente. Prodotta rispettando l'antica ricetta con le migliori carni magre di suini nati e allevati in Italia, è la tipica salsiccia romagnola, dal gusto dolce e delicato, insaccata in budello naturale. Viene sottoposta ad una breve e delicatissima stagionatura mirata ad ottenere un prodotto tenero, dolce e facile da pelare. Un prodotto ideale per ogni tipologia di consumo e di vendita: dagli aperitivi al tagliere italiano classico, come pasto o spuntino veloce, da banco taglio e libero servizio. Senza glutine, priva di latte e derivati, con aggiunta di sale iodato. Disponibile sfusa in budello naturale, da 500 grammi e affettata in vaschetta da 90 grammi.





Brizio premiata dal mercato

L'azienda piemontese continua a crescere. Grazie alle ottime performance delle sue tipicità. Tra cui la linea 'I Porci Comodi', da suini allevati nei boschi delle montagne cuneesi.



Giovanni Brizio



Storica realtà piemontese, Brizio può contare su un'ampia gamma di prodotti tipici e specialità. Il suo core business è sicuramente il salame, dove è stata in grado di innovare con la linea 'I Porci Comodi', da suini allevati all'aperto, e con altre referenze premium.

“Ad oggi la nostra azienda consolida la sua posizione sul mercato con una importante crescita dei volumi e del fatturato di rispetto ai primi mesi del 2019”, spiega Gianmario Brizio, direttore commerciale. “Sicuramente è diventato tutto più difficile ed oneroso a causa della contingente situazione dovuta al Covid: dalla produzione, al confezionamento, spedizione, uffici commerciali ed amministrativi si sono adeguati alle norme sul distanziamento interpersonale, ingressi scaglionati e riorganizzazione dei reparti. Tutto questo ha portato ovviamente ad un aggravio di costi e a volte anche a procedure più lente. Ma così è la situazione attuale e la accettiamo, adattandoci alla cosa. Altri settori sicuramente sono stati colpiti molto forte da questa situazione, pensiamo ad esempio al canale dell'Horeca che ha visto gli incassi azzerati, per poi ripartire con molte difficoltà”.

Durante il lockdown, sono cresciute le vendite dei prodotti Brizio da take away e libero servizio (vaschette, tranci, salami nelle varie pezzature) a discapito dei prodotti da banco taglio. “Negli ultimi due mesi”, prosegue Gianmario, “abbiamo visto una ripresa del banco taglio con un assestamento fisiologico degli altri reparti. L'incremento del venduto in Gdo e nel canale tradizionale in questo periodo ha quindi compensato il calo di vendite del canale Horeca”.

La linea Campagna
Segmento strategico per l'azienda,

il comparto dei salami è stato trainante in questo complicato 2020. I salami, soprattutto le piccole pezzature, continuano a registrare confortanti incrementi. Proprio per questo, l'ultimo ampliamento della struttura produttiva e delle stagionature, appena ultimato, si è rivelato una scelta azzeccata. Le due linee principali di prodotto sono la linea Campagna e I Porci Comodi.

“La linea Campagna è prodotta con solo carni di suini pesanti di provenienza nazionale. Dopo un'accurata mondatura le spalle fresche e i pancettoni, assieme al trito di prosciutto, vengono macinate a 'grana grossa', secondo la tradizione Piemontese e miscelate con le nostre conce storiche di Nonno Materin. Dopo una notte di riposo l'impasto viene insaccato in budello naturale di diversi tipi e calibri a seconda della pezzatura (ad esempio 'i torti' per bocconcini e capriccio, 'il gentile' per il salame della rosa, 'la punta di rosa' per le filzette e i valli di Cuneo, ecc.) e successivamente legati a mano. Successivamente vengono appesi e portati a stagionare nelle nostre 'cantine' per periodi diversi a seconda delle pezzature”, sottolinea Brizio.

'I Porci Comodi'

Altro fiore all'occhiello dell'azienda della Val Varaita è la linea 'I Porci Comodi': “Una gamma lanciata in anni recenti, subito premiata dal mercato, che viene realizzata utilizzando unicamente le carni dei suini di proprietà che alleviamo all'aperto nei boschi delle nostre montagne. Si tratta di suini che fanno tutta la fase dell'ingrasso completamente all'aperto, liberi di muoversi in grandi spazi (boschi e prati), nutrendosi sia di ciò che la natura spontaneamente offre (erba, radici, castagne, ghiande, per esempio) sia di un'integrazione di mangimi vegetali appositamente studiati per il

loro stile di vita più dinamico. Il fatto di muoversi liberamente, grufolando e giocando fra di loro in completo regime di benessere animale, regala carni diverse, ricche di muscolo, ovviamente a fronte di un consumo di mangime superiore all'allevamento in stabulazione fissa e a tempi di ingrasso superiori”.

Tutte queste attenzioni sulla materia prima sono andate a impreziosire il prodotto finito: un salame 'd'altri tempi', a cui i consumatori si stanno affezionando sempre più. La conferma arriva dal trend delle vendite relativo alla linea, che è sempre in crescita.

Brizio non rinuncia all'innovazione anche sul fronte dei formati, garantendo sempre un elevato contenuto di servizio: sia la linea Campagna che la linea 'I Porci Comodi' sono infatti proposti anche preaffettati in vaschette da 100 e 80 grammi.

Tipicità made in Piemonte

Non si può poi dimenticare il salame cotto, altra specialità che contraddistingue l'azienda: “Un prodotto tipicamente piemontese, come tutto il resto dei nostri salami”, aggiunge Brizio. “Il Materin (nome commerciale del nostro salame cotto) ci ha identificato presso la distribuzione come un produttore tipico, molto riconosciuto dai consumatori. Noi infatti continuiamo a percorrere la strada della tradizione e della tipicità, cercando di valorizzare sempre le nostre produzioni con un'impronta Piemontese, dall'origine delle materie prime alle ricette della tradizione. Anche il Salame al Barolo fa parte di questa filosofia: qui il nostro salame viene aromatizzato con l'aggiunta nell'impasto del nobile vino Barolo, in una percentuale del 2,5%. Il Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Langhe e Dogliani ne verifica la veridicità con apposita autorizzazione, riportata in etichetta”.

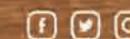


Finocchiona IGP. Profumo di Toscana.



Morbida, saporita e garantita. Semplicemente... Finocchiona!

www.finocchionaigp.it



Non accontentarti! Scegli la rete giusta!
Retificio Nassi,
Produciamo le reti per i Vostri salumi da oltre 100 anni



Offriamo soluzioni su misura per tutti i vostri prodotti.

Contattateci per una consulenza tecnica!

Mail: info@retificionassi.com

Info: www.retificionassi.com

Terre Ducali

www.terreducali.it

IGOR FURLOTTI

“L’incidenza del comparto salame è per noi significativa: quest’anno è pari al 52% a valore e 48% a volume. La referenza più importante, con la quale siamo leader di mercato, è lo Strolghino. Per noi vale più della metà del business dei salami. Le scelte fatte in passato in termini di qualità delle materie prime utilizzate, per le quali non scendiamo a compromessi, e di investimenti marketing, a partire dal pack del prodotto, ci stanno ripagando; anche quest’anno le vendite di questo prodotto sono in crescita. A trainarle è soprattutto il prodotto affettato. Inoltre, crediamo che il decreto sull’origine in etichetta, in vigore dal 16 novembre, darà ulteriormente visibilità ai nostri salami, prodotti con carne suina italiana.

Abbiamo recentemente lanciato diverse novità, come del resto è nello stile di Terre Ducali, che anche in questo momento di incertezza non ha smesso innovare. Stiamo infatti per andare al sell out sul 65% della distribuzione ponderata italiana con confezioni natalizie a forma di libro che presenteranno il nostro Strolghino abbinato a prodotti di eccellenza del territorio, quali Parmigiano Reggiano, birra artigianale oppure vino Lambrusco.

In Italia, le vendite dei nostri salami sono concentrate soprattutto nel canale della distribuzione moderna, che vale l’85%, mentre il restante 15% è suddiviso tra Horeca e canale tradizionale.

Le vendite all’estero valgono soltanto il 15% del fatturato di questa categoria, ma abbiamo prospettive di crescita soprattutto grazie al prodotto affettato. I principali paesi di destinazione sono Germania, Francia e Svezia”.



GRANDE LIBRO DEL SALAME DI TERRE DUCALI

Il gran libro del salame di Terre Ducali contiene in una forma simpatica e divertente i salumi tipici della Val Parma.

Peso medio/pezzature

Salame strolghino 240 grammi

Salame Felino 350 grammi.

Caratteristiche

Il Libro del salame propone in modo davvero originale la nostra produzione dei salumi tipici in esso sono contenuti: lo strolghino originale Terre Ducali, ottenuto dalle rifilature della parte nobile della coscia del suino pesante italiano è delicatamente insaporito, insaccato e poi stagionato in ampie cantine. Si consuma al meglio in fette tonde e spesse; il salame Felino Igp proviene da carni magre di suino selezionate e l’aggiunta di grasso nobile, l’impasto a grana grossa viene aromatizzato con sale, pepe in grani e vino bianco. Insaccato in budello gentile, è la lenta stagionatura a conferire al prodotto profumo e sapore unici.

Confezionamento

I prodotti sono confezionati in sottovuoto, riposti all’interno del libro con in omaggio un simpatico e comodo coltello da salame.

Tempi di scadenza

I prodotti hanno una scadenza di 60 gg.



IL SALAME NOSTRANO

Puro suino 100% italiano

Carne Nazionale
Specialità Tradizionale
Ricetta Esclusiva dal 1963

NO OGM
Senza Lattosio e derivati del latte
Senza Glutine
Senza Aglio

Salumificio Torresano

www.torresano.it

LUCA PANTAROTTO



“Il salame incide per circa il 10% sul fatturato aziendale, che è ancora in buona parte rappresentato dalle carni fresche. Per politica aziendale, lavoriamo soltanto con suini del circuito Dop che ci garantiscono un'origine e un'alimentazione sicure. Stiamo anche implementando una politica di certificazione che ci porterà ad avere il senza glutine e il biologico. La referenza di punta è il salame Torresano, insaccato in budello naturale e declinato nelle versioni con o senz'aglio. E' un salame che può essere consumato previa cottura nella stagionatura da 15 a 30 giorni, o disponibile già stagionato nella stagionatura oltre i 30 giorni. Il formato più venduto è l'intero (700 g), ma è disponibile anche a metà sottovuoto o in formato mignon da 500 g. La sua ricetta è estremamente curata: le diverse carni utilizzate e il grasso sono tritati separatamente e solo successivamente riuniti. La massa

così ottenuta è poi impastata con sale, pepe macinato e intero in parti uguali, vino Cabernet e aglio. Per l'insacco utilizziamo il budello dritto bovino per il salame veneto e il gentile per le altre tipologie. Dopo la legatura manuale e un periodo di maturazione si effettua la stagionatura, che varia a seconda delle pezzature ma che si considera terminata più meno quando il salame registra un 25% di calo. Stiamo per lanciare sul mercato i 'Pic-Nic', salamini piccoli da 80 g ciascuno. Il nostro canale di riferimento è ancora il normal trade (circa l'80%), ma la capacità produttiva è 10 volte l'attuale e l'obiettivo è l'ingresso in Grande distribuzione e Distribuzione organizzata, assieme all'aumento della quota riservata ai grossisti e agli esportatori. Per il salame, la quota export è del 20% e i mercati di riferimento sono l'Ungheria, la Romania e la Germania”.

Salumificio Val Rendena

www.salumificiovalrendena.it

ANDREA GASPERI

“La produzione di salami stagionati incide sia in volume che in fatturato poco meno del 10% sul totale. Il Salumificio Val Rendena è nato proprio producendo salami stagionati e la lunga esperienza ci ha permesso di conoscerne le più antiche tradizioni e ricette, pertanto tutti i nostri salami richiamano una forte tradizione e artigianalità. Nostra prerogativa è utilizzare solo materia prima italiana di altissima qualità e budello naturale per rispettare la storia che questi prodotti locali portano con sé.

Tutti i salami della nostra gamma sono prodotti con sola carne italiana di eccellente qualità. Le referenze più importanti del nostro assortimento sono il Salame Rendena all'aglio e il Vero Salametto, la Luganega Trentina Stagionata nella versione classica e certificata Qualità Trentino, il Diavoletto del Trentino. I primi due si distinguono per il leggero profumo d'aglio fresco, ingrediente tipico dei salami della nostra Val Rendena, mentre la seconda denota un gusto molto delicato ed è prodotta nel rispetto di una ricetta più diffusa sul territorio provinciale. Entrambi i prodotti sono insaccati in budello naturale e seguono le più antiche ricette locali. Il Diavoletto si distingue per il suo color paprika, la leggera affumicatura naturale e tutto il gusto della carne italiana di qualità macinata a grana media. Il formato più apprezzato è sicuramente quello classico sfuso da 250 grammi, ideale da mettere in tavola come antipasto, da gustarsi a merenda con il pane o per un piacevole pic-nic.

Per quanto riguarda le novità, abbiamo aggiunto all'assortimento due vaschette da 80 grammi di salametti preaffettati: una busta di Diavoletto del Trentino, una deliziosa salsiccia piccante leggermente affumicata e una busta di luganega sta-

giornata certificata Qualità Trentino, un marchio che protegge e garantisce tradizione e genuinità delle eccellenze gastronomiche della Provincia di Trento.

Inoltre, a breve saranno disponibili tutti i salami del nostro assortimento anche in confezione riciclabile microforata, la quale aiuta il prodotto a preservarne la freschezza e ad allungarne la durata sia nei punti vendita che a casa.

Il canale in cui è presente tutta la linea è la grande distribuzione e più in generale tutto il mondo della vendita al dettaglio, superando l'incidenza dell'85% sul totale delle vendite della linea insaccati stagionati”.

LUGANEGA QUALITÀ TRENINO STAGIONATA

La luganega del Trentino è un tipico insaccato, stagionato oltre 21 giorni in budello naturale. L'aria pura delle nostre montagne e l'eccellenza delle materie prime 100% italiane rendono questo prodotto unico e inimitabile. Il marchio Qualità Trentino è un plus che garantisce ricette tradizionali e filiera corta, tracciabile e certificata.

Ingredienti

Carne di suino italiano, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali. Antiossidanti: E300, E301. Conservante: E252. senza glutine – senza lattosio – non contiene allergeni.

Peso medio/pezzature

Luganega Qualità Trentino pezzatura circa 0,240 kg.
Luganega Qualità Trentino 80 grammi peso fisso.

Caratteristiche

Prodotto con sola carne di puro suino italiano. Macinatura media. Magro. Senza glutine e senza lattosio. Si presenta con un colore rosso per la parte magra e bianco/rosato per la parte grassa.

Confezionamento

Sfuso: 240 grammi
Buste Atp da 80 grammi

Tempi di scadenza

Per il prodotto sfuso non prevista
Per la busta Atp 60 giorni.



Mignon: quando il gusto incontra la tradizione

I salami firmati Effesalumi, rigorosamente '100% italiani', sono tra i prodotti di punta dell'azienda. Senza glutine, lattosio e derivati del latte. Oggi anche con il 25% di sale in meno.

I Mignon Effesalumi sono realizzati nel sito bergamasco dedicato ai salumi stagionati, dove la qualità della lavorazione e la meticolosa cura dei processi di asciugatura e stagionatura permettono di offrire prodotti buoni e genuini. I Mignon suino sono i salami di punta di Effesalumi: piccoli e pratici bocconcini dal peso di circa 50 grammi l'uno, che racchiudono un gusto dolce e delicato che soddisfa tutti i palati. Sono da sempre i salami trainanti della produzione di stagionati Effesalumi e, ancora oggi, sono distribuiti con un buon riscontro soprattutto ai punti vendita della distribuzione moderna e ai grossisti, esclusivamente sul territorio nazionale.

Qualità e italianità

Durante le varie fasi di lavorazione, i Mignon acquisiscono le peculiarità che li rendono unici, attraverso la combinazione di una serie di fattori: la scelta delle carni (solo di 'Origine: Italia', cioè provenienti da suini nati, allevati e macellati in Italia), la selezione degli ingredienti e l'insacco in budello naturale che, con la stagionatura, contribuisce ad esaltarli i profumi del prodotto. Negli anni, il titolare Angelo Fumagalli è stato in grado di valorizzare i Mignon, migliorandoli dal punto di vista nutrizionale e salustico, pur mantenendo sempre il suo gusto inconfondibile. Infatti, Effesalumi ha investito in nuovi impianti di asciugatura e stagionatura di ultima generazione per migliorare il processo di maturazione dei salami ed è riuscita ad apportare una significativa riduzione del contenuto di sale nel prodotto, pari a circa il 25%.

Insomma, per essere il prodotto della tradizione Effesalumi per eccellenza, i Mignon stanno al passo con i tempi. Cercando di intercettare le esigenze dei moderni consumatori, sempre più attenti al profilo nutrizionale degli alimenti. Basti pensare alla 'Origine: Italia' della carne e all'assenza di glutine, lattosio e derivati del latte.



Il prodotto

Ingredienti

Carne di suino, sale, fruttosio, destrosio, saccarosio, aromi e spezie, antiossidante: E 301, conservanti: E 252, E250.

Peso medio/pezzature

File di Mignon formate da cinque o dieci pezzi da circa 50 g l'uno.

Caratteristiche

Prodotto 100% Italiano, Carne di suino 'Origine: Italia', allergeni assenti, senza glutine, senza lattosio, senza derivati del latte.

Shelf-life

90 giorni per il prodotto sfuso.

Scegli il packaging giusto
Scoprigusto
Ideabrill®

Lascia respirare il salame, conservandolo al meglio e lo protegge, evitando che venga toccato.





Bechèr

www.becher.it

ANTONIO MIGLIOLI

“Il Salumificio Bechèr è da sempre attento alla tradizione e al territorio in cui opera, ma dedica sempre più risorse ed energia per rinnovare il proprio assortimento. E nel comparto dei salami la quota è piuttosto significativa: un'incidenza sul comparto statistico totale di circa il 37% a valore. Numeri importanti che fotografano una categoria molto diversificata e dinamica.

Queste le referenze più importanti: Salami, Sopresse, Salsicce e Salamelle tipiche Venete (trevigiane, vicentine, nostrane venete), Salsicce Napoli piccanti, Salamini alla Cacciatora, Salamini Classici e Piccanti snack, Salami Ungherese e Milano, Salsicce Dolci, Venticine Piccanti e Spianate Dolci e Piccanti, Bastoni di Salame dolci e piccanti. Sempre di più emerge una grande dinamicità del formato da libero servizio.

L'80% della produzione è lavorata con carne italiana. Tutte le linee sono senza derivati del latte e glutine. All'interno della famiglia dei Salami e della Sopressa Vicentina Dop il principale plus è sicuramente la tipicità locale e l'artigianalità delle fasi produttive e della ricetta. In particolare, i prodotti tipici locali (sopresse e salami) si contraddistinguono per la loro esclusiva produzione a caldo, nel rispetto dell'antica ricetta veneta; carne suina italiana, macellata, lavorata ed insaccata lo stesso giorno in budello naturale e legata a mano, con aggiunta di sale, pepe e aromi naturali.

La stagionatura avviene lenta e non forzata, e per alcuni articoli l'affumicatura è naturale, con legno di faggio e aromi.

Inoltre, Bechèr aderisce al Consorzio Cacciatore Dop e al Consorzio Sopressa Vicentina Dop.

Ulteriori rassicurazioni in termini di qualità e di sicurezza sui prodotti riguardano poi specifiche referenze che sono annoverate sul Prontuario Aic (Associazione italiana celiachia): il Cacciatore Italiano Dop, il Salame Ungherese, la Sopressa Trevigiana, i Salamini I Pippi Snack: affumicato, classico, piccante.

Per quanto riguarda le novità, abbiamo recentemente lanciato la rivisitazione dei packaging a marchio Borgo Italia sul Salame Napoli, sulla Salsiccia Napoli e sulla Sopressa Veneta, per

rafforzare questo particolare brand sul mercato attraverso i prodotti della salumeria italiana contraddistinti da una forte tipicità, un piccolo universo di specialità adatto a rappresentare il Made in Italy.

Altra novità è il lancio del Bastone di Salame a marchio Borgo Italia, nei gusti dolce e piccante; abbiamo voluto scommettere su questa referenza in linea con le tendenze del mercato. Qualità e servizio i punti di forza, i quali saranno a brevissimo rimarcati con una campagna di comunicazione studiata sia on line che sulla carta stampata.

Evidenziamo la presenza, nella famiglia dei salami Bechèr, della Sopressa Vicentina Dop, con una connotazione ben specifica, e un ventaglio di sopresse e salami tipici veneti, che rientrano nei più tipici prodotti della tradizione gastronomica locale. Con l'acquisizione del Salumificio Vicentino, l'azienda Bechèr si distingue per la produzione dell'autentica Sopressa Vicentina Dop, la regina degli insaccati, la prima in Veneto ad ottenere il riconoscimento ufficiale dall'Unione Europea.

Precedente, ma non meno interessante, è stato il lancio del 'Tutto Mio': Salamino Bechèr a peso fisso da 200 grammi. Con questa novità la nostra azienda ha voluto consolidare la propria connotazione di specialisti dei salami da libero servizio, ripetendo il successo del Cacciatore Dop, dei Pippi, del Milano, dell'Ungherese, delle salsicce e delle specialità venete.

Il 'Tutto Mio', con la sua ricetta eccellente ed esclusiva, come da nostra regola, senza derivati del latte, senza glutine né Ogm, ma principalmente lavorato con il 100% di carne proveniente da suini nati ed allevati in Italia, dichiarazione che a breve verrà anche certificata. 'Tutto Mio':



un nome fresco, giovane esaltato da una grafica accattivante per invogliare il consumatore a riscoprire sapori autentici.

Le vendite per canale sono così distribuite: l'80% nel canale moderno e il restante 20% nel normal trade. Particolarmente significativo l'andamento del fatturato di prodotti private label, che registra una incidenza di oltre il 50% sul totale del comparto salame, con un trend positivo del +18% a valore nel periodo gennaio-settembre 2020 rispetto allo stesso periodo del 2019. Bechèr, investendo molte risorse con prodotti a marchio privato, presenta una grande versatilità di formati, gusti, prezzi e mercati di riferimento.

Infine uno sguardo all'export, che vale circa il 5% a valore. I paesi più dinamici sono Portogallo, Slovenia, Danimarca, Gran Bretagna, Polonia e Germania”.

SOPRESSA VENETA GENTILE CON AGLIO

Carne 100% italiana, ricetta emiliana. Insaccata in budello gentile naturale di suino, si presenta leggermente aromatizzata all'aglio. Senza derivati del latte, senza glutine.

Ingredienti

Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi e spezie. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

Peso medio/pezzatura

5 kg circa.

Confezionamento

Sfusa.

Tempi di scadenza

210 gg.

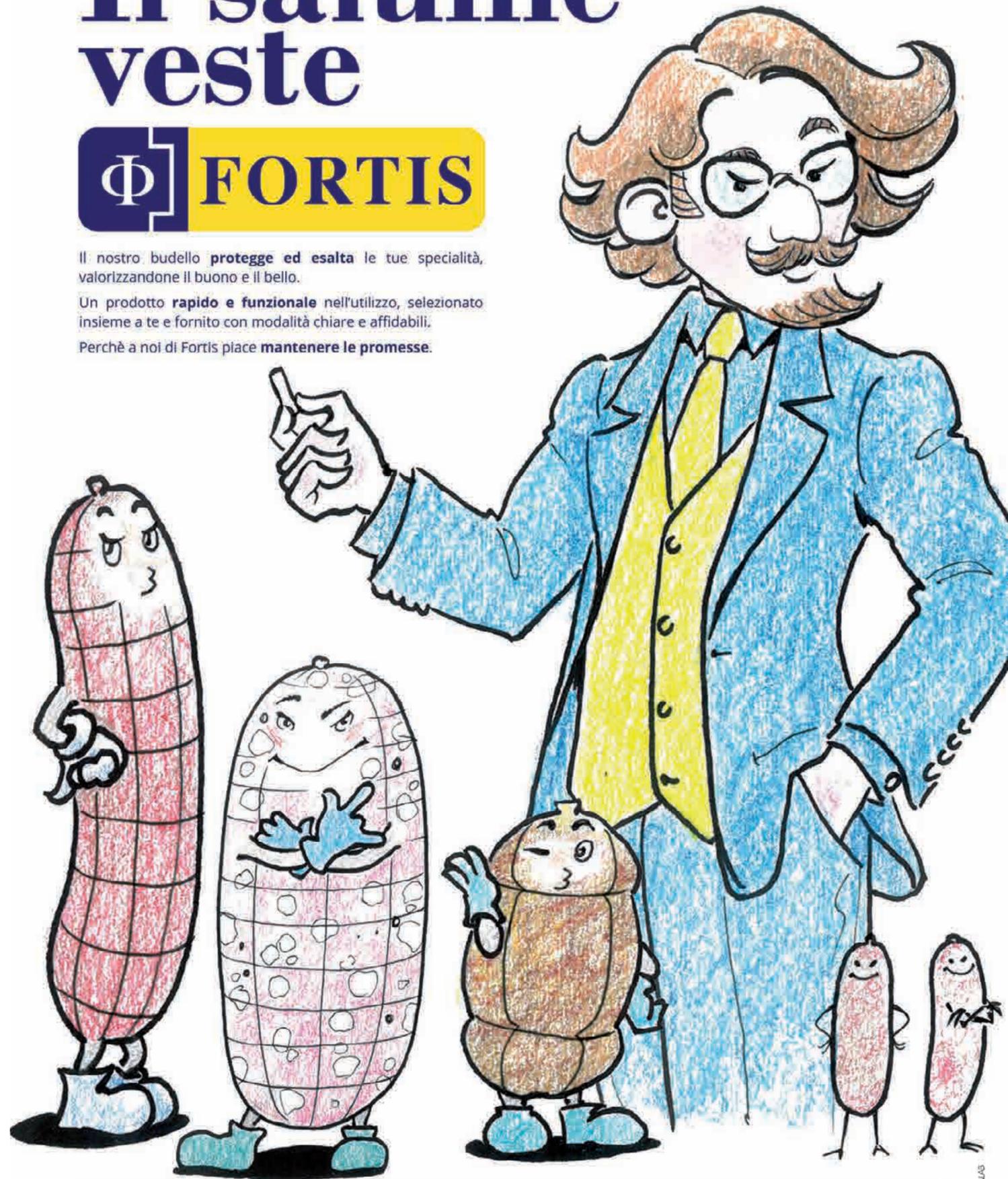
Il salume veste

Φ FORTIS

Il nostro budello **protegge ed esalta** le tue specialità, valorizzandone il buono e il bello.

Un prodotto **rapido e funzionale** nell'utilizzo, selezionato insieme a te e fornito con modalità chiare e affidabili.

Perchè a noi di Fortis piace **mantenere le promesse**.



www.fortis-casings.com

Viale delle Nazioni 83 - 41122 MODENA
+39 059 951466 info@fortis-casings.com



Golferi

www.golferi.it

ALESSANDRO GIORGETTI

“Il salame è il segmento più importante della nostra offerta e oggi rappresenta il 70% sia a valore sia a volume. Da oltre 50 anni produciamo rifacendoci alla tradizione norcina anche rivisitata, in alcuni casi, con un piglio innovativo attento alle nuove tendenze di consumo.

In ogni salame mettiamo tutta la conoscenza produttiva e l'impegno propri della nostra cultura di norcini. Oltre alla grande cura e all'esperienza produttiva, alla selezione delle carni esclusivamente italiane e ai tagli pregiati utilizzati, al sale marino arricchito di iodio e all'assenza di glutine certificata Aic, è la capacità di coniugare il gusto alla 'leggerezza' totale la caratteristica che contraddistingue da sempre tutti i nostri prodotti di maggior successo.

La nostra offerta di salami è quanto mai completa. Si spazia dai classici italiani (Milano, Napoli, Cacciatore Dop, Felino Igp e altri) alle tipicità con il Salame Romagnolo, la passata che noi chiamiamo Primizia, lo Strolghino, il salame con semi di finocchio e molte altre referenze. Quelle più importanti, perché esprimono appieno la filosofia di Golferi, sono prodotti unici per gusto e leggerezza. A partire dalla referenza simbolo, Golfetta, realizzato con carni di prosciutto da coscia di suino italiano proveniente dal circuito Dop prosciutto di Parma e di San Daniele, dal profilo nutrizionale tuttora innovativo per il quale la percentuale di grasso massima, sul prodotto finito, è pari a 11% (ben il -60% rispetto alla media dei salami fonte Inran 2009).

Un'altra referenza, pensata per il consumatore particolarmente attento alle caratteristiche nutrizionali, è Bresi: realizzato solo con carni di manzo italiano, presenta un alto contenuto di proteine pari al 30% e solo il 3% di grassi, oltre ad un gusto originale e piace-

volissimo. Caratteristiche analoghe per Dolcemagro, salame di suino italiano macinato a grana grossa con una percentuale di grassi pari al 13%.

Disponibili sia interi per il banco taglio sia affettati in vaschetta a peso fisso, tutti questi prodotti fanno parte della linea "Tutto il gusto della leggerezza" che racchiude la nostra offerta di prodotti gustosi e leggeri, con la quale offriamo una risposta a quei Consumatori attenti alle caratteristiche nutrizionali dei prodotti senza dover rinunciare al gusto. Tutti certificati da Aic con il marchio Spiga barrata per l'assenza di glutine e senza lattosio.

C'è poi Salamagro, la linea di salami in grado di conservare tutto il gusto della tradizione della salumeria italiana, mantenendo un profilo nutrizionale adatto a un corretto stile di vita e un grande contenuto di servizio. L'offerta comprende due diverse versioni, che corrispondono ad altrettante tipologie di materia prima utilizzata: Il Salamagro 100% Suino, prodotto con carni italiane, si caratterizza per un contenuto di grassi del 60% inferiore rispetto ai salami tradizionali e il Salamagro 100% Tacchino, anche questo di provenienza interamente italiana e con un alto tenore di proteine. Tutti riportano il marchio Aic della "Spiga barrata" che certifica l'assenza di glutine. Inoltre, sono preparati con sale marino iodato e non contengono latte e derivati. I Salamagro vengono offerti già affettati e confezionati in pratiche vaschette da 50 grammi, a peso fisso e conservati in atmosfera protettiva per mantenerne tutta la fragranza e il gusto. Sono quindi prodotti moderni sempre pronti al consumo: a pranzo o cena, per uno spuntino veloce, sfiziosi per party e aperitivi, brunch e happy hour.

La linea Nobili Sapori comprende salamini da 100

grammi a peso fisso, un'innovazione per questo tipo di formato. Si tratta di una linea di prodotti realizzati con ricette esclusive e gusti originali. L'offerta comprende quattro piccoli salami: il salame tradizionale Strolghino, quello al peperoncino piccante calabrese "Casalino" e al tartufo nero d'Alba in scaglie: tutti realizzati da cosce di suino italiano provenienti dal circuito DOP prosciutto di Parma e di San Daniele. A questi si aggiunge il salame di tacchino, realizzato solo con pregiate carni di petto ovviamente italiane. Gli ingredienti sono ricercati per fornire il massimo livello qualitativo possibile e un gusto senza compromessi. Tutti certificati da Aic per l'assenza di glutine con il marchio "Spiga barrata", con sale marino iodato, senza latte e derivati. Infine abbiamo la linea Bio nella quale proponiamo tutte le principali referenze.

Ci sono poi diversi progetti che presenteremo a breve, sia novità di prodotto con una nuova referenza innovativa di carne bianca che andrà ad affiancare Golfetta e Bresi, sia sul fronte del packaging con la nuova vaschetta compostabile per la quale abbiamo già terminato l'iter di validazione per ottenere la certificazione UNI EN 13432:2002.

In termini di vendite, la Gdo vale circa il 60% e il normal trade 40%. La quota export è intorno al 20% e le principali nazioni sono Germania, tutto il nord Europa, Francia, Austria, Belgio e Olanda, Uk e Usa dove sta registrando un ottimo riscontro Golfetta.

Dal punto di vista delle iniziative a supporto, infine, oltre a quelle di cross-selling e co-marketing con prodotti food sinergici, puntiamo sugli investimenti in pubblicità Tv che hanno come protagonisti Golfetta e Bresi, più in generale alla linea "Tutto il gusto della leggerezza".

SALAMAGRO

Il buono del salame, il bello della leggerezza. Salame stagionato realizzato esclusivamente con carne di petto di tacchino italiano, confezionato in praticissime vaschette da 50 grammi a peso fisso e in Atmosfera protettiva per mantenerne tutta la fragranza e il gusto, ma anche per renderlo subito pronto quando serve: a pranzo o cena, per uno spuntino veloce, sfiziosi per party e aperitivi, brunch e happy hour: ogni momento è ideale per gustarli in tutta leggerezza.

Ingredienti

Carne di tacchino, sale marino iodato, aromi naturali, saccarosio, destrosio, spezie, piante aromatiche, antiossidanti: sodio ascorbato.

Peso medio/pezzature
Vaschetta da 50 g a peso fisso.

Caratteristiche

- Ad alto contenuto proteico
- Certificato dall'Associazione Italiana Celiachia col marchio Spiga Barrata per l'assenza di Glutine
- Preparato con sale marino iodato
- Senza latte e derivati
- Solo carni di petto di tacchino italiano

Confezionamento

preaffettato in atmosfera protettiva
Tempi di scadenza
70 gg dal confezionamento.

BRESI - LINEA 'TUTTO IL GUSTO DELLA LEGGEREZZA'

Salame prodotto con carni scelte di manzo italiano, dal gusto piacevole e profumato si caratterizza per l'aroma tipico di bresaola. In virtù dell'equilibrato apporto nutrizionale, del basso contenuto di grassi e dell'alto contenuto proteico, della facile digeribilità è un salame indicato per una alimentazione attenta e moderna. Tutto il Gusto della Leggerezza è la nuova occasione per assaggiare salumi ricchissimi di sapore, dai contenuti nutrizionali in linea con i principi della moderna alimentazione, preparati con materie prime italiane selezionatissime, ideati e creati dall'esperienza e dalla capacità di innovazione di Golferi specialista, da sempre, di prodotti unici, fatti bene e in armonia con il benessere. Disponibili in pratiche vaschette comode anche per un pasto fuori casa, la nuova linea di affettati sempre pronti per piatti gustosi e leggeri, ogni giorno.

Peso medio/pezzature

Vaschetta da 75 g a peso fisso

Caratteristiche

- Solo il 3% di grassi
- Alto contenuto proteico
- Certificato dall'Associazione italiana celiachia col marchio Spiga barrata per l'assenza di glutine
- Preparato con sale marino iodato
- Senza latte e derivati
- Solo carni di manzo italiano

Confezionamento

Preaffettato in atmosfera protettiva

Tempi di scadenza

90 gg dal confezionamento



FATTO COME FELINO COMANDA

Dal gusto delicato e fragrante, il Salame Felino IGP è il fiore all'occhiello della famiglia Gualerzi, risultato della migliore tradizione norcina del nostro territorio.

Un salame così può nascere solo da:



Un'accurata selezione delle migliori materie prime



L'adozione di rigorose tecniche di produzione



Una lenta e lunga stagionatura





"I nostri mix permettono di avere un recupero della resa, non intaccando in alcun modo le qualità organolettiche e mantenendo tutte le caratteristiche del prodotto. Speciali miscele consentono di ottenere la consistenza desiderata senza variare le tecniche di produzione. La ricerca di particolari note aromatiche è resa possibile dal continuo studio di nuovi prodotti e dal complesso abbinamento di note differenti"



I.T.ALI srl
Via E. Casarati 12/1 - 43124 Reggio Emilia
Tel. 0522/512775 - info@italieri.com - www.italieri.com

Fumagalli

www.fumagallisalumi.it

ARNALDO SANTI

"Fumagalli è una realtà da sempre attenta alla qualità grazie alla capacità di gestire l'intera filiera, dall'allevamento alla trasformazione. Da anni, inoltre, siamo in prima linea nel garantire condizioni di benessere animale superiori a quelle previste dalla normativa europea in tema. Questo, anche nel segmento salame, rappresenta un valore aggiunto: il comparto, che si articola in produzioni biologiche e tradizionali, pesa a volume il 18%, con un'incidenza del 10% dei salami interi e dell'8% di quelli affettati.

I formati più dinamici sono sicuramente gli affettati per quanto riguarda i mercati esteri, e i salami interi in Italia. Le pezzature più richieste sono quelle da 150 a 400 grammi nei prodotti sfusi. Tra le novità nel comparto, segnaliamo un salame da suino nero della Lomellina, una razza autoctona che stava per scomparire ma è stata recuperata da alcuni allevatori piemontesi. Abbiamo in catalogo un salame gentile e un salame chiamato 'Sbrisolone', che si caratterizza per la macinatura 'a caldo'. Tutti prodotti marezati e dal gusto deciso, che si distinguono nel panorama italiano.

Le vendite dei nostri salami, in Italia, pesano circa il 35%, con una quota preponderante della Gdo (25%) seguita dal normal trade (10%). Il restante 65% viene sviluppato all'estero, dove i mercati più interessanti sono Inghilterra, Germania e i Paesi del Nord Europa. Ma siamo presenti anche in numerosi mercati extra europei".

SALAME GENTILE (DA SUINO NERO DELLA LOMELLINA)

Preparato con carni selezionate di suini italiani pesanti di razza 'nero della Lomellina'. Le carni vengono salate ed aromatizzate come da nostra ricetta di antica tradizione e successivamente macinate. Insaccato in budello naturale, viene successivamente legato a mano e stagionato in stanze sapientemente arieggiate. La lenta stagionatura conferisce al salame una consistenza morbida, un colore rosso rubino intenso ed un sapore tipico di prodotto stagionato.

Ingredienti

Carne di suino, sale, vino, destrosio, spezie, antiossidanti: ascorbato di sodio e acido ascorbico, conservanti: nitrito di potassio e nitrito di sodio, aroma naturale. Budello non edibile.

Peso medio/pezzature

800 grammi circa. Quattro pezzi per cartone.

Caratteristiche

Carne di suini italiani pesanti, nati, allevati e macellati in Italia. Allergeni assenti.

Confezionamento

Prodotto non preconfezionato.

Tempi di scadenza

Conservare in luogo fresco e asciutto.



Gualerzi

<https://arcagualerzi.it/>



ELVIRE DEPERROIS

"Il comparto salame incide circa il 20%, sia in volume che in valore. Si tratta quindi di una famiglia di prodotti molto importante per Gualerzi. Produciamo tre tipi di salami, tutti legati al territorio parmense. Il nostro fiore all'occhiello è il Salame Felino Igp, in particolare il Riserva Gualerzi che si ottiene con una stagionatura ancora più lunga e più lenta, e si vende sia intero che tagliato a becco sottovuoto. Altra referenza con ottime performance è il Salame Antica Emilia, infine non possiamo non citare lo Strolghino, ottenuto con le rifilature magre del culatello e proposto principalmente pelato sottovuoto a peso fisso.

Per rispondere alla domanda della Gdo, abbiamo recentemente sviluppato la possibilità di fare un peso fisso sul trancio di Salame Felino Igp a becco sottovuoto di 350 grammi; inoltre, siamo in grado di proporre tutti i nostri salami affettati in vaschetta di carta riciclabile.

Tra i canali distributivi, i salami firmati Gualerzi vengono venduti nell'Horeca soprattutto nei formati tradizionali, insaccati in budello naturale e legati a mano. Nella Gdo, i formati variano tra intero, a becco sottovuoto oppure affettato. Per la produzione dei nostri salami, infine, usiamo solo carne italiana e tagli pregiati e la lavorazione rimane artigianale".



SALAME FELINO IGP - RISERVA GUALERZI

La denominazione di questo prodotto tipico è riferita all'area geografica della Provincia di Parma in cui è ubicato il paese di Felino, dove storicamente veniva prodotto.

Apprezzato per la sua fragranza e delicatezza, il Salame Felino Igp è ottenuto dalla lavorazione dei tagli pregiati di sottospalla e pancetta suina, selezionati e macinati, aromatizzati con vino bianco e pepe nero intero.

Il Salame Felino Igp Gualerzi viene insaccato in budello naturale di suino, di pezzatura maggiore, legato a mano con spago e sottoposto a una più lunga stagionatura. Per degustarlo al meglio, si consiglia di affettarlo a coltello, con un taglio obliquo dello spessore di un grano di pepe.

Ingredienti

Carne di suino, sale, vino bianco, destrosio, spezie; antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrito di sodio, nitrito di potassio.

Peso medio/pezzature

Intero: 0,8kg/0,9kg

Trancio a becco peso fisso: 350 grammi.

Confezionamento

Intero, tagliato a becco sottovuoto. Possibile peso fisso.

Tempi di scadenza

180 gg.

Salame Ungherese Bechèr

*Profumo leggermente affumicato con
legno di faggio*

*Macinatura a grana finissima
Senza derivati del latte
Senza glutine*

Prodotto con carne ITALIANA

SOLO AROMI NATURALI





Becher.it





Raspini

EMILIA LISDERO



“Salumi Raspini offre al consumatore un’ampia scelta di prodotti, dal salame intero di diverse tipologie e formati, fino all’affettato in vaschetta, che vanno a soddisfare le molteplici esigenze dei consumatori. La produzione di salame è un comparto importante e quindi seguito con la massima attenzione. Attualmente copre circa il 20% del fatturato aziendale.

La certificazione Igp è il riconoscimento europeo che sancisce la qualità di una ricetta tipica piemontese risalente al 1700. La ventilazione moderata del territorio e la presenza di Föhn favoriscono la maturazione ottimale delle carni anche con stagionature più brevi, per questo il Salame Piemonte Igp ha un gusto equilibrato e non acido e, per tradizione, si consuma morbido.

Raspini, per questo importante salame, ha scelto di utilizzare solo le migliori carni suine provenien-

ti da allevamenti piemontesi, ben di più rispetto a quanto richiesto dal disciplinare, ma un modo per esaltare ulteriormente la qualità di un’eccellenza tipica di questa regione.

Vengono quindi utilizzati esclusivamente tagli nobili e freschi: spalla per la parte magra, a cui vengono accuratamente rimossi i nervi, e pancetta per la parte adiposa. La grana media dell’impasto è testimone dell’alta qualità della materia prima, in cui parte magra e grassa sono perfettamente bilanciate, i lardelli sono ben visibili e l’assenza di nervi è verificabile a occhio nudo.

Il vino rosso è un ingrediente che caratterizza il Salame Piemonte e Raspini utilizza nell’impasto solo Barolo Docg da uve Nebbiolo in purezza. Considerato la massima espressione dei vini piemontesi, contribuisce ad arricchire il salame Piemonte Igp di note gustative e olfattive complesse: ai sentori fruttati e speziati si aggiungono quelli derivati dall’affinamento del Barolo in legno.

Anche le spezie sono frutto di una ricerca meticolosa: pepe nero in grani di elevata qualità, aglio fresco, chiodi di garofano e noce moscata.

La selezione accurata della materia prima e degli ingredienti conferisce al Salame Piemonte Igp un aspetto e un sapore unico. La fetta, al taglio, ha un colore rosso rubino, con un perfetto equilibrio tra carni magre e grasse, la consistenza è morbida e compatta, il profumo delicato ha aromi di aglio e vino, il gusto è dolce e raffinato, mai acido, leggermente speziato, con una buona persistenza aromatica.

Il prodotto più performante è tutt’ora il Salame Milano che rappresenta circa il 40% delle vendite della categoria. Grazie al suo gusto delicato, questo prodotto incontra il consenso di gran parte dei consumatori. Frutto dell’ac-

curata ricerca delle migliori carni italiane, il Salame Milano Raspini è prodotto con soli tagli nobili come il magro di spalla, ha una macina fine dal sapore gradevole, arricchito da un bouquet di prelibati aromi: noce moscata, aglio, pepe nero e chiodi di garofano. L’insaccamento in budello naturale e la lunga stagionatura fanno di questo salame un monumento all’eccellenza della salumeria italiana.

Le esportazioni di salame seguono il trend positivo dell’intera produzione di Raspini, al momento si attestano sul 9% del fatturato totale del comparto. In Europa, i consumatori di Francia e Svezia confermano di preferire i nostri salami, mentre fuori dall’Europa, il Giappone si distingue in modo particolare.

Per il Salumificio Raspini, la priorità è oggi rappresentata dalla qualità e dall’origine delle carni: è infatti in aumento l’offerta di prodotti con carni al 100% italiane.

In tutti i salami mettiamo la massima attenzione per mantenere la tipicità e il massimo rispetto delle ricette originali, proprio per garantire l’eccellenza del prodotto.

Attraverso la grande e varia offerta di salami interi, tagliati a metà, in diversi formati e pezzatura, puntiamo a soddisfare le esigenze della Gdo, ma anche e soprattutto del dettaglio tradizionale, che mantiene richieste specifiche e differenziate rispetto alle aree geografiche.

Il servizio fornito al consumatore in Gdo è davvero importante e in costante incremento. La grande attenzione si evidenzia anche nella scelta del packaging: la vaschetta Mangia e Chiudi, usata per il prodotto affettato, è innovativa, è infatti la prima richiudibile con coperchio rigido, particolare che permette di garantire una chiusura perfetta e una freschezza prolungata mantenendo inalterata la morbidezza, il sapore, l’aspetto e l’aroma del prodotto”.

www.raspinisalumi.it

LILLOSIGILLO il sistema rivoluzionario per il controllo qualità e tracciabilità della filiera produttiva nell’industria alimentare.



Zero aria, zero difetti,
100% qualità

www.risco.it

#salame

#qualità

#risco



Seguici su [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/risco/)

RS 613: l’insaccatrice Risco con vuoto totale e macinatura in linea per salame e prodotti stagionati di qualità superiore



L’insaccatrice Risco RS 613 rappresenta il nuovo standard di riferimento per l’insacco di prodotti stagionati e cotti nella grande industria.

Il particolare design del sistema di insacco Risco permette di trasportare il prodotto per un tratto ridotto, mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche originali dell’impasto.

La tecnologia di vuoto totale, unita al macinatore in linea Risco RS 70, permette di ottenere un prodotto finale compatto, dall’aspetto molto appetibile per il consumatore.

Caratteristiche principali:

- Totale assenza di aria dal prodotto finale
- Maggiore shelf life
- Massima compattezza e densità di prodotto
- Insacco delicato anche ad elevate pressioni
- Processo continuo senza interruzioni
- Ottimo controllo del peso delle porzioni



Partners in your success

Risco SpA
36016 Thiene (VI) Italy | Via della Statistica, 2 | Tel. +39 0445 385.011 | Fax +39 0445 385.000 | risco@risco.it



OPLÀ il tag semplice e immediato per identificare e codificare il prodotto.

Etichette pretagliate in **plastica certificata** per contatto alimentare

Fornite in bobina e **facili da applicare** allo spago

Stampabili a **dati variabili**



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
(valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1400KJ/290Kcal
Grassi totali	70g
di cui acidi grassi saturi	20g
Carboidrati	280g
Zuccheri	80g
Proteine	20g
Sale	6g

ITASYSTEM® Srl

Via Girelli, 11/c
25125 Brescia

T +39 030 268 10 58
F +39 030 268 21 26

info@itasari.com

www.itasystem.com

ITASYSTEM è certificata:



Prodotti certificati FSC®
disponibili su richiesta
il marchio della gestione
forestale responsabile
FSC® C10423



Azienda certificata
ISO 22000 e ISO 9001
Certificati Bureau Veritas
IT233067 - IT233065

ITASYSTEM
SINCE 1982



Fratelli Paganini

PRESENTA

L'ARTE del BUON SAPORE

DA 110 ANNI CREIAMO L'EMOZIONE DEL MADE IN ITALY. OFFRENDO AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI NATURALMENTE SANI. SUPPORTIAMO I NOSTRI CLIENTI CON SOLUZIONI TAILOR-MADE CON L'OBIETTIVO DI GARANTIRE RISULTATI DI ALTA QUALITÀ.

www.fratellipaganini.it

110 years of success

Fratelli Paganini S.p.A.
Via Ennio, 20 - 20137 Milano - Italia
Tel. 02 5436785 (R.A.) - Fax 02 55191476
fratelli@fratellipaganini.it

I Nostri Marchi

Boschi Fratelli

www.boschifratelli.com

“Nel corso del 2019 l'intera categoria dei salami ha inciso a volume il 30% della produzione totale.

Le referenze più performanti sono il Salame Felino Igp intero, lo Strolghino e i prosciutti crudi.

Il nostro salame di Felino Igp è ottenuto seguendo il metodo della tradizione. Per la sua lavorazione vengono infatti utilizzate solo carni fresche 100% italiane, viene insaccato in un budello naturale e infine è legato a mano. Oggi, però, l'obiettivo della marca è di estendere la propria expertise sulla categoria del salame su tutti i prodotti del territorio, diventando dei veri e propri specialisti degli stagionati attraverso un importante progetto di valorizzazione e ampliamento della gamma. In questa seconda parte dell'anno è stato portato avanti un significativo intervento di restyling del packaging relativamente all'assortimento dei prodotti interi che per la gamma degli affettati.

È stata pensata una grafica nuova ed elegante, capace di veicolare il posizionamento premium dei nostri prodotti e tutta la qualità che li distingue.

L'intervento di restyling è stato effettuato anche per la gamma libero servizio: una selezione degli stagionati del territorio, solo carne 100% italiana, in una pratica vaschetta, con grammature dai 60 grammi ai 100 grammi, per un posizionamento premium. In termini di innovazione i nostri progetti di R&S sono prevalentemente orientati verso il mercato degli snack su cui abbiamo in previsione importanti novità per il prossimo anno.

Come recita la campagna di comunicazione: 'Il segreto? È saper aspettare il momento giusto'. La scelta dell'azienda, infatti, è quella di utilizzare solo processi e ingredienti naturali, senza ricorrere all'utilizzo di 'starter' aventi la funzione di velocizzare la stagionatura e stabilizzare il prodotto. Solo in questo modo possiamo garantire il rispetto della ricetta della tradizione senza rinunciare alla qualità dei nostri prodotti”.

SALAME FELINO IGP

Solo carni nazionali, senza 'starter'. Grazie all'impiego di materie prime di elevata qualità, il Salame Felino Boschi non necessita dell'utilizzo di starter, ovvero colture di avviamento alla fermentazione, con la funzione di avviare la stagionatura e stabilizzare il prodotto. L'utilizzo degli starter, inoltre penalizza il prodotto sia dal punto di vista visivo che organolettico (colore e sapore). Senza zuccheri aggiunti: il salame Felino Fratelli Boschi non contiene né saccarosio né destrosio. È inoltre senza glutine e senza derivati del latte. La stagionatura minima è 30 giorni.

Ingredienti

Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, conservanti: E252, E250.

Peso medio/pezzature

0,8-1 Kg

0,5 Kg

2,4-3 Kg

Confezionamento

Budello naturale e legatura a mano

Tempi di scadenza

90 gg.



DAI NOSTRI CAMPI ALLA TUA TAVOLA

Passita CLAI, unica e dal sapore indimenticabile!

CLAI
COOPERATIVA A IMOLA DAL 1962

PASSITA
SPECIAL EDITION

Nasce dalla nostra azienda agricola la filiera 100% italiana che crea per te la Passita CLAI. È un salame unico nel suo genere: delicato, sottile e dal sapore indimenticabile. È buona, è autentica, è il gusto genuino adatto ad ogni occasione. Tutto il meglio di artigianalità, qualità e piacere che arriva sulla tua tavola.

CLAI S.c.a Via Gambellara, 62A
Sasso Morelli di Imola (BO) - ITALIA
Tel: +39 0542 55711 - Fax: +39 0542 55777
Email: segreteria@clai.it

CELEBRA IL GUSTO CHE TUTTA L'ITALIA STA SCOPRENDO. VISITA CLAI.IT



San Vincenzo



SPIANATA PICCANTE

Prodotto dal gusto piccante ottenuto da tagli di suino a macinatura grossa e miscelati con sale e altri ingredienti. L'impasto, dopo essere stato in cella frigo a riposare, viene insaccato nello specifico budello e posto nelle apposite celle di asciugamento prima e stagionatura dopo. Il prodotto viene stagionato per circa 35/40 giorni.

Ingredienti

Carne di suino, concentrato di peperoncino piccante (peperoncino piccante calabrese 98%, sale), sale, aromi, destrosio, saccarosio, spezie (tra cui peperoncino piccante calabrese 0,2%), aroma di affumicatura. Antiossidante: E300. Conservanti: E250, E252.

Peso medio/pezzature

Vari formati.

Confezionamento

Fondo vaschetta: riciclabile con carta. Top vaschetta: raccolta indifferenziata.

Tempi di scadenza

60 gg dalla data di confezionamento.

www.sanvincenzosalumi.it

Pramstrahler



SALAME DI CERVO

Una specialità di salame di selvaggina.

Ingredienti

Altissima incidenza di selvaggina, minimo 60% di carne sceltissima di cervo.

Peso medio/pezzature

200 grammi peso fisso

Caratteristiche

Prodotto in maniera artigianale, con lunga e lenta stagionatura che arricchisce il gusto delicato.

Confezionamento

Peso fisso sottovuoto

Tempi di scadenza

Shelf life 70 gg

www.pramstrahler.eu

Salumificio F.lli Coati



SALAME MILANO LENTA STAGIONATURA

Salame prodotto con lenta stagionatura, per esaltare i profumi e gli aromi e il gusto naturale della carne.

Ingredienti

Carne italiana, pepe in grani interi, aromi e spezie naturali.

Peso medio/pezzature

Intero e metà.

Caratteristiche

Senza glutine e derivati del latte, prodotto con aromi e spezie naturali.

Confezionamento

Sfuso, sottovuoto termoretraibile.

Tempi di scadenza

90 gg.

www.salumificiocoati.it

SCEGLI IL Re

Salami Gourmet.

Renzini arricchisce la gamma dei salami dedicati al libero servizio con tre nuove ricette gourmet, dal gusto inconfondibile e un'estetica esclusiva! Assaporali tutti!

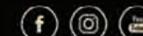
Pistacchio
Salame ricoperto
con granella di pistacchio

Nocciolo
Salame ricoperto
con granella di nocciola

Sottobosco
Salame di Cinghiale
ai frutti rossi



www.renzini.it





Vecchio Varzi



SALAME ALLA BONARDA

Il Salame alla Bonarda Vecchio Varzi nasce riportando alla luce un'antica tradizione contadina, ultimata la stagionatura il salame viene immerso per circa tre giorni nel Vino Bonarda e in questo modo arricchisce il suo bouquet aromatico con note vinoso e fruttate e acquisisce un vivace colore viola scuro.

Ingredienti

Carne suina, sale, spezie, marinatura vino Bonarda (0,5%)

Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito

Senza glutine, senza zuccheri aggiunti, senza proteine del latte

Peso medio/pezzature

700 g – trancio sottovuoto da 350 g – salametto sottovuoto con scatola da 180 g

Caratteristiche

Carne suina proveniente dalle regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati, allevati e macellati in Italia. Insacco in budello naturale, legato a macchina. Macinatura: 12 mm.

Carne magra: colore rosso vivo

Grasso: bianco rosato

Profumo: intenso e corposo

Sapore: dolce e delicato

Confezionamento

Salame intero non confezionato, tranci e salametto confezionati sottovuoto

Tempi di scadenza

Salame intero: 150 gg - Garantita alla consegna 60 gg

Trancio sottovuoto: 90 giorni dalla data di confezionamento sottovuoto

Salametto sottovuoto: 90 gg dalla messa in sottovuoto - Garantita alla consegna 45 gg

www.vecchiovarzi.it



SALAME DI VARZI DOP

I salami di Varzi Dop sono ottenuti secondo il preciso disciplinare di produzione previsto dal Consorzio di Tutela. Un'estrema cura e attenzione sono prestate durante ogni fase del processo produttivo e di stagionatura.

Questi salami sono un vero e proprio voto alla qualità, sin dalla scelta di puntare su un impasto basato anche su tagli nobili come la coscia del maiale, una delle parti più pregiate, con la quale solitamente si fa il prosciutto. I Salami di Varzi Dop si differenziano per il peso da 350 g a 1 kg con stagionature che variano in base al peso, da 30 a 60 giorni per le pezzature più grandi.

Ingredienti

Carne di suino, sale, pepe, aglio, vino rosso

Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito

Senza glutine, senza zuccheri aggiunti, senza proteine del latte

Peso medio/pezzature

350 g – 500 g – 700 g – trancio sottovuoto da 350 g – 1 kg

Caratteristiche

Carne suina proveniente dalle regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati, allevati e macellati in Italia. Insacco in budello naturale, legato a macchina. Macinatura: 12 mm.

Carne magra: colore rosso vivo

Grasso: bianco rosato

Profumo: intenso e corposo

Sapore: dolce e delicato

Confezionamento

Salame intero non confezionato e tranci confezionati sottovuoto

Tempi di scadenza

150 gg - Garantita alla consegna 60 gg

90 gg dalla data di confezionamento sottovuoto



SALAME ALL'AGLIO NERO

Nel salame all'Aglio Nero, prodotto esclusivamente con Aglio di Voghiera Dop, l'aroma intenso dell'aglio diventa più morbido e delicato grazie alla lunga fermentazione interamente naturale. Le note balsamiche dell'aglio nero e il suo retrogusto di liquirizia donano una profondità inaspettata e un gusto pieno al Salame di Varzi, rendendolo ancora più elegante.

Ingredienti

Carne di suino, sale, aglio nero (prodotto con Aglio di Voghiera Dop) vino rosso

Conservanti: potassio nitrito, sodio nitrito

Senza glutine, senza zuccheri aggiunti, senza proteine del latte

Peso medio/pezzature

Salametto sottovuoto con scatola da 180 g

Caratteristiche

Carne suina proveniente dalle regioni Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Suini nati, allevati e macellati in Italia. Insacco in budello naturale, legato a macchina. Macinatura: 12 mm.

Carne magra: colore rosso vivo

Grasso: bianco rosato

Profumo: intenso e corposo

Sapore: dolce e delicato

Confezionamento

Salame confezionato sottovuoto con scatola

Tempi di scadenza

90 gg dalla messa in sottovuoto

Garantita alla consegna 45 gg

Morgante



SALAME NOSTRANO

Salame tipo nostrano puro suino ottenuto da carne suina fresca nazionale. La carne è macinata e miscelata con grasso suino duro e con gli ingredienti necessari a conferirgli le caratteristiche tipiche del prodotto finito.

Ingredienti

Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di potassio, nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature

500 grammi

Caratteristiche

Puro suino 100% italiano, carne nazionale, specialità tradizionale, ricetta esclusiva dal 1963, senza lattosio e derivati del latte, senza glutine.

Confezionamento

A vista, sottovuoto, in Atm

Tempi di scadenza

Da consumarsi preferibilmente entro cinque mesi dalla data di fine stagionatura.

www.morgante.it

Fontana Ermes



NUOVA LINEA AFFETTATI "LE NOSTRE SELEZIONI GOURMET"

Oltre sessant'anni di esperienza e una spiccata vocazione all'innovazione. Queste le caratteristiche principali della Fontana Ermes, che lancia sul mercato la nuova linea "Gourmet" in vaschetta preformata. "Abbiamo provato a immaginare il meglio e ci siamo riusciti" ha commentato il direttore commerciale Gianluca Zanetta. "Si tratta di un ricco percorso tra le eccellenze della salumeria italiana. Le referenze sono più di venti e si collocano decisamente nel segmento più alto a livello qualitativo".

Peso medio/pezzature

100/150 g

Confezionamento

Vaschetta preformata in Atm

Tempi di scadenza

40-60 giorni

www.ermesfontana.it

Salumificio Albino Chiesa



SALAME DOLCE AGLIO A FETTE SPESSE

Salame con aglio di Vessalico presidio Slow Food in versione box 'aperimerenda' da 100 g, tagliato a fette spesse.

Ingredienti

Carne suina, sale, destrosio, vino Riviera Ligure di Ponente Rossese Dop, aglio di Vessalico 0,3% sul totale, aromi, spezie. Antiossidante E301; conservanti E250, E252.

Peso medio/pezzature

100 g. 18 pezzi per box.

Caratteristiche

Il sapore delicato del salame non tradisce la dolcezza dell'originale aglio di Vessalico, trattato con cura e mondato affinché possa essere digeribile e non invadente alla degustazione.

Confezionamento

Atm.

Tempi di scadenza

45 gg.

www.albinochiesa.it



I SALAMI
SAN BONO
GRANDI
SCULTURE
DI BONTÀ

Una varietà di selezione carni,
gusti, dimensioni, forme,
per soddisfare
i tuoi clienti più esigenti.

San
Bono

Via Augusto Vaccari 28/30 - 29028 Ponte dell'Olio (PC)
www.sanbono.it



*Il segreto?
È saper aspettare il momento giusto.*



BOSCHI FRATELLI È UN BRAND



Salumificio Sorrentino



SALAME AL TARTUFO

Il nostro Salame al Tartufo è totalmente artigianale, poiché insaccato in budello naturale. Un prodotto raffinato, per palati fini. Viene realizzato con una macinatura media di carni magre selezionate ed ha un gusto dolce ed un profumo irresistibile. Con vere scaglie di tartufo estivo nero (Tuber aestivum). Ben noto fra i conoscitori di tartufi, il Tuber aestivum si contraddistingue per via di alcune caratteristiche fra cui spiccano le seguenti:

- la carne color nocciola,
- il peridio verrucoso e di colore nero,
- il suo periodo di maturazione, che è quello estivo (da cui trae origine il nome), prodotto inizialmente per pochi kg a settimana, il Salame al Tartufo Sorrentino sta diventando con il tempo un prodotto di riferimento nel nostro catalogo, in Italia oltre che all'estero. Il nostro Salame al Tartufo è insaccato in vero budello naturale, con una pezzatura di 200 grammi è realizzato partendo dall'impasto di uno dei nostri migliori salami (il Campagnolo): ad una macinatura media di carni magre selezionate, abbiamo aggiunto la raffinatezza del Tartufo.

Prodotto "Award Oro" Merano Wine Festival. Amato molto anche da chi non predilige il tartufo soprattutto grazie alla sua delicatezza. Uno dei nostri migliori prodotti.

Ingredienti

Carne di suino, tartufo estivo (Tuber Aestivum Vitt.) 3%, sale, proteine del latte, latte scremato in polvere, lattosio, saccarosio, destrosio, aromi naturali; Antiossidanti: E 300 Acido ascorbico, E 301 Ascorbato di sodio. Conservante: E 252 Nitrito di potassio E 250 Nitrito di sodio. Budello non edibile. Senza glutine.

Peso medio/pezzature

200 g.

Caratteristiche

Salame delicato al palato con note di tartufo nero accompagnate da pepe in grani.

Confezionamento

Sottovuoto

Tempi di scadenza

6 mesi

www.salumisorrentino.com



SPIANATA PICCANTE

La Spianata Piccante è uno dei nostri prodotti top di gamma. Insaccato in budello sintetico, viene realizzato selezionando solamente le migliori carni magre. Il gusto piccante ma allo stesso tempo dolce e la sua tipica forma piatta lo hanno portato in pochissimo tempo ad essere uno dei nostri prodotti più venduti, sia in Italia che all'estero.

Ingredienti

Carne di suino, sale, proteine del latte, latte scremato in polvere, lattosio, destrosio, zucchero, aromi naturali. Antiossidanti: E 300 Acido ascorbico, E 301 Ascorbato di sodio. Conservanti: E 252 Nitrito di potassio, E 250 Nitrito di sodio. Senza glutine.

Peso medio/pezzature

3 Kg

Caratteristiche

Tipico prodotto da taglio di forma piatta, realizzato con carni magre selezionate, dal gusto piccante.

Confezionamento

Sottovuoto

Tempi di scadenza

6 mesi

Del Vecchio



SALAME DI MORA ROMAGNOLA

Il Salame di Mora Romagnola è prodotto in piccoli lotti esclusivamente con carne di suini di Razza Mora Romagnola allevati allo stato brado. Le More utilizzate provengono esclusivamente dal Consorzio 'La Mora del Presidio' fondato nel 2011. Ogni salume prodotto porta con sé il sigillo con la tracciabilità del Consorzio.

Ingredienti

Carne di suino di Mora Romagnola, sale di Cervia, pepe, spezie. Conservante: E252.

Peso medio/pezzature

0,8 kg intero.

Caratteristiche

L'odore del salame di Mora Romagnola è particolarmente invitante grazie all'utilizzo di carni antiche e molto consistenti. Il sapore è delicato ed esalta il gusto della carne. L'aspetto interno è caratterizzato da un colore più scuro e ambrato, esternamente è rustico con muffa nobile e senza legature per distinguerlo dai salami realizzati con suino convenzionale.

Confezionamento

Anche mezzo sottovuoto.

Tempi di scadenza

Sei mesi.

www.delvecchio.it

F.lli Bruno



SOPPRESSATA ABRUZZESE

Salume tipico dell'Abruzzo prodotto con carne scelta di suino nazionale, macinato a grana fine, insaccato in budello sintetico e messo sotto pressa per alcuni giorni, dove acquista la caratteristica forma schiacciata. Stagionatura minima 40 giorni. Senza glutine. Senza lattosio.

Ingredienti

Carne di suino nazionale, sale, destrosio, spezie, aromi naturali. Antiossidante E301. Conservanti: E252, E 250.

Peso medio/pezzature

Pezzature da circa 360 g.

Caratteristiche

Salumetto da libero servizio dalla particolare forma schiacciata. Sapore dolce, profumo aromatico e delicato.

Confezionamento

Sottovuoto.

Tempi di scadenza

180 gg dalla data di confezionamento.

www.fratellibruno.it

Italia Alimentari



SALAME MILANO - PICCOLI E BUONI IBIS

È la merenda ideale, il Salame Milano ottenuto esclusivamente da carni di grande qualità da filiera controllata: allevamenti che garantiscono l'assenza di antibiotici e ormoni dalla nascita. Preparati con conservanti di origine vegetale.

Peso medio/pezzature

60 g.

Caratteristiche

Antibiotic free, conservanti di origine vegetale, senza glutine, senza lattosio e derivati del latte.

Confezionamento

Vaschette dal formato ridotto, ideali per la merenda.

www.italiaalimentari.it

Madeo



SALAME DI SUINO NERO ITALIANO

Il Salame di Suino Nero viene realizzato con carni di suino nero, razza autoctona, 100% di filiera e allevato all'aperto in regime di benessere animale. Ricca di Omega 6, senza glutine e senza derivati del latte. Confezionato in un cofanetto brillante che risalta la qualità del prodotto.

Ingredienti

Carne di Suino Nero di Calabria, sale, destrosio, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, aglio, conservanti: nitrito di potassio, nitrito di sodio; aromi naturali.

Peso medio/pezzature

700 g

350 g

150 g

80 g

Caratteristiche

Ricca di Omega 6, senza glutine, senza derivati del latte.

Confezionamento

Sottovuoto singolo, sottovuoto metà in scatola, vaschetta Atm.

Tempi di scadenza

Sottovuoto: 6 mesi

Vaschetta Atm: 90 gg

www.madeofood.com



CON I SALUMI ALIPRANDI
È TUTTA UN'ALTRA CASA!

WWW.ALIPRANDI.COM



I CONSORZI

Finocchiona Igp

www.finocchionaigp.it

Il Consorzio di Tutela della Finocchiona Igp nasce nell'aprile del 2015 dalla volontà dei salumifici toscani di tutelare la Finocchiona Igp, salume di centenaria storia e simbolo degli insaccati toscani, a seguito del riconoscimento della Indicazione geografica protetta per la Finocchiona. La ricetta di produzione della Finocchiona affonda le proprie radici nel Medioevo quando i contadini si ingegnarono per sopperire alla mancanza del pepe, troppo caro e raro per le loro possibilità. Tant'è che guardandosi intorno nei loro campi trovarono la soluzione per dare sapore alle loro carni che allevavano duramente tutto l'anno. Tra gli olivi ed i filari delle viti nasceva, e nasce tutt'oggi, il finocchietto selvatico. I semi e i fiori essiccati hanno fatto in modo di dare vita a quella che oggi viene soprannominata la Regina dei salumi toscani: grazie al Disciplinare di produzione è stato possibile tutelare e proteggere questa eccellenza che può essere prodotta solamente in Toscana. Insieme ai semi e fiori di finocchio vengono utilizzati gli altri ingredienti obbligatori ai sensi del Disciplinare: sale, pepe ed aglio. Inoltre possono essere aggiunti facoltativamente vino, zuccheri e conservanti.

Una crescita continua

La Finocchiona Igp si è fatta fin da subito apprezzare dai consumatori: i dati che giungono dal mercato sono positivi, fin dal suo riconoscimento nell'aprile del 2015, ed ogni anno la produzione è sempre aumentata. Dopo un triennio di dati positivi (2017: +12,88%; 2018: +14,32%; 2019: +2,98%) e ricco di soddisfazioni per la Regina dei salumi toscani, si è entrati nel 2020 caratterizzato dalla crisi socio-sanitaria a causa del Covid-19. I primi mesi sono stati complicati, con perdite mensili fino al 33%, ma il Consorzio ed i suoi soci non si sono fermati. Forti dell'apprezzamento riscontrato nel 2019, dove sono stati insaccati oltre 1 milione e 900mila chilogrammi, nei mesi estivi si è riscontrata una crescita importante della produzione che ha fatto sì di riportare i volumi a circa -4% al 30 di settembre. Questo dato segna l'apprezzamento del prodotto da parte dei consumatori, considerato che i volumi produttivi sono stati influenzati negativamente dal forte calo del settore Horeca che purtroppo ha risentito delle misure di contenimento dei contagi e del distanziamento sociale.

Il periodo autunnale e invernale è sempre stato un periodo di picchi di produzione e consumo per la Finocchiona Igp, e nelle prossime settimane il Consorzio si attende un volume produttivo sostenuto, anche se non ai livelli del 2019. Ad oggi sono ottimi i dati per l'affettamento del prodotto in vaschetta: difatti nei primi otto mesi del 2020 si registrano già oltre 1 milione 500mila vaschette confezionate, dato in aumento di circa il 7% rispetto al 2019 che già aveva registrato aumenti di circa il 5% rispetto all'anno precedente.

Export sempre dinamico

Il mercato di riferimento rimane l'Italia con il 71,6% di quote, con dati dell'export che confermano la Germania come primo mercato fuori dai confini con il 18,1%, a cui seguono Svezia, Belgio, Olanda e Danimarca nei primi cinque posti per destinazione. In totale l'export nel mercato comunitario della UE rappresenta quindi il 26,8% delle quote, mentre nel resto del mondo si attesta all'1,6% quasi raddoppiando la performance dell'anno precedente. I primi paesi per consumi fuori dalla Ue sono Giappone e Canada, seguiti a ruota dalla Svizzera.



Salame Felino Igp

www.salamefelino.com

UMBERTO BOSCHI



“Il 2020 è sicuramente un anno di non facile lettura, per via delle dinamiche particolari legate all'emergenza sanitaria Covid-19. Partirei dalle note positive: nei primi otto mesi del 2020, il comparto del Salame Felino Igp, che riunisce 14 aziende, ha fatto registrare una crescita dei consumi a valore. Con incrementi significativi, come certificato dai report mensili curati da Iri per Isit - Istituto Salumi Italiani Tutelati: in doppia cifra a gennaio (+12,1%), marzo (+20,6%) e agosto (+13,4%) e su buoni livelli anche a maggio e giugno, entrambi chiusi con un +7% circa. Più altalenante, invece, l'andamento dei consumi a volume. Volendo parlare dei canali di vendita, è indubbio che quello più penalizzato sia il canale Horeca, per via dei mesi di chiusura obbligata di bar e ristoranti e per via delle mutate abitudini di consumo dei cittadini. Però il calo nell'horeca è stato compensato dai buoni risultati in Gdo,

in particolare nel libero servizio. Non dimentichiamo che il Salame Felino Igp viene di solito acquistato intero o in tranci: a differenza di quanto avvenuto per altri salumi, il calo del banco taglio non ci ha quindi penalizzato. Saranno per noi molto importanti i prossimi due mesi: confidiamo che anche quest'anno gli italiani regalino per le festività natalizie prodotti alimentari tipici, che in sé sommano appeal, utilità e gusto. Una modalità scelta nel 2019 da un italiano su tre, secondo uno studio Coldiretti. Se questo trend si confermerà, possiamo essere moderatamente ottimisti rispetto all'immediato futuro: il Salame Felino Igp è infatti ottimo come comfort food, da consumare a tavola durante le feste o da regalare a familiari e amici. Per quanto riguarda l'export, i mesi passati non sono stati semplici: il fatto che i nostri mercati di riferimento siano concentrati in area Ue ci ha però permesso di mini-

mizzare il danno economico. Sul piano della promozione, pensando al 2021, vorremmo tornare il prima possibile a partecipare a manifestazioni fieristiche ed eventi: sono vetrine molto importanti per fare cultura di prodotto e per dialogare con target diversi, dagli operatori professionali ai foodie, passando per la stampa. La possibilità di organizzare degustazioni in pubblico è per noi cruciale: la bontà del Salame Felino Igp è il suo miglior biglietto da visita. Speriamo poi che il ministero delle Politiche agricole possa destinarci fondi per attività di comunicazione e marketing, come è avvenuto nel 2019: sarebbe un aiuto importante per un Consorzio di Tutela di piccole dimensioni, dal budget contenuto, come è il nostro. Ipotizzando uno scenario non troppo dissimile da quello attuale, potremmo investire queste risorse nello sviluppo di attività digital e nell'acquisto di spazi pubblicitari”.



Umberto Boschi



Salumi
e Tradizioni dal 1971





Salame Felino Igp / Il disciplinare

Il Salame Felino deve le sue peculiari caratteristiche ad una serie di puntuali collegamenti con l'ambiente inteso in senso lato e comprensivo di fattori geografici naturali e umani che riguardano le materie prime, le tecniche di produzione, gli ambienti di stagionatura e soprattutto la loro integrazione.

La materia prima è costituita da carni di maiali "pesanti" o "maturi" (con peso medio non inferiore a 130 kg) nati in Italia e macellati nelle regioni Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Veneto e Toscana. E' lo stesso tipo di suini che per genetica, alimentazione e condizioni d'allevamento, ma soprattutto per l'età di macellazione, fornisce le carni di alta qualità e grado di maturazione utilizzate nella filiera produttiva delle Dop 'Prosciutto di Parma' e 'Prosciutto San Daniele'. E' proprio la particolare alimentazione dei maiali che fornisce alle parti adipose le caratteristiche necessarie alla tipicità del Salame Felino. Il grasso usato, non solo ha un basso contenuto di colesterolo, ma anche un'elevata percentuale di acidi grassi insaturi e quindi "buoni". La presenza di fattori antiossidanti, come la vitamina E, inoltre, protegge i grassi dai rischi dell'irrancidimento, come è facile notare dall'aspetto al taglio, quando la fetta di Salame Felino si presenta magra e omogenea con frazione adiposa priva di porzioni rancide.

L'impasto

Realizzato sempre e rigorosamente con carni che non hanno subito alcun processo di congelamento, è costituito da frazioni muscolari e adipose selezionate (trito di banco o sottospalla e testa di pancetta); sale, in percentuale da 2,2 a 2,8; pepe intero e/o a pezzi, in percentuali da 0,003 a 0,06 e aglio pestato quanto basta.

Ingredienti aggiuntivi

Possono essere, inoltre: vino; zucchero e/o destrosio e/o fruttosio; nitrato di sodio e/o potassio entro i limiti di legge; acido ascorbico e il suo sale sodico entro i limiti di legge. Con i suoi otto secoli di storia, il Salame Felino viene prodotto con tecnologie che in questi ultimi cento anni sono rimaste invariate salvo il superamento del vincolo relativo alla lavorazione stagionale. Una volta, infatti, la macellazione

del maiale, la lavorazione delle sue carni e la produzione del salame era soltanto invernale, alternandosi con quella estiva del pomodoro. Oggi è possibile tutto l'anno, sempre senza ricorrere alla congelazione delle carni, vietata nella maniera più assoluta.

LE FASI TIPICHE PER L'OTTENIMENTO E L'ELABORAZIONE DEL PRODOTTO

Preparazione delle materie prime

Le frazioni muscolari e adipose sono mondate accuratamente asportando le parti connettivali di maggiori dimensioni e il tessuto adiposo molle. La carne così ottenuta viene fatta sossare in una cella frigorifera con temperatura non inferiore a - 10 C attrezzata in modo tale da permettere una buona disidratazione delle frazioni muscolari.

Preparazione del Salame Felino

La preparazione del Salame Felino viene effettuata con la macinatura in tritacarne (stampi con fori da 6-8 millimetri) e l'impastatura accurata di tutti gli ingredienti. Il salame viene insaccato in budello naturale di suino, legato con spago non a rete o corda unica a passi radi e appeso con la stessa.

Asciugatura e stagionatura

L'asciugatura del Salame Felino Igp è il periodo durante il quale in condizioni di umidità e temperatura controllate si ha la più accentuata disidratazione. L'asciugatura ha una durata minima di quattro giorni e massima di sei, ed avviene in locali specificatamente destinati allo svolgimento di questa fase della lavorazione. L'asciugatura è effettuata a caldo ad una temperatura compresa tra i 13° ed i 24°C e deve consentire una adeguata disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento.

Conclusa la fase di asciugatura ha inizio la fase di stagionatura che avviene in locali a ciò specificatamente destinati diversi da quelli utilizzati per l'asciugatura.

Per stagionatura s'intende la sosta del salame in condizioni climatiche suscettibili di determinare, nel corso di una lenta e graduale riduzione di umidità, l'evolversi di fenomeni fermenta-

tivi ed enzimatici naturali, tale da comportare nel tempo modificazioni che conferiscano al prodotto caratteristiche organolettiche tipiche e tali da garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente.

La stagionatura del Salame Felino Igp deve essere condotta in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura fra 12° e 18°C e deve durare almeno 25 giorni.

Caratteristiche chimiche e fisiche

Proteine totali: min 23%
Rapporto collagene - proteine: max 0,10
Rapporto grasso - proteine: max 2,00
Rapporto acqua - proteine: max 1,50
pH: > 5,3
Lattobacilli totali: > 100.000

Proprietà organolettiche

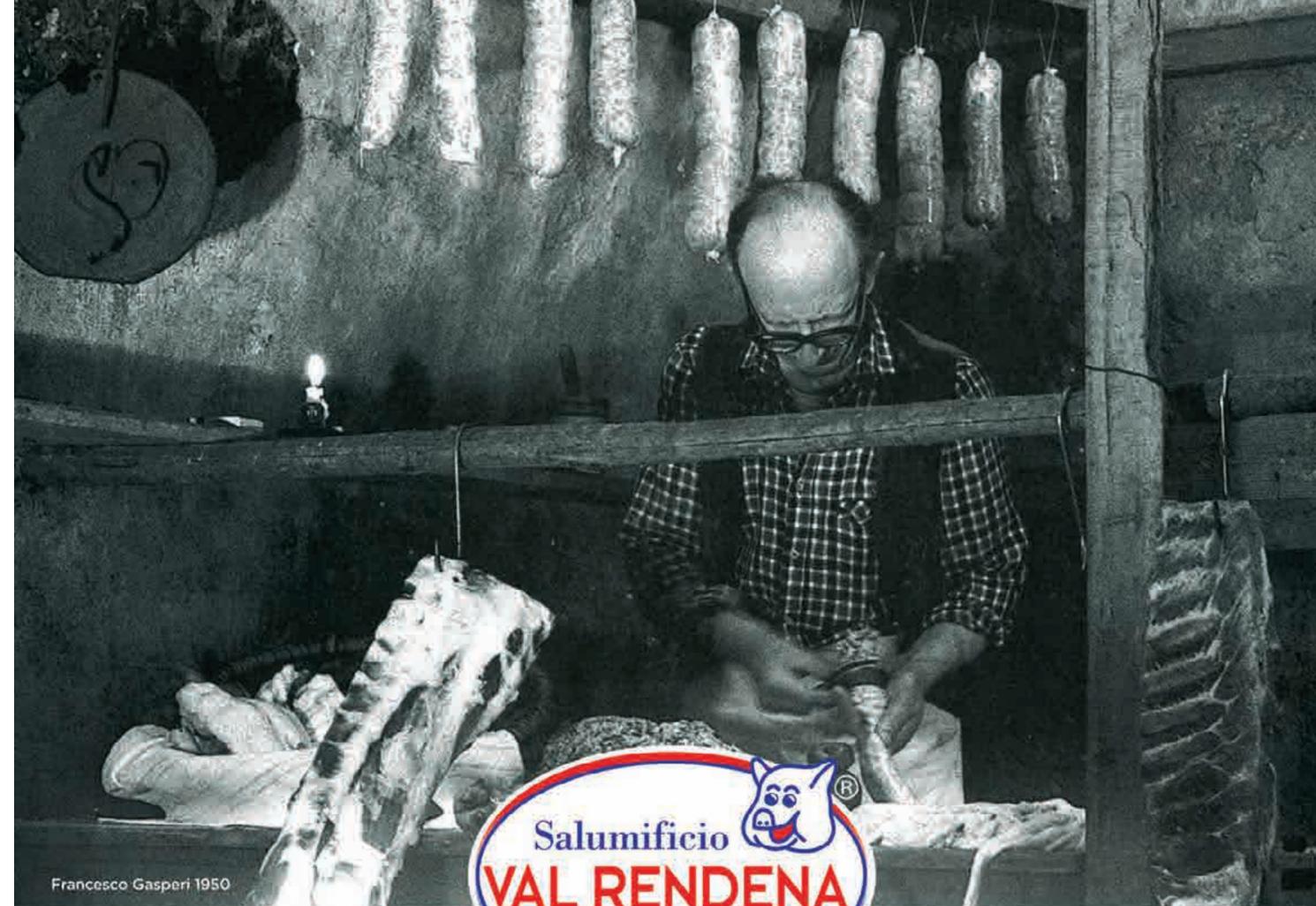
Il salame Felino si presenta di forma cilindrica, con un'estremità più grossa dell'altra e una superficie esterna di colore bianco-grigiastro. Al taglio la fetta si presenta compatta, omogenea e magra con frazione adiposa priva di porzioni rancide. Frazioni prive di nervi non evidenti e pepe intero o a pezzi.

Consistenza: compatta non elastica
Aroma: delicato
Gusto: dolce e delicato
Colore: rosso rubino, senza macchie

Campionamento

Il campionamento avviene prelevando da un lotto, scelto casualmente, 5 salami interi pronti per il consumo. Su questi sono eseguite analisi relative a: proteine, collagene/proteine, acqua/proteine, grasso/proteine, e ph. I risultati vengono mediati sui cinque campioni prelevati e la media viene confrontata con i limiti massimi stabiliti dal disciplinare. In caso di conformità, il lotto viene immesso al consumo, altrimenti si procede ad un secondo campionamento di eguale numerosità. Se l'esito della seconda analisi è favorevole il lotto viene immesso al consumo, altrimenti i salami in questione non potranno essere contrassegnati col nome di Salame Felino. Tale procedura viene ripetuta ogni dodici mesi in caso di conformità e ogni quattro in caso di non conformità.

www.salamefelino.com



Francesco Gasperi 1950



Il salame, nostra origine e storia.

Fin dalla sua nascita, oltre 70 anni fa, il Salumificio Val Rendena è specializzato nella produzione di salami stagionati tradizionali.

Dalla nostra esperienza, dalla scelta di materie prime eccellenti e tutte italiane nascono prodotti unici, fatti ancora come una volta e stagionati all'aria pura delle nostre montagne. Da oggi anche nel pratico formato a fette da 80g, ideale per uno spuntino o da servire a tavola come antipasto. Scoprili tutti sul nostro sito web!



LE AZIENDE ADERENTI AL CONSORZIO

Salumi Boschi Fratelli
Fereoli Gino e figlio
La Felinese Salumi
Fereoli Mario & figlio
Giuberti Amerio
Cav. Umberto Boschi
Salumificio Ducale di Morini e Tortini

Gualerzi
Salumificio Monpiu'
Fontana Ermes
Prosciuttificio San Michele
Salumificio San Paolo
La Fenice
Borelli Cesare



Siamo produttori certificati Qualità Trentino.

Salumificio Val Rendena
Via 4 novembre, 71 - Fraz. Vigo
38094 Porte di Rendena (TN) - Tel. 0465 801031



www.salumificiovalrendena.it

Consorzio Salame Brianza Dop

www.consorziosalamebrianza.it

Nel 1978 nasce il Consorzio Salame Brianza per volontà di alcuni produttori con lo scopo di tutelare e proteggere le caratteristiche e l'autenticità del Salame Brianza, compresa la sua centenaria tradizione. L'attività del Consorzio è volta a difendere e tutelare la produzione e la commercializzazione del Salame Brianza e a salvaguardare la tipicità del prodotto. Il Consorzio Salame Brianza associa i produttori di Salame Brianza distribuiti nelle province lombarde in cui si racchiude la Brianza: Lecco, Como, Monza e Milano.

Grazie al lavoro del Consorzio Salame Brianza, il 12 Giugno 1996 il Salame Brianza ha ottenuto la Certificazione europea Denominazione di origine protetta (Dop) diventando così un prodotto riconosciuto e tutelato dalla legislazione europea. Le attività del Consorzio Salame Brianza proseguono con: l'impegno di migliorare e preservare la tradizione centenaria della lavorazione delle carni suine della Brianza per tramandarla alle future generazioni, l'impegno di tutelare i consumatori garantendo la qualità di un prodotto unico, l'impegno di informare i consumatori sulle caratteristiche e sull'importanza di tutelare e preservare uno dei più importanti prodotti alimentari di eccellenza italiani.

Gli scopi del Consorzio Salame Brianza sono: difendere e tutelare la produzione e la commercializzazione del prodotto; prescrivere direttive per la salvaguardia della sua tipicità; sviluppare programmi di ricerca; promuovere il Salame Brianza con azioni pubblicitarie e di marketing. Inoltre il Consorzio Salame Brianza controlla



tutte le fasi di lavorazione e certifica l'autenticità del prodotto, autorizzando l'utilizzo del marchio di identificazione.

Per fare questo, gli ispettori del Consorzio presentano alle fasi di lavorazione, documentandone la conformità alle regole e alle prescrizioni del disciplinare di produzione.

I requisiti dipendono da una particolare combinazione di condizioni ambientali naturali e da sapienti abilità umane. L'apposizione del contrassegno con il marchio garantisce al consumatore la qualità assoluta, in quanto certifica la conformità delle modalità di lavorazione alle norme del Regolamento del Consorzio, il compimento

del periodo di stagionatura prescritto, l'esistenza delle caratteristiche merceologiche prescritte dal disciplinare.

La zona tipica di produzione del Salame Brianza corrisponde all'area della Brianza prevalentemente collinare, caratterizzata da particolari condizioni climatiche che si differenziano sostanzialmente dalle aree limitrofe, data la particolare collocazione dei territori influenzati anche dalla presenza di laghi. In effetti, gli elementi naturali vengono sfruttati, con accorgimenti tradizionali, per favorire l'instaurarsi di particolari processi enzimatici e di trasformazione biochimica del prodotto che si verificano durante la fase della stagionatura, seguendo un preciso andamento grazie alle condizioni ecologiche esistenti.

In particolare, data anche l'altitudine media e l'ubicazione delle colline, il clima è particolarmente mite, rispetto alle aree limitrofe, determinando una situazione particolarmente favorevole per la stagionatura del Salame Brianza.

Le fasi di lavorazione del Salame Brianza devono svolgersi in questa zona, compresa all'interno dei seguenti confini: a Nord dal Monte Ghisallo, a Sud dal Canale Villoresi, a Est dal fiume Adda e ad Ovest dalla Strada Statale Comasina.

Le caratteristiche del Salame Brianza nascono da questo territorio, particolarmente adatto alla conservazione delle carni salate con la sua altitudine media al di sopra dei 350 metri sul livello del mare e fuori dalle nebbie padane, e dalla tradizione brianzola capace di elaborare e tramandare di generazione in generazione l'esperienza e i segreti della lavorazione della carne suina.



Il disciplinare

Art. 1 Denominazione

La Denominazione d'Origine Protetta "Salame Brianza" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del "Salame Brianza" debbono essere situati nel territorio delle seguenti regioni: Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte.

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni devono rispondere alle caratteristiche produttive già stabilite dai decreti del Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato del 18/12/1993 per i prosciutti di Parma e San Daniele.

L'alimentazione dei suini si articola in sue fasi: Gli alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo sono tutti quelli utilizzabili nel periodo d'ingrasso, in idonea concentrazione, nonché quelli di seguito presentati in ordine decrescente. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale; farina di estrazione di soia (fino ad un massimo del 20% della sostanza secca della razione); silomais (fino al 10% della sostanza secca della razione); semola glutinata di mais e/o corn gluten feed (fino al 5% della sostanza secca della razione); carrube denocciolate, distillers (fino al 3% della sostanza secca della razione); lipidi con punto di fusione superiore a 36°C (fino al 2% della sostanza secca della razione); farina di pesce, lisati proteici (fino al 1% della sostanza secca della razione); latticello* (fino a un massimo di 6 litri per capo al giorno).

Gli alimenti ammessi nella fase di ingrasso sono di seguito riportati in ordine decrescente. La presenza di sostanza secca da cereali nella fase d'ingrasso non dovrà essere inferiore al 55% di quella totale; Mais e pastone di granella e/o pannocchia (fino al 55% della sostanza secca della razione); sorgo, orzo (fino al 40% della sostanza secca della

razione); frumento, triticale, avena e cereali minori (fino al 25% della sostanza secca della razione); cruscamì e altri prodotti della lavorazione del frumento (fino al 20% della sostanza secca della razione); patata disidratata, polpe di bietola surpressate ed insilate, farina di estrazione di soia (fino al 15% della sostanza secca della razione); farina di girasole (fino al 8% della sostanza secca della razione); manioca, melasso(**), farina di estrazione di cocco, farina di estrazione di germe mais, pisello e/o altri semi di leguminose (fino al 5% della sostanza secca della razione); polpe secche esauste di bietola (fino al 4% della sostanza secca della razione); farina di sesamo (fino al 3% della sostanza secca della razione); expeller di lino, marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori, farina disidratata di medica, lievito di birra e/o di torula, lipidi con punto di fusione superiore a 40 gradi centigradi (fino al 4% della sostanza secca della razione); siero(*) di latte fino ad un apporto massimo di 15 l capo/giorno; latticello(*) fino ad un apporto massimo di 250gr capo/giorno di sostanza secca.

I sottoprodotti della caseificazione vengono forniti dai caseifici siti nella zona geografica delimitata.

- È consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta. -Sono ammesse tolleranze massime del 10%.

-(*) Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno.

-(**) Se associato a borlande il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.

-Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione.

-Per "latticello" si intende il sottoprodotto della lavorazione del burro e per siero di latte il sottoprodotto di cagliate.

I suini debbono essere di peso non inferiore ai 160

kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. Cee n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine. Da tali suini si ottengono le spalle non mondate di almeno 5 chilogrammi, aventi le caratteristiche necessarie per la produzione del "Salame Brianza".

Il macellatore e responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di controllo indicata nel successivo art. 7.

L'elaborazione del "Salame Brianza" deve avvenire nella tradizionale zona di produzione sita nel territorio della Brianza delimitata a nord dai contraforti del Monte Ghisallo, a sud dal corso del canale Villoresi, ad est dal solco profondo del fiume Adda ed ad ovest dalla Strada Statale Comasina, con la relativa fascia esterna di 2 km.

Art. 3 Materie prime

Il "Salame Brianza" è costituito dall'impasto di carne suina: spalla disossata e snerzata secondo buona tecnica, friscoli di banco e triti di prosciutti, pancette e/o gole senza grasso molle, sale, pepe a pezzi e/o macinato.

Possono essere inoltre impiegati: vino, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio alla dose massima di 195 parti per milione, nitrato di sodio e/o potassio alla dose massima di 95 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico e suo sale sodico, aglio in dose minima.

Art. 4 Metodo di elaborazione

La produzione del "Salame Brianza", compreso il confezionamento, l'affettamento ed il porziona-

mento, deve avvenire nella zona delimitata nell'art. 2, con la seguente metodologia elaborazione: le spalle suine da avviare alla mondata devono essere di peso non inferiore a 5 chilogrammi, essere mondate accuratamente secondo buona tecnica con asportazione delle

parti connettivali di maggiore dimensione e del tessuto adiposo molle. Le spalle mondate, unitamente ai triti di prosciutto, friscoli di banco e gole senza grasso molle sono fatte in cella frigorifera a temperatura di congelazione o refrigerazione.

Successivamente avviene la macinatura con tritacarne avente stampi con fori di 4-4,5 mm o di 7-8 mm.

L'impastatura di tutti gli ingredienti può essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.

Il "Salame Brianza" deve essere insaccato in budello naturale o artificiale eventualmente legato con spago o posto in rete.

L'asciugamento del "Salame Brianza" è effettuato a caldo (temperatura compresa tra 15° e 25°C) o a freddo (temperatura compresa tra 3° e 7°C), non possono essere adottate tecniche che prevedono una fermentazione accelerata. L'asciugamento deve consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento.

Art. 5 Stagionatura

La stagionatura deve essere condotta in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura compresa tra 9° e 13°C.

Il confezionamento, l'affettamento ed il porzionamento del "Salame Brianza" Dop devono avvenire nella zona di produzione delimitata all'art. 2, sotto la vigilanza della struttura di controllo autorizzata al fine di garantire la qualità del prodotto. Il Salame Brianza, infatti, risulta particolarmente sensibile agli agenti esterni, in particolare alla luce, all'ossidazione operata dall'aria e al calore. La preparazione del Salame Brianza per l'affettamen-

to prevede necessariamente l'eliminazione del budello e conseguentemente una diretta esposizione della parte edibile del prodotto all'ambiente esterno. L'esposizione del prodotto agli agenti esterni in condizioni non controllate altera le caratteristiche del Salame Brianza in quanto la permanenza del prodotto non protetto dal budello lo rende estremamente suscettibile a fenomeni ossidativi, di alterazioni del colore, ad una più rapida perdita dell'umidità e dell'aroma con conseguente peggioramento dell'aspetto esteriore, della consistenza e del sapore rispetto alle caratteristiche originali. Inoltre, il trasporto del Salame Brianza destinato all'affettamento confezionato sottovuoto e privo di budello può dare luogo a formazione di precipitati con patine di cristalli di sale; ad un'eccessiva elasticità del prodotto, a causa della migrazione di sale e acqua che fanno perdere compattezza; a difetti di forma; alla perdita dell'aroma tipico, a causa del così detto "strippaggio", ovvero alterazione aromatica degli acidi grassi. Pertanto, al fine di preservare le caratteristiche originarie del prodotto è necessario che il Salame Brianza venga affettato e confezionato immediatamente dopo il periodo di stagionatura nello stesso luogo di produzione.

Art. 6 Caratteristiche

Il "Salame Brianza" all'atto della immissione al consumo presentale seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche e microbiologiche:

Caratteristiche organolettiche

aspetto esterno: forma cilindrica; consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica; aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, con frazione adiposa priva di porzioni rancide; non sono presenti frazioni aponeurotiche evidenti;

colore: rosso rubino uniforme; odore: profumo delicato e caratteristico; sapore: gusto molto dolce e delicato mai acido.

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche

proteine totali: min. 23%; rapporto collagene/proteine: max. 0,10; rapporto acqua/proteine: max. 2,00; rapporto grasso/proteine: max. 1,5; -pH: maggiore o uguale 5,3.

Caratteristiche microbiologiche

carica microbica mesofila: >1x10 alla settima unità formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

Art. 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Regolamento (Ce) n. 510/2006.



Consorzio di tutela Salame di Varzi Dop

www.consorziovarzi.it



La denominazione di origine protetta "Salame di Varzi" è riservata al prodotto di salumeria che risponde, in ogni fase di produzione, alle indicazioni e ai requisiti stabiliti dal Disciplinare registrato con Regolamento della Commissione n. 1107/96 del 12/06/1996 ai sensi del Reg. Cee n. 2081/92.

Ai fini delle procedure previste dal Disciplinare, gli allevamenti devono essere ubicati nei territori delle tre Regioni: Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Così come i macelli. I produttori che intendono allevare suini da destinare alla produzione del Salame di Varzi devono richiedere il proprio riconoscimento all'Istituto Certificatore che assegna loro un codice di identificazione. I produttori devono sottostare alle tecniche di allevamento previste.

I maiali impiegati nella produzione di materia prima destinata alla produzione del Salame di Varzi Dop devono rispondere a precise caratteristiche genetiche. Gli allevamenti annoverano il cosiddetto "suino pesante" che è il risultato di una lunga serie di incroci e di ricerche. L'alimentazione, inoltre, unitamente alle tecniche di allevamento, deve concorrere ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante ottimali accrescimenti giornalieri. La composizione della sostanza alimentare fornita ai maiali destinati alla filiera del Salame di Varzi Dop deve rispondere a precise schemi nutrizionali, in rapporto al peso dell'animale. La giusta maturazione delle carni è strettamente collegata alle caratteristiche morfologiche dell'animale. Il peso ottimale del suino pronto

per la macellazione non deve essere inferiore ai 150 e per ottenere questi risultati l'età minima deve essere almeno di 10 mesi.

Deve esser ricavata esclusivamente dalla macellazione di maiali sani, aventi i requisiti previsti per il suino pesante. Essa è costituita da parte magra e parte grassa.

La parte magra ricavata da tutte le carni del maiale, con esclusione di testa, zampe e coda. Questo contraddistingue il Salame di Varzi da qualunque altro insaccato e conferisce al prodotto la sua rinomata qualità e prelibatezza. La parte magra quindi è costituita da: coscia, lonza, filetto, coppa opportunamente snervata, magro di pancetta, trito di banco, trito di prosciutto, spalla disossata, snervata e sgrassata. La parte grassa

è ottenuta esclusivamente dal grasso di guancia, della testata di spalla, della pancetta, del culatello e del lardello. Il rapporto tra tagli magri e tagli grassi utilizzati nella preparazione dell'impasto, non deve superare per ogni 100 chilogrammi di carne magra 45 chilogrammi di grasso duro.

Alle carni macellate, che non devono subire nessun trattamento di congelamento, è aggiunta la miscela di salagione. Questa è costituita da sale marino, nitrato di potassio o sodio nitrito, pepe nero in grani interi, infuso di aglio in vino rosso filtrato. E' vietato l'uso di qualsiasi altra sostanza differente da quelle ammesse dallo storico Disciplinare. La preparazione avviene seguendo diverse fasi: mondatura e raffreddamento, impastatura, stagionatura.

Le fasi di lavorazione

La preparazione del Salame di Varzi avviene mediante le seguenti fasi di lavorazione:

- **Mondatura e raffreddamento.** Sezionato il maiale, i tagli di carne suina scelte per la successiva preparazione della pasta di salame vengono disossati e snervati. Le carni e le parti grasse così mondate vengono lasciate riposare (massimo 48 ore) alla temperatura compresa tra 0° e + 6°C. Queste condizioni rallentano lo sviluppo e la crescita di microrganismi patogeni generati dalle manipolazioni precedenti.

- **Macinatura.** Successivamente i tagli di carne suina fresca ed il grasso vengono ridotti in pezzature tali da non opporre particolare resistenza all'azione meccanica del tritacarne, che comporterebbe una sfilatura delle fasce muscolari e, in particolare, una smelatura delle parti grasse. In questa fase vengono utilizzati macinacarne con uno stampo a fori minimi 10 mm per la produzione di torti (ex cacciatori) e non inferiori a 12 mm per la produzione degli altri salami.

- **Impastatura.** Di seguito, la carne ed il grasso macinati vengono posti in vasche di acciaio inox nelle quali, con l'aggiunta di una calcolata miscela di salagione detta "concia", si prepara la pasta di salame. La salagione ha un ruolo importantissimo nella preparazione del salame: oltre a garantire il sapore e l'aroma caratteristici, assicura al prodotto la conservazione nel tempo. L'impasto viene mescolato ripetutamente, affinché la distribuzione delle parti di carne magra, di grasso e della miscela di salagione risultino omogenee. Non sono aggiunte all'impasto sostanze conservanti né coloranti.

- **Insaccatura.** L'impasto di salame viene, quindi, travasato nell'insaccatrice. All'estremità si imboccano i budelli di maiale, precedentemente lavati in acqua e aceto per togliere impurità e preparati sul tavolo di lavorazione. Sono ammessi solo budelli naturali. Il budello impiegato può essere il pelato suino, il

retto suino (budello gentile) o il doppio pelato suino cucito (cucito doppio). Oltre che la bagetta di suino per i salami di peso inferiore ai 500g, può essere utilizzato il budello bovino (torto). Dopo la legatura e prima dell'asciugatura, c'è l'apposizione del sigillo di garanzia identificativo del Salame di Varzi Dop.

- **La stagionatura del salame.** Una volta insaccato il salame viene legato, tastando di continuo la tensione dello spago. Per la legatura viene usato uno spago di misura 8/10 ed il prodotto così ottenuto viene forellato. Successivamente vengono apposti i contrassegni, che identificano le partite del lotto. Da questo momento ha inizio il lento ma fondamentale processo costituito da tre fasi differenti: asciugatura (20°-23°C 60-65%UR 6gg), pre-stagionatura (15°C 70% UR 15gg), stagionatura (12°C 85%UR sino alla fine del periodo indicato dal Disciplinare). A questo punto è pronto per essere posto in commercio oppure potrà essere successivamente essere posto in cantine idonee per l'affinamento. La prima fase (asciugatura) comporta la prima grossa perdita di acqua di combinazione con conseguente diminuzione di peso.

I batteri utili incrementano di numero inibendo, con la loro attività, quelli pericolosi o potenzialmente nocivi. Durante questa fase avviene il rapido processo di acidificazione. Nella pre-stagionatura la perdita d'acqua deve risultare il più uniforme possibile in tutta la profondità dell'impasto, ciò per evitare un indurimento eccessivo del budello cioè della parte periferica. In questa fase, che avviene in locali arieggiati, la temperatura e l'umidità devono essere attentamente controllate, secondo precisi parametri subordinati alle dimensioni dell'insaccato. I salami devono "respirare" senza asciugarsi troppo velocemente, per consentire agli ingredienti di penetrare e distribuirsi uniformemente all'interno dell'impasto. Questo ciclo avviene in locali convenientemente areati, anche usufruendo appropriate attrezzature e tecniche di ventilazione e di climatizzazione, in equilibrio con le caratteristiche climatiche e di orientamento dei locali. La terza ed ultima fase, ovvero la

stagionatura, è la più lunga ed è subordinata al tipo ed alle dimensioni dell'insaccato. Questo processo si attua, laddove possibile, nelle antiche e caratteristiche cantine di Varzi, ambiente completamente naturale contraddistinto da un microclima unico nel suo genere: la temperatura infatti è compresa tra i 10 e i 12°C mentre l'umidità è fissa al 95%. Ultimato il periodo di stagionatura previsto dallo storico Disciplinare di produzione, il Salumificio richiede l'intervento dell'Istituto Certificatore per gli adempimenti di sua competenza.

- **Considerazioni finali.** Successiva fase facoltativa (extra Disciplinare), risulta essere l'affinamento, che comprende un periodo più lungo di stagionatura del prodotto per migliorarne gli aspetti organolettici. La scelta dei luoghi di stagionatura è fondamentale per l'ottenimento di un prodotto di qualità privo di difetti. Infatti, il budello naturale è un involucro che "respira" e può facilitare il passaggio degli odori dei luoghi di stagionatura e di conservazione. È quindi essenziale scegliere locali al riparo da quegli odori o profumi troppo marcati che si ritroverebbero irrimediabilmente nel salame in tavola. Periodicamente i salami vengono spazzolati: in questo modo, rimuovendo le muffe formatesi naturalmente sulla superficie, viene favorita la corretta traspirazione del budello per la maturazione ottimale del prodotto. Il salame tradizionale di qualità che si può trovare oggi a disposizione del consumatore è frutto della capacità dell'uomo impegnato ad interpretare le esigenze del consumatore moderno, il quale richiede prodotti di qualità elevate. Pertanto al giorno d'oggi egli deve presentare una produzione perfetta, adottando tutti gli accorgimenti suggeriti dalla tecnica, senza intaccare i fondamenti sia della tipicità che della tradizione. Il salumificio che intende operare nell'ambito delle procedure previste dal Disciplinare del Salame di Varzi Dop deve essere situato unicamente nella zona tipica di produzione. Come già descritto, il Salame di Varzi Dop appartiene alla categoria dei salami soggetti alla fermentazione del loro contenuto.



Privi di glutine, latte, derivati e OGM.



Dal 1951 diamo forma ai sapori!

salumificiobrugnolo.it

Condividilo!

Cacciatore Italiano Dop



Il Salame Cacciatore Italiano ha retto bene all'impatto generato dall'emergenza Covid-19: positive le performance a volume e a valore nei primi 9 mesi del 2020.

Infatti, questa Dop, che aveva già performato bene nel 2019 - anno in cui sono stati complessivamente prodotti oltre 3.670.000 Kg di Salamini Italiani alla Cacciatora, con un incremento della produzione pari all'8,9% rispetto all'anno precedente e con una percentuale destinata ai mercati esteri pari al 28% - ha confermato un andamento positivo anche nel 2020 nonostante la crisi pandemica e il lockdown. Pertanto, è possibile sopporre - guardando i dati finora a disposizione - che la seconda ondata di Covid non inciderà negativamente su questo salame.

Nello specifico, per quanto riguarda il 2020, nei primi nove mesi dell'anno sono stati prodotti complessivamente oltre 2,9 milioni di Kg di Salamini Italiani alla Cacciatora Dop, con un incremento del 10,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. La percentuale di DOP destinata ai mercati esteri è per il momento tutto sommato in linea con quella dello scorso anno. Si confermano come principali Paesi di destinazione della Dop la Germania (52%), la Svizzera (12%), il Belgio (11%) e la Francia (5%).

Per quanto riguarda i progetti in corso, il Consorzio realizza ogni anno attività di

<https://salamecacciatore.it>

promozione e di valorizzazione della Dop sia in Italia che all'estero.

Per il mercato nazionale, il Consorzio ha realizzato nel 2020 due campagne di comunicazione tramite maxi-led nelle principali stazioni ferroviarie e un evento per la stampa e i media nel mese di febbraio.

Ha inoltre pianificato una campagna stampa sulle principali testate consumer e implementato in modo continuativo una campagna di comunicazione digital avvalendosi anche della collaborazione di noti blogger ed influencer del food.

Altre attività sono in programma da qui alla fine dell'anno, compatibilmente con l'andamento della pandemia legata al Covid-19, tornata purtroppo - proprio in questi giorni in cui scriviamo - prepotentemente alla ribalta.

Per quanto riguarda i mercati esteri, il Consorzio sta ultimando un importante progetto triennale di comunicazione sul mercato tedesco realizzato in partnership con Ivsi e i Consorzi Mortadella Bologna e Zampone e Cotechino Modena Igp. Attività di promozione e comunicazione sono state inoltre avviate anche in Belgio, Giappone e Hong Kong, sempre in collaborazione con i Consorzi Mortadella Bologna e Zampone e Cotechino Modena Igp. I menzionati progetti nei mercati esteri sono tutti realizzati con il contributo dell'Unione europea.

Il prodotto

Un'antica origine etrusca dei 'salami dei cacciatori' - risalente a circa venti secoli fa e diffusa a tutto il resto del Paese dai loro immediati discendenti, i Romani - giustifica la presenza di questi salami in tutta Italia.

Cacciatori e cacciatorini erano i salami che il cacciatore portava con sé, assieme al pane, durante le battute di caccia essendo un alimento particolarmente adatto a quest'attività con una giusta dose di grasso fornitore d'energia e di proteine nobili ricche d'aminoacidi ramificati era inoltre sufficientemente salato per sopperire alle perdite di sale conseguenza di lunghe ed intense corse per inseguire la selvaggina.

Questo tipo di salame era disponibile quindi in una forma "concentrata", ma soprattutto aveva un sapore sapido e gustoso, per un'alimentazione adatta al cacciatore. Per quanto riguarda le dimensioni, esse dipendevano dalla previsione sulla durata della caccia. In ogni caso le piccole dimensioni, riunite in fila (filzetta) erano le più adatte e gradite, quasi come le moderne "confezioni monodose".

Il salame Cacciatore è prodotto nel rispetto

della ricetta tradizionale. Si usano come ingredienti solo tagli nobili di suini solo italiani, sale, pepe e tradizionalmente un pizzico d'aglio. Il salame alla fine della stagionatura deve poi possedere caratteristiche di aspetto, gusto e chimico-fisiche ben definite: deve avere una piccola pezzatura, di solito sui 200 grammi; forma leggermente curva; il gusto deve essere dolce, il colore rosso rubino.

Gli aspetti nutrizionali

Senza tradire i suoi due mila e settecento anni d'età, oggi il salame cacciatore si è adeguato ai nuovi stili di vita e ai mutati gusti umani. È meno grasso ed ha ridotto il contenuto di sale, esaltando le sue caratteristiche nutrizionali, che lo rendono particolarmente adatto a chi pratica attività fisica e sportiva. Inoltre, l'utilizzo di conservanti è stato limitato allo stretto necessario per garantire la sicurezza d'uso. Queste caratteristiche fanno del salaminio cacciatore un ottimo alimento per tutte le età, soprattutto per coloro che necessitano di cibi nutrienti. Le proprietà del prodotto possono essere così sintetizzate: - proteine di elevato

valore biologico - grassi, prevalenza di insaturi sui saturi - colesterolo, in limiti più che ragionevoli - micronutrienti, buona fonte di vitamina B1, B12, ferro e selenio

Il sistema di controllo della Dop

Dopo un articolato percorso iniziato nel 1994, nel 2001 la denominazione Salamini Italiani alla Cacciatora viene iscritta nel registro delle denominazioni di origine protetta. I Salamini Italiani possono essere prodotti in 11 regioni. La materia prima proviene da allevamenti che si trovano in questi territori: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise. Il Regolamento (Ue) 1151/2012 prevede inoltre che la produzione avvenga sotto il controllo di un organismo terzo ed indipendente, l'Ifcq certificazioni che ha il compito di certificare la conformità dei prodotti e dei processi rispetto ai Disciplinari depositati a Bruxelles. Tutte le attività significative del processo di produzione, di stagionatura, confezionamento nonché i requisiti qualitativi e organolettici del prodotto sono posti sotto verifica.

LE AZIENDE ADERENTI AL CONSORZIO

Agricola Tre Valli
Baldo Salumificio
Becher
Clai
Francesco Franchi
Frutti dei Sogni
Citterio
Golfer
Grandi salumifici italiani
Fumagalli
Italia Alimentari
Jomi

Levoni
Negrini
Bortolotti
Bertoletti
Salumificio Colombo Luigi
Beretta
La Granda
Pedrazzoli
Salumificio toscano Piacenti
Salumificio Tre Valli
Salumificio Volpi
Villani

Salame Piemonte Igp

www.salamepiemonte.it



Il Salame Piemonte Igp è un prodotto di salumeria insaccato e stagionato crudo, costituito esclusivamente dall'impasto di carne suina fresca marzata.

Ha un sapore delicatamente speziato, legato in maniera profonda alla terra in cui nasce: si presenta compatto, di consistenza morbida, di colore rosso rubino e di sapore dolce e delicato.

Il suo sapore particolare, frutto dell'antica tradizione piemontese nell'arte salumeria, scaturisce dalla sapiente miscela di erbe e spezie, quali aglio e chiodi di garofano, e da una attenta selezione delle carni, oltre che, ovviamente, dalla presenza di vini piemontesi, dalla struttura robusta e inconfondibile.

Tra gli ingredienti, infatti, è sempre presente vino rosso piemontese a denominazione d'origine proveniente dai vitigni Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, a testimonianza del profondo legame del prodotto con il territorio.

Il Salame Piemonte Igp è espressione della tipicità, della tradizione e dell'alta qualità della salumeria piemontese e del forte legame con il territorio di origine: la zona di produzione e stagionatura del Salame Piemonte Igp comprende l'intero territorio della Regione Piemonte.

Ulteriore particolarità distintiva del

prodotto è la possibilità di indicare, in etichetta, il paese o la regione d'origine delle carni suine.

L'Unione Europea ha provveduto alla registrazione della Indicazione geografica protetta 'Salame Piemonte' con Regolamento (Ue) n° 2015/1161 del 2 luglio 2015. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con decreto del 13/8/2015, ha approvato il Piano dei Controlli ed autorizzato Inoq ad effettuare i controlli necessari.

Infine, lo stesso Ministero, con decreto 27/1/2016, ha riconosciuto il Consorzio Salame Piemonte Igp, ai sensi della legislazione vigente, affidandogli, in particolare, l'incarico di promozione e vigilanza sul Salame Piemonte Igp.

La produzione

La produzione del Salame Piemonte Igp avviene esclusivamente nel territorio della Regione Piemonte, seguendo un rigoroso disciplinare di produzione in cui sono regolamentate tutte le fasi del ciclo produttivo che devono essere tassativamente monitorate, garantendo la rintracciabilità lungo tutta la filiera, a partire dall'allevamento fino all'immissione al consumo finale.

In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, dei macellatori, dei sezionatori, dei produttori, degli stagionatori e dei confezionatori/porzionatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto.

Il disciplinare definisce le caratteristiche chimiche, chimico-fisiche, microbiologiche ed organolettiche che il Salame Piemonte Igp deve possedere all'atto dell'immissione al consumo. Le principali caratteristiche chimico-fisiche sono:

- Proteine totali min. 23%
- Rapporto collagene/proteine max 0,12
- Rapporto acqua/proteine max 2,00
- Rapporto grasso/proteine max 1,40
- pH ≥ 5,2

Il disciplinare

Il disciplinare specifica inoltre le razze suine consentite, nonché, in dettaglio, la loro alimentazione, l'età e il peso degli animali.

Sono quindi stabilite le regole di lavorazione con le successive fasi di: preparazione dei tagli di carne, macinatura, aggiunta degli aromi tipici e dei vini piemontesi - ottenuti da uve provenienti dai tre vitigni autoctoni piemontesi -, impastatura, insacco, legatura e stagionatura.

Tra gli ingredienti è sempre presente vino rosso piemontese a denominazione d'origine proveniente dai tre vitigni autoctoni: Nebbiolo, Barbera e Dolcetto.

Una particolarità distintiva del Salame Piemonte Igp è che, in etichetta, può essere indicato il paese o la regione d'origine delle carni suine.

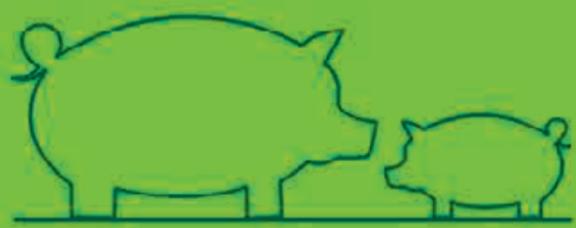
Il Salame Piemonte Igp è immesso al consumo non confezionato (tipicamente, al banco salumeria) oppure preconfezionato all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci o affettato; se è intero, ha un peso non inferiore a 300 grammi.

Può essere prodotto in forme e pezzature diverse ed è insaccato in budello naturale o involucri ricostituiti di origine naturale.

Salame Felino IGP, dal 1963.

La Felinese
DAL 1963
FELINO - PARMA

Autentica Salumeria Italiana
Felino Parma • www.felinese.it



**BENESSERE
ANIMALE**

**Il Benessere
Animale**
per cui tanto
ci impegniamo
da decenni è
stata la naturale
evoluzione della
nostra filiera,
conseguenza di
**un modo di fare
azienda: critico
e sostenibile.**
Da sempre
parte di noi.



Filiera del Benessere Animale

SPAZI
SUPERIORI ALLE
NORMATIVE CEE

LETTIERE
IN MATERIALE
MANIPOLABILE

ANTIBIOTICI?
SOLO QUANDO
NECESSARIO

NO ALLE
MUTILAZIONI

ALIMENTAZIONE
DI QUALITÀ E
CONTROLLATA

TRACCIABILITÀ
COMPLETA

