SALUMI &CONSUMI
SUPPLEMENTO A SALUMI&CONSUMI
ANNO 16 - NUMERO 7/8 - LUGLIO/AGOSTO 2023
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO
GUIDA BUYER
speciale porchetta

PORCHETTA DI ARICCIA IGP
Leoni Randolfo®
dal 1940

www.porchettaigp.it

CON
CARNE DI SUINO
SALE | PEPE
ROSMARINO
AGLIO

SENZA
NITRITI | NITRATI
COLORANTI | GLUTINE
LATTOSIO

Porchetta di Ariccia IGP "Vaschetta" 100gr

Gluten Free

Il legame tra Ariccia e la produzione di porchetta vanta una tradizione millenaria. Infatti, non solo si attribuisce ad Ariccia l'origine dei sacerdoti che lavoravano e preparavano le carni suine da offrire in sacrificio nel tempio di Giove Laziale sul vicino Monte Cavo, ma si ritiene anche che grazie alla presenza della nobiltà romana, succedutasi nel corso della storia e che era solita trasferirsi ad Ariccia per la stagione estiva, si sia potuta sviluppare quella maestranza artigiana nel preparare la porchetta presente ancora oggi e che continua a tramandarsi nella famiglia Leoni da padre in figlio.

Editore: Edizioni Turbo Srl - Palazzo di Vetro Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39 0362 600616 - e-mail: info@tespi.net - Periodico mensile - Registrazione al Tribunale di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008 -
Poste Italiane SpA - Spedizione Abbonamento Postale D.L. 353/2003 - Conv. in L. 46/2004 Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa: Ingraph - Seregno (MB) - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

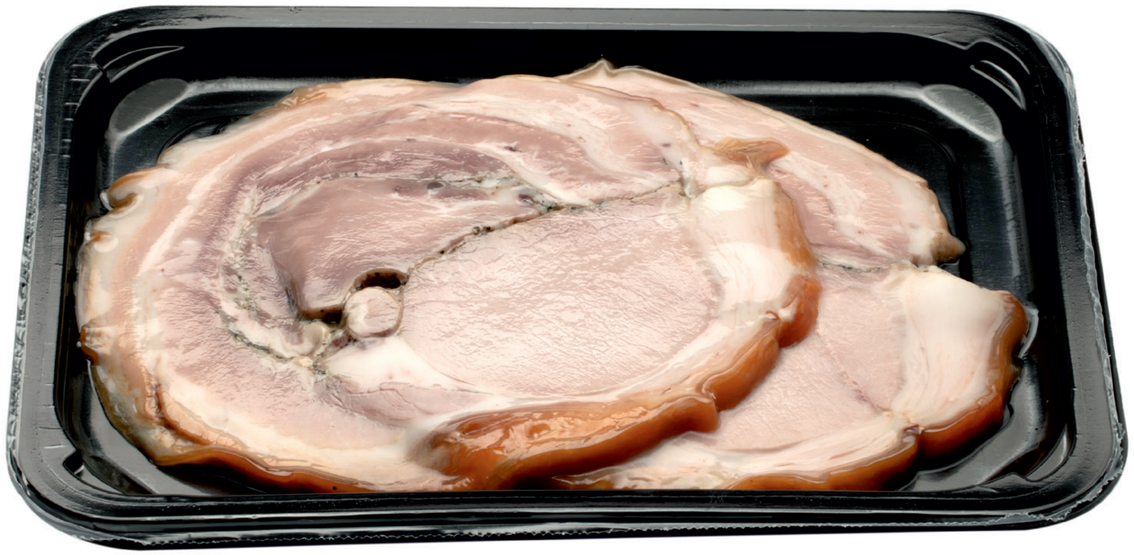
PORCHETTA DI ARICCIA IGP

Leoni Randolfo® dal 1940

CON
CARNE DI SUINO
SALE | PEPE
ROSMARINO
AGLIO

SENZA
NITRITI | NITRATI
COLORANTI | GLUTINE
LATTOSIO

Porchetta di Ariccia IGP in confezione skin 220gr



MICROONDABILE

Gluten Free

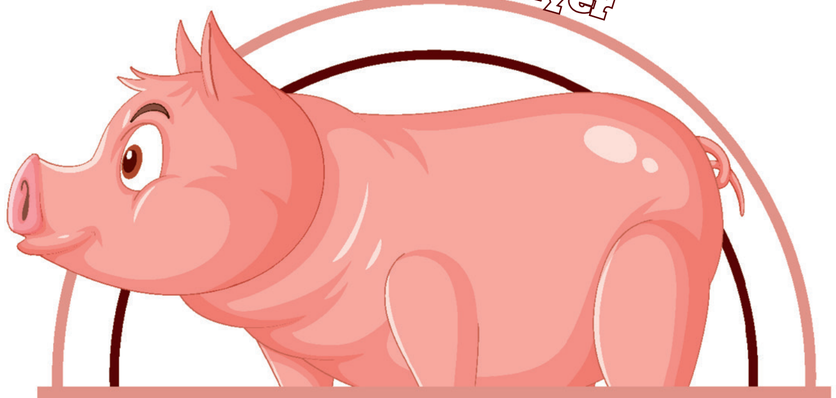
Il legame tra Ariccia e la produzione di porchetta vanta una tradizione millenaria. Infatti, non solo si attribuisce ad Ariccia l'origine dei sacerdoti che lavoravano e preparavano le carni suine da offrire in sacrificio nel tempio di Giove Laziale sul vicino Monte Cavo, ma si ritiene anche che grazie alla presenza della nobiltà romana, succedutasi nel corso della storia e che era solita trasferirsi ad Ariccia per la stagione estiva, si sia potuta sviluppare quella maestranza artigiana nel preparare la porchetta presente ancora oggi e che continua a tramandarsi nella famiglia Leoni da padre in figlio.

Editore: Edizioni Turbo Srl - Palazzo di Vetro Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39.0362.600616 - e-mail: info@tespi.net - Periodico mensile - Registrazione al Tribunale di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008 - Poste Italiane SpA - Spedizione Abbonamento Postale D.L. 353/2003 - Conv. in L. 46/2004 Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa: Ingraph - Seregno (MB) - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

SALUMI &CONSUMI

ANNO 16 - SUPPPLEMENTO A SALUMI&CONSUMI
NUMERO 7/8 - LUGLIO/AGOSTO 2023
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

guida buyer



SPECIALE Porchetta

Il maialetto cotto è un prodotto antichissimo.
Tipico dell'Italia centrale, con Ariccia a fare la parte del leone,
trova anche interessanti variazioni sul tema in diverse regioni italiane.
Tutte le novità di un comparto in costante evoluzione.

Porchetta Forever

Umbra, laziale, marchigiana, abruzzese? La ricetta del maialetto cotto intero è contesa da un po' tutta l'Italia centrale, oltre a essere molto antica. Ma i punti fermi sono gli stessi per tutti: maiale, rosmarino, finocchietto. E poi c'è la variante trevigiana…

Sarà laziale? No, gli umbri si offendono e dicono: è nostra. Sarà allora umbra? Macché: in Abruzzo alzano la voce. La diamo agli abruzzesi dunque? Neanche per idea: nelle Marche inarcano il sopracciglio. Gli unici che non dicono niente sono quelli della Toscana meridionale, che si limitano a godersela. È un fatto: nell'Italia dei mille campanili, ci sono almeno quattro popoli che si contendono i natali della porchetta. E assaggiandola, si può anche capirli: si tratta di uno dei prodotti più gustosi, amati e apprezzati della magnifica cultura italica del maiale.

Come acutamente sosteneva anni fa Paolo Massobrio, ideatore del Golosario (la guida delle mille e più cose buone d'Italia) e, in tempi più recenti, di una fiera di successo come Golosaria, la patria originale della porchetta è quello che per molti secoli fu lo Stato Pontificio. Lo Stato della Chiesa comprendeva la Romagna, le Marche, l'Umbria e il Lazio. Tutti territori dove la porchetta era, ed è, di casa. Faceva eccezione, una volta di più la parte della provincia di Siena che tuttora ne contempla una ghiotta variante, ma sono dettagli.

Quando è nata?

Ma quando è effettivamente nata la porchetta? Su questo, le fonti sono stranamente concordi: le origini sono risalenti all'antica Roma, e forse addirittura anche prima, al popolo degli Etruschi. L'usanza di cucinare al fuoco maialetti interi, con anche la testa, e debitamente speziati, è ben documentata.

Il sommo Apicio, forse il più celebre cuciniere romano, ne riporta almeno due ricette. Tutte le porchette successive, e dunque anche quelle di oggi, sono un po' figlie di quella cultura antichissima. Soprattutto nel Lazio, e in particolar modo ad Ariccia (Roma), una delle capitali del prodotto, ci tengono molto a rimarcare questo retaggio. Ma poi arrivano le rivendicazioni, sotto forma di testimonianze e trattati che cominciano a leggersi nel Rinascimento, e la storia si infittisce. A Campli (Teramo), ove va in scena dal 1964 una sagra tradizionale che celebra la ricetta di porchetta locale, si fanno forti di antichi ritrovamenti nella necropoli di Campovaiano, nonché di capitolati comunali risalenti al 1578 che ne disciplinano la fattura. A Costano, frazione di Bastia Umbra (Perugia), dicono che dalle loro parti i canonici della cattedrale di Assisi commissionassero la cottura dei maialetti fin dal Medioevo, e forniscono attestati di un'usanza similare da almeno 500 anni. Comunque, cercare chi fu il primo è un esercizio ozioso, tutto sommato inutile. Meglio ammettere che c'è stata una sorta di convergenza evolutiva, e che quello della porchetta è un costume comune a terre tra loro confinanti e molto simili per la loro cultura.

Matrimonio di maiale e spezie

Cosa caratterizza la porchetta? Anzitutto, il maiale. Secondo Aldo Iacomoni, un grande porchettaro di Monte San Savino (Siena), intervistato da Stanislao Porzio sul bellissimo libro del 2008 *Cibi di strada*, uscito per i tipi di Guido Tommasi Editore, il peso ideale è di 90 kg. Come spiega Iacomoni, un maiale di 90 chilogrammi diventa di circa 70 quando è preparato per la cottura, per poi ridursi a 35-40 kg una volta cotto. E la cottura, del resto, è importantissima: tante ore, prima ad alta temperatura (almeno 250 gradi) e poi più bassa. Questo naturalmente se si usa il forno a legna, come del resto fanno tuttora pure alcuni produttori anche grandi. E la farcia? Cosa c'è dentro il maiale? La speziatura è il segreto ben custodito di ogni porchettaro. La mistura di erbe aromatiche e sale è graduata con percentuali che differiscono da produttore a produttore: ciascuno ha la sua propria ricetta, che ovviamente considera la migliore e la più adatta per un prodotto d'eccezione. Punto fermo è la parte 'verde': può essere rosmarino, finocchietto selvatico o più spesso entrambi. Il finocchietto, secondo molti autori, è il vero tratto distintivo della porchetta. In effetti, nelle Marche qualunque carne cucinata con dosi generose di finocchietto (celebre il coniglio) è definita 'in porchetta', e molti preparano allo stesso modo altre parti del maiale, come l'arista. Poi, ci sarebbe l'aglio: si può togliere, ma sarebbe un peccato, e difatti i più ligi alla tradizione ce ne mettono spicchi su spicchi, magari 'in camicia', ossia con la sua pellicina esterna. In molte porchette, al taglio della fetta, si notano parti di colore diverso, più scuro: questo dipende da un'altra tradizione, quella di farcire il maialino anche col suo fegato, e con altre parti povere. Inutile dire che con questa aggiunta la porchetta guadagna un sapore più forte e personale, anche se non a tutti piace. A spiccare alla vista, è un altro elemento assolutamente fondamentale: la cotenna. Con la lunga cottura, diviene dorata, fino ad assumere coloriti quasi bruni. E al gusto, specialmente se si tratta di una porchetta appena sfornata, libera una croccantezza capace di dare autentiche emozioni. È pratica comune quella di forare la porchetta alla pancia con un coltello, onde far fuoriuscire in grasso sciolto.

Questo accorgimento ha prodotto interessantissime conseguenze. Per esempio, a Grutti (Perugia), altro luogo dove la porchetta è un vanto, sussiste la tradizione del Cicotto, presidiato da Slow Food: interiora, zampetti e parti povere del maiale vengono messi in una teglia sotto la porchetta che sta cuocendo, in modo tale che ci coli sopra il grasso della medesima, gravido di umori speziati.

La terza incomoda nasce a Treviso

E la porchetta veneta? Non ce la dimentichiamo. Semplicemente, si tratta di una ricetta moderna e molto diversa, anche se non meno succosa. È, nei fatti, un prosciutto di coscia, con osso o senza, cotto al forno con la sua cotenna. L'invenzione si deve a tale Beltrami, che nella sua birreria di Treviso decise di proporre un piatto che ricordava analoghi capolavori della tradizione mitteleuropea. Era il 1919. Oggi, la Porchetta Trevigiana è a buon diritto diventata un caposaldo del settore. È un prodotto che, all'assaggio, si mostra un po' meno grasso della porchetta classica. Abbinamento di tutte le porchette? Pane e vino rosso, anche se sui Castelli Romani non disdegnano i bianchi come il Frascati. Buona porchetta a tutti.

Tommaso Farina

Salumi & Consumi

Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO
Editore: Edizioni Turbo S.r.l.by Tespi Mediagroup
Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008.
Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158 del 21 aprile 2005.
Poste Italiane SPA
Spedizione abbonamento postale D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004 Art. 1 Comma 1 - LO/MI
Periodico mensile: Anno 16 - numero 7/8 - Luglio/Agosto 2023
Stampa: Ingraph - Seregno
Prezzo di una copia 2,00 euro - arretrati 9,00 euro + spese postali

Abbonamento annuale per l'Italia 60,00 euro via ordinaria.
L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.

Responsabile dati: Angelo Frigerio

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. La redazione ha verificato il copyright delle immagini pubblicate. Nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze. L'editore si riserva di respingere e non pubblicare comunicazioni non conformi alla linea editoriale della società.

Pubblicazioni Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, Beverage & Consumi DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Grocery & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, Odeon Magazine, Gamestore Magazine, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.luxuryfb.com,www.technospia.it, www.beauty2business.com, www.tgtuttogiocattoli.it

Questo numero è stato chiuso in redazione il 6 luglio 2023

Leoni Randolfo

www.porchettaigp.eu

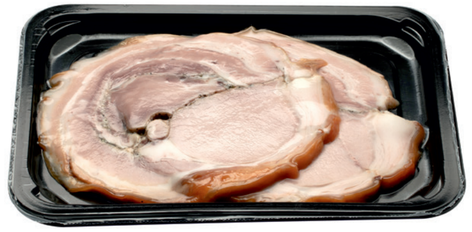
Augusto Leoni

"Siamo gli specialisti della Porchetta di Ariccia Igp ed è la cosa che sappiamo fare meglio. Del resto, il legame tra Ariccia e la produzione di porchetta vanta una tradizione millenaria. Non solo si attribuisce ad Ariccia l'ordine dei sacerdoti che lavoravano e preparavano le carni suine da offrire in sacrificio al tempio di Giove Laziale sul vicino Monte Cavo, ma si ritiene anche che grazie alla presenza della nobiltà romana, che era solita trasferirsi ad Ariccia per la stagione estiva, si sia potuta sviluppare quella maestranza artigiana nel preparare la porchetta presente ancora oggi e che continua a tramandarsi nella famiglia Leoni.

I plus del nostro prodotto sono gli ingredienti sani e semplici: carne di suino, sale marino, pepe nero e aglio. Senza conservanti, senza coloranti e senza glutine. Le pezzature della nostra porchetta vanno dal pezzo intero di 40 kg circa alla vaschetta di 100 grammi in preaffettato e 220 grammi in confezione in skin microondabile. Ma abbiamo anche i formati del tronchetto da 3, 5 e 9 kg. In catalogo ci sono prodotti per tutte le esigenze che oggi il mercato richiede.

L'andamento dell'ultimo anno, per noi, è positivo e in costante crescita: ci sono ancora margini per crescere, specialmente nel canale del libero servizio e all'estero. Il recente appuntamento di Tuttofood è stato molto interessante da questo punto di vista, con numerosi potenziali clienti che hanno visitato il nostro stand".

PORCHETTA DI ARICCIA IGP IN VASCHETTA SKIN



Due fette spesse di Porchetta di Ariccia Igp in vaschetta Skin microondabile
Ingredienti
Carne di suino, sale, pepe nero, aglio, rosmarino
Peso medio/pezzature
220 g. peso fisso

Caratteristiche
Porchetta Igp naturale, senza conservanti, senza coloranti e senza glutine
Confezionamento
Vaschetta e pellicola microondabile
Tempi di scadenza
40 giorni

Renzini

www.renzini.it

Federico Renzini

"Prendendo come riferimento il 2022, la porchetta ha inciso per il 7% del fatturato e il 6% dei volumi di vendita. L'andamento è in costante crescita, con un incremento medio del 15% all'anno. Il prodotto ha una buonissima risposta, e viene riconosciuto come tipicità territoriale dai consumatori di tutta Italia.

I plus del nostro prodotto sono sicuramente la provenienza da carne di suino nazionale pesante della materia prima e i procedimenti di disossatura e condimento manuali, a base di sale, pepe, vino, aglio e finocchio.

Guardando ai formati, la nostra porchetta viene offerta intera (40 kg) o in tronconi da 10 kg e 5 kg. Il formato con le migliori performances è quello intero. Più in generale, il canale di riferimento principale è la Gdo e attualmente, a causa della breve shelf life dovuta alla naturalezza del prodotto, non vendiamo la nostra porchetta all'estero".

'VERA UMBRA' PORCHETTA AL NATURALE

La Vera Umbra Porchetta al Naturale è una porchetta arrosto, ottenuta da suino Italiano disossato che viene cosparso a mano con sale, pepe, aglio, finocchio, rosmarino e altre spezie, senza aggiunta di conservanti e antiossidanti. Dopo aver lasciato insaporire il suino si procede alla cucitura e legatura a mano. La cottura nei forni a secco ad alte temperature avviene per 8-10 ore, a temperature variabili, per favorire dapprima la doratura in superficie e poi arrivare alla giusta cottura all'interno. È ottima sia consumata fredda che leggermente riscaldata.

Ingredienti
Sale, pepe, vino, aglio, finocchio in fiore
Peso medio/pezzature
Le pezzature sono le seguenti:
- Tronchetto da 10 kg circa
- Tronchetto da 5 kg circa
- Porchetta intera da 40 kg circa
Caratteristiche
Suino nazionale, disosso manuale, condimento a mano con sale, pepe, vino, aglio, finocchio. Cotta totalmente sul forno a secco ad altra temperatura.
Confezionamento
In carta paglia oppure sottovuoto
Tempi di scadenza
25/30 gg.

Capponi & Spolaor

www.capponispolaor.it

Lorenzo Fiorin

"La porchetta trevisana incide per il 25% a volume e per il 20% a valore. L'andamento è in sostanziale stabilità, con un incremento del valore dovuto ai noti effetti inflattivi a causa del progressivo aumento del costo della materia prima che non accenna a stabilizzarsi. La ristorazione rimane il canale più dinamico in termini di crescita per il consumo di questo prodotto. I plus del nostro prodotto sono diversi: la materia prima selezionatissima, sapientemente lavorata dai nostri maestri salumieri, viene valorizzata al meglio e spagliata a mano con spezie ed aromi 'come si faceva una volta'. Il tutto prima della legatura e della lenta arrostitura. Il prodotto viene proposto intero, a metà (questo il formato più gradito) e a quarti. In termini di volumi, il canale più importante è sicuramente la grande distribuzione, seguita dal canale ingrosso, ristorazione e dagli specialisti che premiano la qualità del nostro prodotto".

PORCHETTA TREVISANA

Classico arrosto veneto, è un salume dal gusto unico che si adatta a tutte le occasioni grazie alla salatura tipicamente delicata. Può essere servita al naturale o con l'aggiunta di un pizzico di sale, accompagnata da verdure grigliate, dai formaggi. Può essere utilizzata sulla pizza, nei panini, protagonista nei tramezzini (ottimo l'abbinamento con il radicchio o con i funghi). È consigliato l'abbinamento con vini come il Prosecco, Cabernet Franc o Refosco e con birre come Pilsner o Keller.
Ingredienti
Coscia di suino, sale, destrosio, fruttosio, amido, aromi e spezie.
Peso medio/pezzature
Intera 9,5 kg, a metà tra 4 e 5 kg
Caratteristiche
Coscia di maiale di qualità superiore disossata. Senza glutine, senza latte e derivati. Senza conservanti.
Confezionamento
Sottovuoto in sacco termoretraibile
Tempi di scadenza
60 gg

Bechèr

www.becher.it

Antonio Miglioli

"All'interno della categoria 'porchetta' Bechèr si distingue sul mercato con un interessante assortimento: nella varietà regionale la specialità di punta è la porchetta trevigiana Bechèr nei formati a metà e quarto e la porchetta trevisana Borgo Italia a metà. Completa l'offerta la porchetta tipo romana, suddivisa in diversi brand e denominazioni specifiche: la porchetta romanesca Bechèr a metà e la 'Domus', porchetta alla romana a marchio Unterberger.

Numerosi i plus del nostro prodotto: materie prime selezionate, lavorazione artigianale, lente cotture, assenza di glutine, derivati del latte e di Ogm.

Più nel dettaglio, la 'Qualità' con la 'Q' maiuscola la ritroviamo nella porchetta trevigiana a marchio Bechèr, specialità di forte appeal. Il successo della porchetta trevigiana è dovuto sia alla qualità della materia prima nostrana sia alla relativa semplicità di preparazione, che richiama la ricetta tradizionale. Questo prodotto nasce come specialità nel 1919 da un cuoco trevigiano che ne aveva appreso i segreti della preparazione in tempo di guerra, ma origini ben più lontane risalgono al XV secolo. La coscia di suino viene lasciata frollare in cella per qualche giorno dopo la macellazione e poi disossata; poi viene salata a secco con una miscela di sale, spezie, senza l'aggiunta di conservanti e antiossidanti; quindi viene legata a mano e inviata ai forni per una lenta cottura a vapore, utile a mantenere la cotenna morbida, e il calore a secco, per conferire al prodotto la caratteristica tipica dell'arrosto. Il particolare processo produttivo la rende una specialità dal gusto estremamente delicato e le conferisce un colore caratteristico nocciola-grigio. Inoltre l'utilizzo di una coscia di suino con poca copertura di grasso rende il prodotto altamente digeribile.

Autenticità e valore aggiunto si assaporano anche con la Porchetta Romanesca Bechèr e con la Domus Aurea porchetta alla romana Unterberger, grazie alla sua ricetta rustica e artigianale e alla lenta cottura, il tutto impreziosito da profumi di erbe aromatiche.

Le nostre porchette costituiscono il prodotto ideale per i consumatori che sono alla ricerca di uno stile di alimentazione moderno e appetitoso, ma sano e nutriente, legato alla tipicità e alla tradizione. Il reparto di destinazione è quasi esclusivamente il banco taglio. Sul fronte dei canali distributivi, la categoria merceologica delle porchette è particolarmente apprezzata nella distribuzione moderna".

PORCHETTA TREVIGIANA BECHER METÀ SOTTOVUOTO

All'interno della categoria 'porchetta', il salumificio Bechèr si distingue con la Porchetta Trevigiana Bechèr e con la Porchetta Trevisana Borgoltalia. La porchetta trevigiana è una delle migliori specialità gastronomiche, legata a mano, insaporita con aromi naturali e dal gusto estremamente delicato. Questo prodotto nasce dall'antica cultura contadina locale di cucinare, nel forno di cottura del pane, una coscia di suino leggero. Questo tipo di cottura non prevede l'utilizzo di spezie. Viene infatti impiegato solo un po' di sale grosso sparso sopra la carne e la cotenna della coscia. Una cottura lenta, a bassa temperatura, e senza spezie, offre la possibilità di gustare appieno il sapore dolce, fragrante e caratteristico della carne di suino leggero. Inoltre l'utilizzo di una coscia di suino con poca copertura di grasso rende il prodotto altamente digeribile. Non a caso la porchetta trevigiana, di coscia, per la semplicità della sua ricetta e cottura, è molto indicata anche per bambini ed anziani.
Ingredienti
Coscia di suino, sale, aromi e spezie.
Peso medio / Pezzature
3,60 kg. circa
Marchio
Bechèr
Caratteristiche
Senza polifosfati aggiunti, derivati del latte, glutammati né fonti di glutine.
Modalità di conservazione
Max +4°C.
Shelf life
80 gg.

Salumificio Viani

www.salumificioviani.com

Marta Viani

"La porchetta incide circa il 3% sul fatturato complessivo e nell'ultimo anno registriamo un andamento stabile. I plus del nostro prodotto sono diversi: materia prima scelta sia nazionale che estera, lista ingredienti ridotta, cottura in forno dedicato per una buona croccantezza esterna.

Il più performante è il formato a tronchetto confezionato sottovuoto in varie pezzature e a seguire l'affettato in vaschetta, mentre per quanto riguarda i canali, il principale è l'ingrosso tradizionale, sia italiano che estero. Si tratta infatti di un prodotto particolarmente apprezzato all'estero: l'incidenza dell'export è del 40%, e i paesi principali di riferimento sono quelli Nordeuropei".

PORCHETTA TRONCHETTO

La Porchetta 'Tronchetto' Viani, viene prodotta con middles scelti di suino. L'armoniosa miscela di spezie utilizzate per insaporire la carne è sprigionata dalla lenta cottura in forno. Il profumo è deliziosamente invitante e all'assaggio la porchetta è piacevolmente succosa.

Ingredienti
Carne di suino, sale, saccarosio, aromi naturali, aromi, destrosio, antiossidante: E301, spezie, conservante: E250. Non contiene: glutine, latte e suoi derivati, glutammati aggiunti.

Peso medio/pezzature
Intera dai 4 ai 5 kg. Disponibile in confezione a metà o affettata in vaschette di varie grammature.

Caratteristiche
Gradevole rosolatura esterna.

Confezionamento
Sottovuoto o affettata in vaschetta in atmosfera protettiva.

Tempi di scadenza
120 gg il prodotto intero.
30 gg il prodotto affettato.

Gratia - Pianeta Alimentare

www.pianetalimentare.com

Tra gli arrosti di Gratia - Pianeta Alimentare ci sono diverse tipologie di porchette: Porchetta alta qualità 'Vidor' legata a mano adatta per i canali normal trade e Gdo; Porchetta Arrosto Rosa e Porchetta Arrosto Rubi ideali per il canale normal trade e food service; inoltre, l'azienda realizza diverse referenze per l'industria d'affettamento in barre calibrate pronte da affettare con cotenna e senza cotenna. Tra queste sicuramente la referenza più alto vendente è la Porchetta Alta Qualità Vidor legata a mano, una vera sintesi di gusto e qualità.

Per la Porchetta Alta Qualità Vidor vengono selezionati i migliori middles di suini, in termini di pezzatura, qualità ed origine della carne. La lista degli ingredienti è molto corta e trasparente. La legatura a mano e la lenta cottura a diverse temperature, nel suo formato naturale, sono il vero segreto di questa porchetta artigianale. Le pezzature sono da 5 kg con fetta pronto taglio, nel suo formato naturale. Il confezionamento è in nylon. I canali principali di riferimento sono normal trade e Gdo, ma trova spazio anche tra i distributori Horeca di prodotti di alta gamma. Anche all'estero è molto richiesta, essendo uno dei simboli della salumeria italiana.

PORCHETTA AL FORNO ALTA QUALITÀ 'VIDOR' LEGATA A MANO

La Porchetta alta qualità Vidor è realizzata con middles di suini selezionati, insaporiti con spezie ed erbe aromatiche come da nostra ricetta classica. Il middle viene legato a mano da un artigiano. La lenta cottura a diverse temperature è il vero segreto di questo prodotto.

Peso medio e pezzatura
5 Kg

Confezionamento
Nylon

Delicatesse

www.delicatesse.it

Stefania Bianchi

"La porchetta fa parte a tutti gli effetti della storia di Delicatesse: è stato infatti uno dei primi prodotti messi in produzione ed è in gamma da ormai quasi 60 anni. Sebbene Delicatesse sia un'azienda specializzata in primis nella lavorazione di carni bianche, l'incidenza dei prodotti a base suina non è trascurabile e si assesta intorno al 10%. Di questa percentuale più del 30% è costituito dalla porchetta, articolo che abbiamo in gamma in diversi formati e aromatizzazioni.

Nonostante l'andamento altalenante del mercato suino degli ultimi anni, per quanto ci riguarda, le vendite di questa referenza si sono sempre mantenute stabili, anche durante gli anni della pandemia. Per quest'anno ci aspettiamo un leggero aumento della domanda dal momento che il turismo è ripartito a pieno regime e allo stesso modo l'organizzazione di eventi, concerti e sagre con elevato numero di persone, canale privilegiato di vendita di questa referenza.

Buone performance si sono registrate nelle vendite della porchetta quadrata 11x11 per la sua alta componente di servizio: è infatti ideale per la preparazione di tramezzini ed è molto richiesta dall'industria di trasformazione perché permette di massimizzare la resa. Come per tutti gli altri prodotti proposti da Delicatesse, anche per la porchetta puntiamo al raggiungimento dei più alti standard di qualità e genuinità riducendo al minimo la lista degli ingredienti ed evitando conservanti, allergeni ed esaltatori di sapore. Soprattutto verso la porchetta intera riserviamo una cura particolare: i maialini che accedono alla lavorazione sono di piccole dimensioni, tra i 6 e gli 8 chili, e di provenienza nazionale. E' un prodotto che prevede altissimi livelli di artigianalità, ogni singolo maialino viene infatti disossato, farcito e legato a mano per poter preservare al meglio le caratteristiche anatomiche dell'animale. Ciò ci permette di garantire anche una certa profondità di gamma: ne abbiamo disponibili molte versioni per assecondare al meglio le esigenze dei clienti.

E' sempre disponibile con aromatizzazione 'alla Brianzola' (dal sapore più delicato e dalla fetta rosata) nelle versioni in trancio da 4 kg, in formato quadrato 11x11 per l'affettamento da 5 kg e in versione intera con testa da 10 kg circa. Gli stessi formati possono essere prodotti anche con aromatizzazione 'alla romana' (maggiormente caratterizzata dalle erbe, più aromatica e dalla fetta di colore più chiaro) ma solo su ordinazione. La porchetta trancio alla Brianzola è la più performante per via della sua versatilità e per il peso più contenuto. Da sempre la porchetta è un prodotto molto richiesto e, grazie al forte impatto scenografico, ci ha permesso approdare anche in televisione e al cinema: è comparsa infatti in uno sketch di un famoso comico italiano e all'interno di un film indipendente. Il canale di riferimento privilegiato è l'ho.re.ca, raggiunto attraverso grossisti e società di distribuzione ma forniamo anche l'industria di trasformazione. Esportiamo della porchetta in Ungheria ma l'incidenza è quasi nulla. Per quanto riguarda l'export come azienda siamo forti nei prodotti con certificazione Halal e la porchetta, per ovvi motivi non fa parte di essi".

PORCHETTA INTERA BRIANZOLA

Maialino da latte di piccole dimensioni, disossato a mano e farcito con carne selezionata ed erbe aromatiche, cotto al forno.

Ingredienti
Carne di suino (96%), sale, rosmarino, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature
10 kg circa

Caratteristiche
La lavorazione di questo prodotto è ancora del tutto artigianale perché è necessario che vengano mantenute le caratteristiche peculiari del maialino ovvero la testa e le zampe.
La legatura, allo stesso modo, avviene ancora manualmente. La cottura al forno permette di ottenere una cotenna esterna croccante e una carne morbida e succosa all'interno.
Senza glutine e senza allergeni, anche per contaminazione crociata.

Confezionamento
Sottovuoto singolo, cartoni da 1 pezzo.

Tempi di scadenza
50 gg. dalla spedizione

Comal

www.comalsalumi.it

Federico Gialdi

"Il Salumificio Comal è da sempre specializzato nella produzione di prodotti cotti, tra i quali, il Prosciutto Cotto rappresenta senza dubbi il core business. La Porchetta Arrosto, tra i vari prodotti in assortimento, è uno di quelli che da sempre ottiene maggiori consensi, e presenta un'incidenza a livello di volumi e valore pari al 3% circa del fatturato complessivo.

Il mercato di questa referenza è da sempre altamente competitivo, nonostante ciò Comal storicamente ne mantiene una fetta soddisfacente. Infatti, grazie all'ottimo rapporto qualità-prezzo del nostro prodotto, la Porchetta Arrosto di Comal riesce ad avere un buon posizionamento rispetto ai suoi competitors ottenendo risultati sempre più performanti.

Il plus principale di questo prodotto risiede nella sua ricetta: la Porchetta Arrosto di Comal viene preparata con la migliore lonza e pancetta di suino, insaporita con erbe, arrotolata e arrostita. Si presenta priva di glutine, di polifosfati aggiunti, di lattosio e derivati del latte. È Unica per gusto e profumo, ha un aroma intenso e un sapore tipico dato dalla sua ricetta tradizionale. La nostra porchetta viene offerta in quattro formati diversi che variano a seconda della lunghezza e del numero di filoni (singolo o doppio). La variante più performante è la nostra porchetta da affettamento, in grado di generare il doppio del fatturato rispetto alle altre declinazioni. Infatti, all'interno del suo settore di riferimento, la nostra porchetta da affettamento si è sempre dimostrata competitiva distinguendosi per l'alta tenuta di fetta e la bassa percentuale di scarto. Per questo motivo, il canale di riferimento di questa referenza è principalmente quello delle industrie per l'affettamento. Parallelamente, presentano una rilevanza importante anche il settore della Gdo e dell'Horeca, che hanno generato un importante incremento di vendita nel primo semestre del 2023. Questa capillarità di canali dimostra la forte versatilità della nostra Porchetta Arrosto. Venendo all'export, i Paesi in cui è presente l'azienda sono numerosi e in costante incremento: Belgio, Germania, Inghilterra, Danimarca, Svezia e paesi dell'est come Slovenia, Croazia, Polonia, Romania e Hong Kong. Nello specifico, la Porchetta Arrosto di Comal non presenta una grande incidenza per l'export, in quanto il suo mercato di riferimento rimane quello nazionale".

PORCHETTA ARROSTO

La Porchetta Arrosto di Comal è un prodotto ricavato dall'unione della pancetta e del filone di suino, sapientemente lavorati e conciati con erbe aromatiche. In seguito, viene delicatamente legata ed arrostita. Le nostre porchette sono disponibili sia nella versione a un filone sia a due filoni.

Ingredienti
Carne di suino, acqua, sale, destrosio, aromi, spezie, antiossidante e conservante.

Peso medio/pezzature
Porchetta a un filone 4/5 kg – Trancio di Porchetta a un filone 2 kg – Barra di Porchetta da Affettamento 11 kg.

Caratteristiche
Brunitura esterna tipica dell'arrostitura in forno, farcita e insaporita con erbe aromatiche, legata in corda a mano, aspetto interno della fetta di colore rosato con striature circolari periferiche date dal caratteristico grasso della pancetta. La fetta è omogenea e compatta, ha un aroma intenso e un sapore tipico della sua tradizionale aromatizzazione.

Confezionamento
Confezionata sottovuoto in sacco alluminato, idoneo al contatto alimentare.

Tempi di scadenza
Shelf life 120 gg

Fontana Ermes

www.ermesfontana.it

Pietro Adorni

"Da quando abbiamo iniziato la produzione della porchetta arrosto nel nostro reparto di ultima generazione per la produzione di prodotti cotti, abbiamo notato un crescente interesse da parte di clienti italiani e internazionali verso questo prodotto.

Sempre più il cliente della grande distribuzione riesce ad apprezzare la porchetta non solo come un prodotto da banco e da gastronomia, ma anche come prodotto da consumare spesso e in formati comodi e convenienti come la vaschetta in Atp preformata. Specialmente all'estero, stiamo assistendo ad una crescita in consapevolezza dei consumatori internazionali, che ricercano sempre più prodotti della tradizione italiana che erano convenzionalmente concepiti come prodotti di nicchia. Oggi questi consumatori sono più informati sulla varietà della salumeria tradizionale italiana e consumano con entusiasmo prodotti che un tempo erano riservati ai consumatori italiani o agli intenditori.

La nostra porchetta arrosto è prodotta con carni selezionate, senza l'aggiunta di destrosio e saccarosio. La dolcezza e l'aromaticità della nostra porchetta è da ricondursi all'utilizzo del vino Marsala Doc che conferisce note agrumate e completa il processo di caramellizzazione che avviene durante la cottura.

Sono diversi i formati in cui è offerto il prodotto: intera o a metà, con e senza cotenna, affettato disponibile in diversi tipi di vaschette, preformate e termoformate. Attualmente il canale di riferimento per la vendita della nostra porchetta arrosto è la Gdo".

PORCHETTA ARROSTO

La nostra porchetta arrosto è un'esplosione di sapori irresistibili, che nascono da una produzione artigianale e le migliori materie prime. La carne di maiale è arrostita lentamente per garantire una consistenza morbida e succulenta. Durante la cottura, il vino Marsala Doc, ingrediente fondamentale, dona dolcezza e note aromatiche che si fondono armoniosamente con gli aromi delle erbe e delle spezie. Inoltre, il Marsala Doc contribuisce ad arricchire la caramellizzazione della cotenna, creando una croccantezza irresistibile.

Ingredienti
Carne di suino, aromi naturali, sale, vino Marsala Doc, antiossidante: ascorbato di sodio, aromi, conservante: nitrito di sodio.

Caratteristiche
La nostra porchetta arrosto è prodotta con carni selezionate, senza l'aggiunta di destrosio e saccarosio. La dolcezza e l'aromaticità della nostra porchetta è da ricondursi all'utilizzo del vino Marsala Doc che conferisce note agrumate e completa il processo di caramellizzazione che avviene durante la cottura.

Confezionamento
La nostra porchetta arrosto è offerta in diversi formati dagli interi e dimezzati, con e senza cotenna, agli affettati, disponibili in diversi tipi di vaschette, preformate e termoformate.
Queste vaschette preformate o termoformate sono disponibili in diversi formati con film ed etichettature personalizzabili. Desideriamo sottolineare che siamo sempre disponibili ad esaminare diverse opzioni di confezionamento ed etichettatura per soddisfare le esigenze dei nostri clienti.

Tempi di scadenza
45 gg di scadenza

COMAL®

SALUMI DAL 1982

Dal 1982 siamo specializzati nella produzione di Porchetta Arrosto, disponibile in diversi formati: dai tranci per il banco taglio e gastronomia, fino alle barre dedicate all'industria dell'affettamento.

COMAL®
SALUMI DAL 1982

Comal S.r.l.
Via Torino 10 41016 Novi di Modena (MO)
Tel. +39 059 677390 **www.comalsalumi.it**

GUARDA IL VIDEO