Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del PSR 2014-2020 della Regione Toscana – Sottomisura 3.2 Anno 2021

SALUMI&CONSUMI
SUPPLEMENTO A SALUMI&CONSUMI
ANNO 16 - NUMERO 6 - GIUGNO 2023
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

GUIDA BUYER

SPECIALE PROSCIUTTI DOP E IGP

PROSCIUTTO TOSCANO

Il Sapore della Tradizione

www.prosciuttotoscano.com

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.

PROSCIUTTO TOSCANO

Elenco delle aziende del Consorzio del Prosciutto Toscano

GHELLI S.p.A.
Via Europa, 233 - 51039 Quarrata (PT)
Tel. +39(0)573 735944 - Fax +39(0)573 735722
www.ghelli.it Email: info@ghelli.it

SALUMIFICIO GERINI S.p.A.
Viale Hanoi, 50 - 50065 Pontassieve (FI)
Tel. +39(0)55 8368559 - Fax +39(0)55 8368397
www.gerinispa.com Email: info@gerinispa.com

DOLCE TOSCANA S.r.l.
Via Gramsci, 139 - 51010 Massa e Cozzile (PT)
Tel. +39(0)572 911879 - Fax +39(0)572 771650
Email: info@dolce-toscana.it

SALUMIFICIO VIANI S.r.l.
Loc. Cusona - Ulignano - 53037 San Gimignano (SI)
Tel. +39(0)577 989212 - Fax +39(0)577 989213
www.salumificioviani.com Email: info@salumificioviani.com

SALUMIFICIO F. LLI MUGNAIOLI S.r.l.
Loc. Vezzano - 53012 Chiusdino (SI)
Tel. +39(0)577 751100 - Fax +39(0)577 750380
Email: fllimugnaioli@libero.it

CHIANTI SALUMI S.r.l.
Via Leonardo da Vinci, 42 - 50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)
Tel. +39(0)55 8071541 - Fax +39(0)55 8071542
www.chiantisalumi.com Email: info@chiantisalumi.com

LAVORAZIONE CARNI SUINE S.r.l. di RABISSI, PEPI e C.
Loc. Solatio, 4 - S. Rocco a Pilli - 53018 Sovicille (SI)
Tel. +39(0)577 347419 - Fax +39(0)577 347419
www.salumificiorabissipepi.it Email: rabissi.pepi@virgilio.it

SALUMIFICIO TOSCANO PIACENTI S.p.A.
Via Fonte di Campaino, 16 - 53037 San Gimignano (SI)
Tel. +39(0)577 944786/944787 - Fax +39(0)577 944688
www.piacenti.com Email: info@piacenti.com

DESIDERI LUCIANO S.r.l.
Via Abruzzi, 2 – Loc. Gello - 56025 Pontedera (PI)
Tel. +39(0)587 296450 - Fax +39(0)587 296451
Email: info@salumidesiderispa.it

SALUMIFICIO PISTOIESE S.r.l.
Via Francesco Ferrucci, 5 - 51037 Montale (PT)
Tel. +39(0)573 55080
Email: salumificiopistoiesesrl@gmail.com

SALCIS S.a.s. di MORBIDI A. & C.
Pian del Casone Str. Prov. Colligiana - 53035 Monteriggioni (SI)
Tel. +39(0)577 306724 - Fax +39(0)577 306780
www.salcis.it Email: salcis@salcis.it

PROSCIUTTIFICIO MONTALBANO S.r.l.
Via Orbignanese, 50 - 51035 Lamporecchio (PT)
Tel. +39(0)573 81910 - Fax +39(0)573 81905

GELLI SALUMI S.r.l.
Via Sciano, 71/73 - 50052 Certaldo (FI)
Tel. +39(0)571 665927 - Fax +39(0)571 652289
www.gellisalumi.com Email: info@gellisalumi.com

GOZZI S.r.l.
Via dei Tessili - 53040 Rapolano Terme (SI)
Tel. +39(0)577 704318 - Fax +39(0)577 705677
www.valtiberino.com Email: gozzi@valtiberino.com

ITALPORK S.r.l.
Via Ponte Buggianese,150/b - 51011 Borgo a Buggiano (PT)
Tel. +39(0)572 634728 - Fax +39(0)572 635186
www.italpork.it Email: info@italpork.it

D.I.G.A.R. S.r.l.
Loc. Pian dei Peschi, 6 - 53036 Poggibonsi (SI)
Tel. +39(0)577 979717 - Fax +39(0)577 977075
www.renieri.net Email: info@renieri.net

SALUMERIA DI MONTE SAN SAVINO S.r.l.
Viale S. Maria delle Vertighe, 2/x - 52048 Monte San Savino (AR)
Tel. +39(0)575 849398 - Fax +39(0)575 810071
www.salumeriadimontesansavino.it
Email: info@salumeriadimontesansavino.it

FRUTTI DEI SOGNI S.r.l.
Loc. Rigomagno Scalo - 53040 Sinalunga (SI)
Tel. +39(0)521 861080 - Fax +39(0)521 858204
www.fruttideisogni.it Email: fruttideisogni@pec.it

DOLCE TOSCANA S.r.l.
Via della Macine, 30/L - 52048 Monte San Savino (AR)
Email: info@dolce-toscana.it

Porzionatori e confezionatori

CIPRESSI IN CHIANTI S.r.l.
Via XX Settembre, 15 - 53017 Radda In Chianti (SI)
Tel. +39(0)577 738018 - Fax +39(0)577 738952
Email: info@cipressichianti.it

SALUMIFICIO VIANI S.r.l.
Loc. Cusona - Ulignano - 53037 San Gimignano (SI)
Tel. +39(0)577 989212 - Fax +39(0)577 989213
www.salumificioviani.com Email: info@salumificioviani.com

FRUTTI DEI SOGNI S.r.l.
Loc. Rigomagno Scalo - 53040 Sinalunga (SI)
Tel. +39(0)521 861080 - Fax +39(0)521 858204
www.fruttideisogni.it Email: fruttideisogni@pec.it

Via Giovanni dei Marignolli, 21/23 – 50127 Firenze - Italy - Tel. +39 (0)55 3215115 - Mob. +39 329 6994120
info@prosciuttotoscano.com - PEC: consorzioprosciuttotoscano@pec.prosciuttotoscanodop.it
www.prosciuttotoscano.com

Editore: Edizioni Turrini Srl - Palazzo di Vetro Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel.+39 0362 6004694 - Fax +39 0362 600619 - e-mail: info@esp.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 - LOMI - Stampa: Inpress - 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 6 - GIUGNO 2023
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

GUIDA BUYER

SPECIALE PROSCIUTTI DOP E IGP

Fontana Ermes

www.ermesfontana.it

Leonarda Fontana

"Il Prosciutto di Parma Dop, in tutti i suoi formati, incide per circa il 35% del nostro fatturato totale. Essendo da sempre produttori di Prosciutto di Parma Dop, abbiamo costantemente sviluppato nuove confezioni per seguire i trend di consumo e offrire maggior servizio ai nostri clienti. Ad oggi, offriamo più di 200 referenze diverse per formato, pezzatura e stagionatura. Tra i prodotti che sono più riconosciuti e apprezzati dai nostri clienti abbiamo il Prosciutto di Parma Dop con osso 18 mesi, il Prosciutto di Parma disossato 'Già Pronto' 24 mesi e il Prosciutto di Parma Dop preaffettato mosso nelle nostre vaschette Alta Qualità che offriamo in diverse stagionature, pezzature e etichettature.

Ad oggi il Parma preaffettato rappresenta circa il 15% del nostro fatturato totale.

Il principale canale per noi è la Gdo; una quota rilevante è poi ricoperta dall'export: il nostro Prosciutto di Parma Dop viene esportato in paesi come gli Stati Uniti, Canada, Australia, Sud America e Unione Europea. I mercati più in crescita e che rappresentano opportunità interessanti sia per volumi che per marginalità sono il Nord America e l'Unione Europea. Confidiamo nella riapertura dei paesi asiatici, nazioni come il Giappone e la Corea del Sud possano dare nuova vitalità all'export verso l'oriente che ha sempre rappresentato uno dei mercati più interessanti. Tra le novità di quest'anno, siamo fieri e orgogliosi di essere nuovamente fra le eccellenze gastronomiche premiate con i '5 Spilli' dalla Guida Salumi d'Italia 2023. Siamo stati riconosciuti per il nostro Prosciutto di Parma Dop Affettato 24 Mesi Linea Alta Qualità Dop, che rappresenta gli anni di esperienza, investimenti e miglioramento dei processi di produzione e di affettamento del nostro Prosciutto di Parma Dop".

Prosciutto di Parma Dop Affettato 24 Mesi Linea Alta Qualità Gdo

Il nostro Prosciutto di Parma Dop Affettato 24 Mesi Linea Alta Qualità Gdo rappresenta un connubio perfetto tra gusto e praticità. Questo prodotto è il risultato di decenni di esperienza nella produzione e nell'affettamento del Prosciutto di Parma Dop. Sono proprio questi decenni di costante perfezionamento dei processi produttivi che hanno portato alla premiazione della nostra specialità con i '5 Spilli' nella Guida Salumi d'Italia 2023.

Ingredienti
Carne di Suino, sale
Peso medio/pezzature
Dagli 80 ai 120 grammi.
Caratteristiche
Il nostro Prosciutto di Parma Dop Affettato 24 Mesi Linea Alta Qualità rappresenta alla perfezione l'unicità dei prodotti tipici della nostra tradizione. Le fette sono sofficemente adagiate in modo da ricordare l'eleganza e la morbidezza di un tagliere appena affettato, in cui il Parma sembra quasi sospeso invitandoti a essere assaggiato per immergersi in un'esperienza gastronomica unica. All'apertura, un profumo avvolgente si diffonde nell'aria, evocando i profumi delle colline parmensi. Le note dolci e salate si mescolano armoniosamente con sfumature aromatiche che richiamano il profumo del bosco e della natura circostante. All'assaggio, ogni fetta si scioglie delicatamente in bocca, rilasciando una dolcezza equilibrata e una sapidità caratteristica. Le note di nocciola sottolineano la sua maturazione di 24 mesi, conferendo un'intensità di sapore che conquista il palato.
Confezionamento
Vaschetta preformata con schermatura protettiva contro i raggi UV, misura 260x230. Disponibile in diversi formati.
Tempi di scadenza
90 gg

Fumagalli Industria Alimentari

www.fumagallisalumi.it

Pietro Pizzagalli

"La tendenza verso lo sviluppo di una qualità certificata è un trend già osservato dalle crescenti richieste provenienti dai mercati del Nord Europa, Nord America ed Est Asiatico, a cui i produttori stanno rispondendo attraverso la valorizzazione di salumi Dop/Igp caratterizzanti l'italianità e la territorialità regionale. Il nostro Prosciutto di Parma Dop, stagionato negli stabilimenti di Langhirano, in provincia di Parma, incide per un 13,5% sulla nostra produzione. Così come nascono nelle nostre sedi, distribuiamo sia prodotti interi che affettati. Prosciutti crudi, cotti, mortadelle, pancette, guanciale e lardo, coppe e lonze, salumi cotti, salumi freschi e salami stagionati. Le nostre linee di affettati sono: Freschi di Filiera, una linea certificata 100% filiera italiana di proprietà, che garantisce il benessere animale, l'uso responsabile degli antibiotici e la disposizione delle fette, a una a una; il Maiale Nero della Lomellina, per salumi gustosi e dal sapore inimitabile; la linea Eco Friendly Packaging, che alimenta il rispetto per l'ambiente e, infine, la Bio Organic, la nostra linea di salumi Bio. Il nostro preaffettato incide per un 52,3% sul fatturato complessivo.

In termini di canali, i nostri prodotti sono presenti nella Gdo ma occorre precisare che 'solo' un 35% dei nostri prodotti è distribuito in Italia. In generale il 13% della nostra produzione è certificato Bio, mentre 52% è la quota PL (Carrefour, Waitrose, Axfood, Leclerc, Prima Coop, Auchan e molti altri). La nostra quota di Export è pari al 65% e siamo presenti in 25 Paesi: Austria, Belgio, Brasile, Canada, Corea, Danimarca, Finlandia, Francia, Germania, Giappone, Grecia, Hong Kong, Inghilterra, Irlanda, Islanda, Italia, Macedonia, Montecarlo, Norvegia, Olanda, Polonia, Repubblica Ceca, Svezia. I mercati stranieri più dinamici sono l'Inghilterra e i Paesi del Nord Europa. Per quanto riguarda un aspetto strategico come il packaging, lavoriamo costantemente sulla ricerca e utilizzo di pack sempre più sostenibili. Di recente, ad esempio, abbiamo realizzato una linea con il 75% di carta e un vassoio completamente riciclabile. Per il packaging delle linee affettati ci avvaliamo poi dell'utilizzo di innovative tecnologie per il sottovuoto: Atm (termoformato presso le nostre sedi e preformato con partner esterni) e flow pack. Il nostro metodo di imballaggio preserva in maniera totalmente sicura i prodotti alimentari: il confezionamento flow pack avviene tramite un film avvolgente. I prodotti da impacchettare vengono allineati su un nastro che, facendogli seguire un 'flusso', li porta verso il film che li avvolge interamente: a questo punto vengono chiusi in una 'busta' sigillata per una più sicura e lunga conservazione".

Prosciutto di Parma Dop Bio

Prodotto ottenuto da cosce selezionate di suini provenienti da agricoltura biologica (Reg. CE 834/2007), che vengono salate e massaggiate secondo procedure frutto di una antica tradizione. Le cosce ricoperte di sale vengono conservate in ambienti con particolari condizioni climatiche. Dopo l'asciugatura segue una fase di stagionatura per almeno 12 mesi, in accordo alle specifiche tecniche definite dal Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma, nel rispetto della normativa europea. A fine stagionatura, i prosciutti sono marchiati sotto la sorveglianza di un ispettore del Consorzio del Prosciutto di Parma. Successivamente i prosciutti vengono privati dell'osso, affettati e confezionati in atmosfera protettiva all'interno di ambienti igienicamente controllati.

Ingredienti
Coscia di suino*, sale.
* Ingredienti Biologici
Allergeni: non presenti (Reg. EU 1169/11)
Peso medio/pezzature
Vaschette 70 g
Confezionamento
Busta dimensioni 22 x 19,5 x 1,5 cm
Tempi di scadenza
Shelf life 60 gg
Shelf life residua alla consegna: 42 gg

Raspini - Prosciuttificio San Giacomo

www.prosciuttificiosangiacomo.it

Emilia Lisdero

"Il Prosciutto di Parma Dop incide sul fatturato totale dell'azienda per circa il 5%. I Prosciutti di Parma Dop prodotti dal Prosciuttificio San Giacomo di Sala Baganza (Pr) sono lavorati con sola carne italiana, stagionati lentamente e senza conservanti, seguendo le direttive imposte dal disciplinare del Consorzio. Sono caratterizzati da grande morbidezza e gusto dolce e fragrante. Il Monarca, stagionato minimo 24 mesi, è riconoscibile per la corda di aggancio premium bianca e blu, completata da un'etichetta stampata, che riporta le qualità del prodotto e la raffigurazione del Monarca. l'Abate, stagionato minimo 18 mesi, ha l'osso avvolto in fazzoletto viola, corda di aggancio premium bianca e viola ed etichetta con miniatura medievale: è disponibile in diverse pezzature, anche porzionato in confezione regalo, in cartoncino nero e oro, con serigrafia. Il Monarca e L'Abate sono entrambi offerti con osso o disossati.

Il preaffettato, in cui Raspini è leader di mercato, rappresenta il 50% del fatturato aziendale.

La linea Fetta mossa offre prodotti d'eccellenza e una tipologia altamente specializzata di affettatura, per soddisfare le differenti esigenze dei consumatori. In questa linea Raspini propone il Prosciutto Crudo di Parma Dop con stagionatura minima 24 mesi Selezione San Giacomo. Il processo di affettamento avviene a temperature positive con impiego di vaschette preformate per non surriscaldare il prodotto e preservarne al meglio l'altissima qualità. La deposizione delle fette in vaschetta è completamente manuale e affidata a esperti operatori selezionati, che adagiano con cura le fette, per consentire di portare in tavola l'affettato con il caratteristico effetto mosso, curato e soffice, come nel prodotto appena affettato.

La linea di affettati Riccafetta ha ora una nuova veste grafica su cui risalta il logo aziendale, nei caratteristici colori Bianco rosso e verde e un'etichetta frontale che riporta, stampato in oro, il contenuto. L'impatto visivo della nuova vaschetta Riccafetta risulta efficace e ben distinguibile e, senza togliere visibilità all'affettato, regala all'insieme un'immagine moderna, pulita e lineare. Il restyling è stato voluto proprio per rendere le confezioni più identificabili a scaffale e agevolare la scelta del consumatore.

La vaschetta Riccafetta è in Pet, materiale plastico in cui Raspini ha investito e crede molto, poiché è sostenibile in quanto riciclabile: l'obiettivo è quello di mantenere la plastica in un circolo chiuso e virtuoso di uso e recupero, e quindi evitare l'immissione di nuovo materiale. Una scelta di grande responsabilità da parte da parte dell'azienda, che con più di 50 milioni di vaschette all'anno, è marchio leader nel mercato dei pre-affettati e, di conseguenza, ritiene essenziale l'utilizzo di confezioni sempre meno impattanti. La linea è uno dei punti di forza di Raspini perché racchiude e consolida l'offerta di prodotto di qualità al giusto prezzo, unita alla sostenibilità, percorso intrapreso dalle attente politiche aziendali. Per quanto riguarda i canali, la distribuzione moderna incide per il 73%, il Normal Trade il 20%, l'Export il 5% e altri canali per il 2%. La quota export del segmento è del 10%, mentre i mercati più dinamici sono la Francia, Svizzera, Belgio.

Per valorizzare i suoi Prosciutti di Parma Dop, raccontare e far apprezzare la perfezione di questa lavorazione, l'azienda si avvale della collaborazione del Brand Ambassador e Maestro di lama Stefano Paciotti, di recente insignito del titolo di Delegato Doc Italy per il Gusto. Paciotti è stato scelto dal Gruppo Raspini per la sua arte e per la lunga esperienza nella salumeria, ma anche per la grande capacità nel comunicare al meglio le eccellenze".

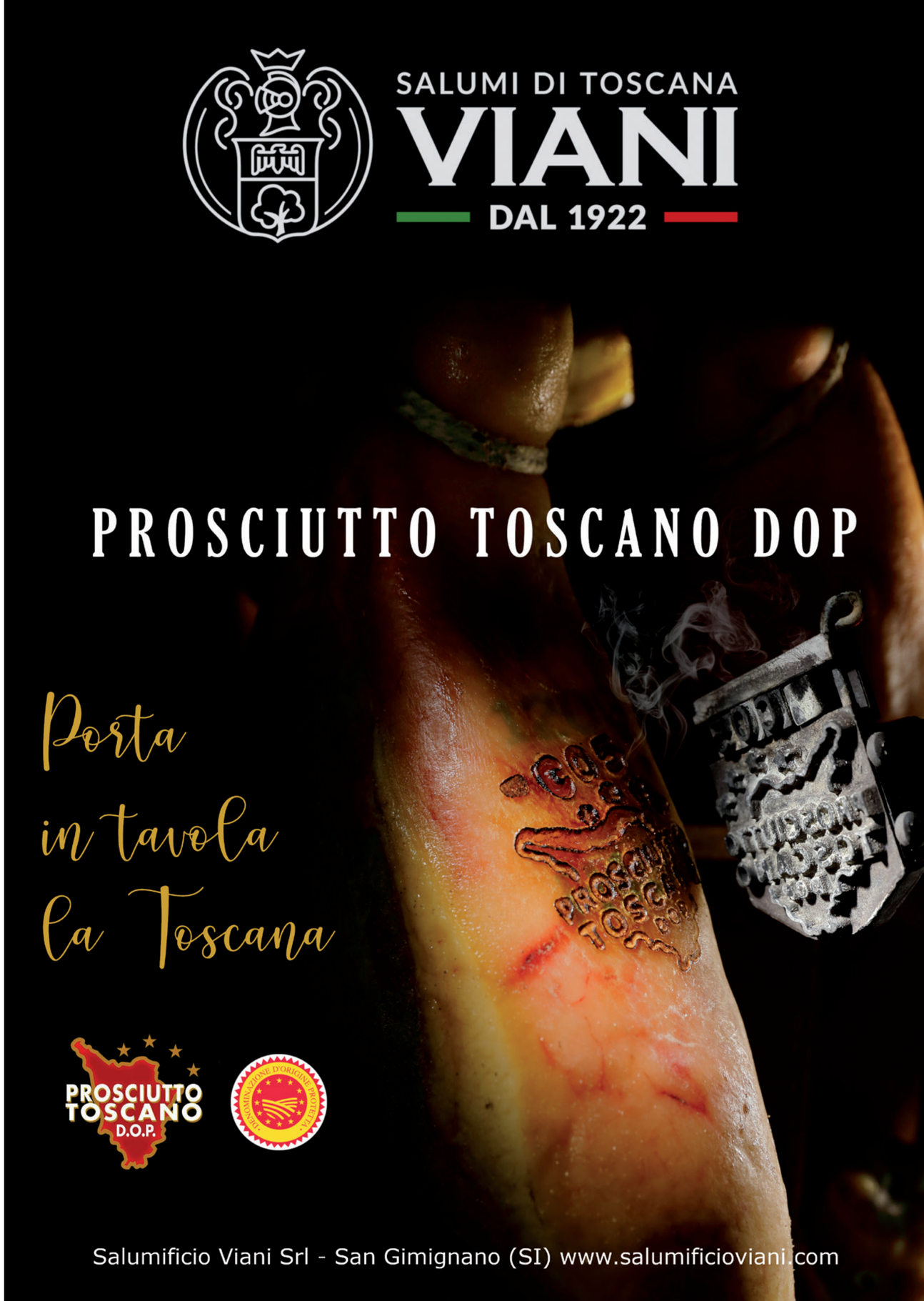
L'Abate

L'Abate Prosciutto crudo di Parma Dop stagionato minimo 18 mesi. Fetta color rubino intenso e uniforme, grande morbidezza, gusto dolce e fragrante. Solo carne italiana, una lenta stagionatura, niente conservanti, né nitriti né nitrati, senza glutine.

Ingredienti
Cosce di suino 100% italiane, sale.

Peso medio/pezzature
Intero, protetto da stagnola brandizzata e riconoscibile per l'etichetta che riporta nome e caratteristiche. L'offerta dell'Abate comprende anche il disossato pressato a metà con taglio verticale dal peso di 3,5 - 4,5 Kg e il disossato pressato ¼ dal peso di 1,7 – 2 Kg.

Confezionamento
L'Abate è in commercio anche in una raffinata confezione regalo, in cartoncino nero e oro, decorato con una bella serigrafia. Contiene il Parma Dop con stagionatura di 18 mesi ed è disponibile tagliato a metà in verticale (circa 4 kg) o porzionato a quarti (circa 2 kg).



Gruppo Alimentare Valtiberino

www.valtiberino.com

Cristiano Ludovici

"I crudi tutelati sono il core business del nostro gruppo, con i brand Gozzi, Cannelli, Prosciuttificio Valtiberino, La Badia per le diverse tipologie di prosciutti Dop e Igp. Il Gruppo Alimentare Valtiberino nasce infatti proprio come produttore di prosciutti crudi. Poi, proseguendo con la sua attività, comprende ben presto che deve assicurarsi una regolarità di fornitura. Perciò, in maniera inversa rispetto al percorso tradizionale che hanno fatto tante aziende, da produttrice diventa anche anche macellatore. Successivamente, si è chiarito ogni giorno di più che la crescita non poteva essere solo di quantità e fatturato, ma era indispensabile puntare sulla qualità. Il Gruppo si concentra quindi sui Prosciutti Dop-Igp nelle zone consortili a noi più prossime: Prosciutto di Parma, Prosciutto Toscano e Prosciutto di Norcia Igp. Un bouquet di eccellenze con tutta la storia e la tradizione artigianale del saper fare, tipica dei nostri territori. L'ultimo 'arrivato' in questo comparto è un prodotto non ancora tutelato, ma ci auguriamo lo diventerà presto: la Culatta Emilia. Stiamo infatti svolgendo un bel percorso con altri produttori di grande qualità, tutti provenienti dall'area di Parma, guidati da una figura autorevole e competente come Luigi Devodier. Auspichiamo quindi un rapido upgrade verso il prodotto tutelato, grazie al pregevole lavoro del Consorzio di tutela.

A proposito dei Consorzi, è un mondo che amiamo molto: crediamo nel valore del territorio, dell'esperienza e del localismo, ma anche nelle regole, nelle discipline e nella trasparenza. Il Consorzio deve avere un perimetro chiaro, ordinato e trasparente. I consumatori possono sapere come si fa il prodotto, dove si lavora, quanto se ne produce e tutte le informazioni che desiderano. Non solo: il Consorzio può diventare prodromo di un distretto, ed è lì che si affinano le competenze, le best pratice, le innovazioni di prodotto e processo. Riteniamo quindi che i Consorzi possano garantire un futuro all'industria della salumeria.

Guardando più da vicino il nostro gruppo, produciamo poco più di 400mila prosciutti tutelati (a livello di numeri, nell'ordine ci sono Norcia, Toscano, Parma, Culatta Emilia). Oltre a darci una certa soddisfazione dal punto di vista commerciale, questi prodotti contribuiscono in maniera forte a trainare la qualità di tutti gli altri prodotti in portafoglio. Mantenendo l'alta qualità dei salumi consortili, non si abbandona certo per gli altri che non hanno disciplinari.

Ad oggi lavoriamo soprattutto in Italia: per affrontare seriamente i mercati esteri avremmo bisogno di una produzione che attualmente non abbiamo. Lavoriamo inoltre sia con i brand aziendali che con la private label. Proprio nel segmento della Mdd siamo particolarmente grati a tante prestigiose insegne per l'attenzione dedicata ai nostri prodotti tutelati, considerati espressioni di eccellenze del territorio e in grado di garantire i consumatori. Non bisogna mai dimenticare che i marchi Dop e Igp svolgono un ruolo importantissimo nel rassicurare i consumatori. In questo periodo, inoltre, notiamo una riscoperta del banco taglio, con le sue caratteristiche di freschezza e maggiore economicità. In un periodo come questo, sono tratti caratteristici molto apprezzati. Anche nel libero servizio, comunque, ci sono numeri in crescita per il gruppo".

Gozzi

(Gruppo Alimentare Valtiberino)

Prosciutto Toscano Dop

Il prosciutto Toscano Dop si distingue per il suo carattere unico, fortemente radicato al territorio dal quale proviene: la Toscana, culla di storia, cultura e tradizioni secolari. È prodotto esclusivamente con carni nazionali, selezionate e controllate fin dall'origine, e la sua ricetta è stata tramandata e custodita per secoli.

Ingredienti
Coscia di suino, sale, pepe, aglio.
Peso medio/pezzature
Intero con osso da kg. 8 a kg. 12 – disossato s/vuoto da kg. 6,5 a kg. 9.
Confezionamento
Intero con osso a vista con etichetta a collarino; disossato s/vuoto pressato o addobbo con etichetta
Tempi di scadenza
Il prosciutto con osso va consumato preferibilemnte entro i 12 mesi successivi la data di immissione in commercio. Il prosciutto disossato sottovuoto ha scadenza a 6 mesi dal confezionamento dello stesso.

Todiano Prosciutti

(Gruppo Alimentare Valtiberino)

Prosciutto di Norcia Igp
Brand: Cannelli Norcia

Nel prosciutto di Norcia è racchiusa la perfetta sintesi fra la sapiente tradizione norcina e il contributo che un territorio preservato, e per questo generoso, riesce a dare. La sua produzione è ancora oggi regolata da antichi metodi di elaborazione, tramandati e gelosamente custoditi in quello che è diventato, negli anni, il suo Disciplinare di produzione. Il prosciutto di Norcia Igp giunge a maturazione in un microclima favorevole, dopo una lunga stagionatura. Il suo profumo racchiude tutta la freschezza e la purezza dell'aria di montagna e il sapore, inconfondibile, è gustoso e delicato.

Ingredienti
Coscia di suino, sale, pepe.
Peso medio/pezzature
Intero con osso da kg. 8,5 a kg. 12 – disossato sottovuoto da kg. 6,5 a kg. 9.
Caratteristiche principali
Il prosciutto di Norcia Igp è un prosciutto crudo stagionato che giunge a maturazione con osso. Le cosce dalle quali si ottiene sono di animali provenienti da allevamenti nazionali, che sono censiti e rientrano nel circuito degli allevamenti abilitati a fornire le produzioni Dop e Igp. La coscia da fresca è pesante, kg. 13+, in quanto il prodotto a stagionatura ultimata, periodo obbligatoriamente non inferiore ai 12 mesi, dovrà avere un peso non inferiore a 8,5 kg. Le cosce fresche ritenute idonee ad essere avviate alla produzione Igp, che avranno perciò aver assolto ai dettami riportati dal Disciplinare per provenienza, peso, caratteristiche morfologiche, saranno munite di sigillo metallico riportante la sigla identificativa dello stabilimento di produzione.
Il prosciutto si presenta scoperto nella parte frontale con il tipico taglio a V rovesciata, con l'apice convergente con l'inizio del gambo.
Caratteristiche organolettiche
Il prosciutto di Norcia si presenta al taglio fetta di un rosso che rubino con sottile profilo di grasso bianco. Il profumo racchiude tutta la freschezza e la purezza dell'aria montana. Il regime climatico dell'area di elaborazione del Prosciutto di Norcia è infatti determinante nella dinamica del ciclo produttivo.
Confezionamento
Intero con osso a vista con etichetta a collarino; disossato s/vuoto pressato o addobbo con etichetta.
Tempi di scadenza
Intero 12 mesi dalla data di immissione in commercio; disossato s/vuoto sei mesi dal confezionamento.

Cav. Umberto Boschi

www.umbertoboschi.it

Alessio Tomaselli

"Il mercato del prosciutto di Parma è per noi certamente il mercato più importante dopo quello del Salame Felino. Circa il 30% del nostro fatturato aziendale viene infatti sviluppato da questo prodotto. Sulle prime colline di Parma si trova il nostro stabilimento dedicato alla lavorazione dei prosciutti crudi. È un impianto dove l'innovazione tecnologica si coniuga perfettamente con la tradizione e il risultato è una gamma di prodotti di alta qualità estremamente ampia e diversificata. L'assortimento, infatti, si compone di Prosciutti di Parma che vanno da una stagionatura minima di 16 mesi fino ad arrivare a ben 30 mesi. Le referenze sono poi vendute ovviamente sia con osso che disossate nella versione addobbo, pressato o pelatello. Negli ultimi anni hanno preso slancio anche i tranci, in particolati i quarti. Richieste specifiche del mercato ci hanno spinto anche a studiare linee di prodotto dedicate, come 'La Salumeria di Arturo' creata appositamente per rispondere alle esigenze del canale Horeca. La proposta si completa poi con l'affettato in vaschetta. Parliamo esclusivamente di vaschette pre-formate, cioè prodotte lavorando i prosciutti a temperatura positiva e disponendo le fette a mano per dare un vero 'effetto mosso' e mantenere al top le caratteristiche organolettiche. Grazie a questo importante assortimento, alla versatilità e alla disponibilità a venire incontro alle richieste del cliente, siamo in grado di servire tutti i canali a partire dalla Gdo che occupa la quota più importante con un peso del 65% sul fatturato complessivo. Seguono Normal Trade e Ingrosso (25%) e mercati esteri (10%).

In particolare l'Export sta registrando performance di crescita interessanti. I mercati che si sono dimostrati più dinamici ed hanno sviluppato la quota maggiore di fatturato sono Francia, Germania, Spagna e Stati Uniti.

L'ultima novità presentata è il Prosciutto Parma 30 mesi in vaschetta da 90 g, un prodotto dal posizionamento Premium con una modalità di disosso innovativa ed uno spessore di taglio sottilissimo. Un vero piacere per gli occhi e il palato!".

Prosciutto di Parma 30 mesi

Prodotto tipico stagionato (Dop) ottenuto da cosce fresche selezionate di suini provenienti dai migliori allevamenti previsti dal Disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma. La stagionatura ha una durata non inferiore ai 30 mesi. Successivamente il prodotto viene disossato nel formato addobbo, refrigerato a temperatura non inferiore a 0°C, dopodiché viene affettato e confezionato in vaschette preformate con l'ausilio di atmosfera protettiva.

Ingredienti
Coscia di suino, sale marino
Peso medio/pezzature
90 g.
Caratteristiche
Le fette vengono affettate molto sottili e disposte a mano nel vassoio preformato.
Il prodotto è caratterizzato da una dolcezza unica e un profumo avvolgente ottenuto grazie alla lunga e lenta stagionatura di minimo 30 mesi.
Confezionamento
Confezionato in vaschette preformate con l'ausilio di atmosfera protettiva.
Tempi di scadenza
Tmc totale 70 gg.

Gallina Mario e Food Mania

https://gallinamariospa.com - www.foodmaniasrl.it

Laura Gallina

"La Gallina Mario Spa inizia la sua attività nel 1958 e dal 1968 diventa uno dei produttori associati del Consorzio del Prosciutto di Parma Dop, la cui produzione si attesta circa al 95% della produzione totale. Nel tempo, l'azienda ha costruito una diversificazione commerciale con marchi registrati con cui si identificano linee specifiche di prodotto sulla base di stagionature, pezzature, caratteristiche di lavorazione, filiere specifiche o altri criteri di vendita. Da 10 anni la Gallina Mario propone il suo Prosciutto di Parma (e non solo), affettato in vaschetta preformata (Atm) in plastica o carta, offrendo un servizio di qualità, complementare, ai suoi clienti. L'affettamento avviene nell'azienda di famiglia Food Mania Srl, situata a Pilastro di Langhirano (Pr).

Alla base di ogni lavorazione del prosciutto Gallina c'è un'attenta selezione della materia prima in sede di macellazione, effettuata da uomini di fiducia, a cui fa seguito una seconda scrematura delle cosce acquistate presso la sede di Lagrimone (720 metri s.l.m.) in cui operatori esperti si dedicano alla fase del ricevimento merce, controllo documentazione e primo sale con grande attenzione. Poi le sfide, nonché i rischi del nostro settore, sono 'alle porte' fino al raggiungimento delle lunghe stagionature. La Gallina Mario propone le stagionature classiche: 18, 24, 30 mesi. Si tratta delle più richieste dai nostri clienti target sul canale di vendita Normal Trade e Horeca. Per questa clientela il prosciutto intero con osso è un must; la cura del prodotto e l'attenzione alle esigenze delle singole realtà acquirenti sono importanti. Il cliente si rispecchia nei nostri valori per la passione e l'artigianalità tipiche del suo metodo di lavoro. Il suo interesse per i dettagli è ciò per cui 'sposa' il prodotto, vuole conoscere per saperlo raccontare in fase di vendita con convinzione e soddisfazione al consumatore finale. La Gallina Mario è organizzata anche per servire Gd e Do, in Italia e all'estero: è infatti certificata ISO 22000, 22005, IFS e BRC. Questo canale di vendita ha esigenze peculiari, fornisce stimoli continui e ha contribuito allo sviluppo di processi di digitalizzazione, innovazione e allo sviluppo di una cultura aziendale più dinamica e flessibile dal punto di vista organizzativo. La sperimentazione di prodotti nuovi nel nostro settore è sempre un'attività lunga. Tra le novità che saranno pronte nel 2023 ci sono un 'Prosciutto di Parma Dop Gallina Mario - senza antibiotici dalla nascita' e un 'Prosciutto di Parma Dop Gallina Mario - senza antibiotici dalla nascita, filiera benessere animale', secondo standard volontari certificati. Riteniamo che questi prodotti possano avere una valenza strategica. Pur restando un segmento di nicchia, è di grande valore per consumatori sensibili a questi temi, disposti a sostenere i costi maggiori di una filiera ulteriormente virtuosa rispetto a quanto garantito dal disciplinare del prosciutto di Parma, fin dalle fasi della nascita e allevamento".

Prosciutto Gallina 24 mesi con osso, Prosciutto Gallina in vaschetta affettato da Food Mania e prosciutto pronto alla degustazione

Le caratteristiche del prodotto nelle sue sfumature di gusto e aroma si intensificano con l'aumentare della stagionatura. È attraverso la stagionatura, infatti, che un prosciutto afferma la sua identità grazie ad una lavorazione artigianale e il più possibile al naturale.
Ingredienti
Carne di suino italiano da circuito Dop, sale.
Confezionamento
Con osso, disossato, a tranci, preaffettato in vaschetta (preformata)
Caratteristiche
Senza antibiotici dalla nascita.

Prosciutto di Parma Gallina Mario - senza antibiotici dalla nascita

Alcar Uno

www.alcaruno.it

Matteo Barbieri

"La produzione di prosciutti Dop incide circa il 19% del totale prodotti stagionati. L'offerta aziendale si compone di prosciutti con osso, senza osso e affettati. In particolare, circa il 13% del totale degli affettati deriva da prodotti Dop. Tra i canali, i più importanti sono Gdo, Horeca e industria, mentre l'export vale circa il 40%, con i mercati europei a trainare le vendite. Infine, per quanto riguarda le novità, segnalo un progetto di filiera con Brand Filiera Uno, riconducibile sia ai prodotti stagionati che prodotti porzionati in skin pack".

Prosciutto di Parma Dop
Prosciutto di San Daniele Dop

Prosciutto stagionato ottenuto da suini italiani, allevati e macellati come stabilito dai relativi disciplinari.
Ingredienti
Coscia di suino, sale
Peso medio/pezzature
Variabile
Caratteristiche
Tipiche delle Dop
Confezionamento
Termoformati o Atm, in base alla tipologia di prodotto
Tempi di scadenza
Disossati 180 gg
Preaffettati 120 gg

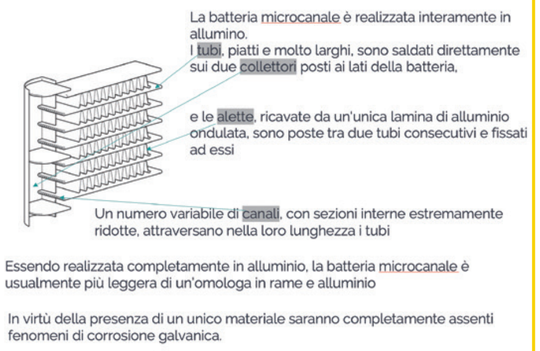
IMPIANTI FRIGOMECCANICA: L'EFFICIENZA CONTA

Questo articolo è destinato a chi si occupa degli impianti di produzione dei prosciutti. Ma anche ai loro titolari. E in terza battuta ai buyer, che sempre di più tra i fattori di scelta di un fornitore devono tenere conto anche dell'ecosostenibilità garantita dal fornitore stesso. L'occasione per parlare di efficientamento degli impianti è data da un incontro tra Frigomeccanica, azienda di Sala Baganza (Pr) specializzata nella refrigerazione e nella progettazione di impianti chiavi in mano nel settore alimentare (90 dipendenti e 25 milioni di fatturato) e i direttori di stabilimento di San Daniele del Friuli (Ud), uno dei distretti più importanti della salumeria italiana, con 2.670.000 di prosciutti Dop prodotti nel 2022. L'incontro si è tenuto a marzo nella sede del Consorzio, relatori Stefano Remedi (titolare) ed Elisabetta Piastra, ingegnere progettista.

Un momento dell'incontro

2 Ridurre la carica del gas

L'aumento dei costi dei refrigeranti sintetici, a cui si è assistito a partire dal 2017, e le problematiche legate al buco nell'ozono e al riscaldamento globale hanno portato a studiare tecniche per ridurre il quantitativo di gas all'interno degli impianti. La riduzione della carica di gas permette di ridurre il costo iniziale dell'impianto e i rischi legati alle perdite di gas.
Negli impianti frigoriferi gli elementi principali sono compressore, condensatore ed evaporatore. Questi tre elementi sono collegati tra loro da tubazioni che contengono freon, il primo intervento è la riduzione delle distanze tra questi tre elementi; per questo motivo dove possibile **si posiziona il compressore a fianco dell'evaporatore**. La condensazione con acqua permette di **collocare il condensatore nei pressi del compressore** compattando al massimo l'impianto frigorifero mentre con la condensazione ad aria il condensatore deve essere dislocato all'esterno (utilizzando aria per il raffreddamento del gas).
I metodi per ridurre il volume di gas contenuto all'interno del condensatore sono differenti a seconda che la condensazione avvenga ad acqua o ad aria.
La condensazione ad acqua con scambiatore di piastre ha il vantaggio (rispetto alla condensazione ad acqua con scambiatori a fascio tubiero) di ridurre il volume del gas contenuto all'interno del condensatore. La condensazione ad acqua ha lo svantaggio di necessitare di un circuito di smaltimento che porta l'acqua di raffreddamento dai condensatori ad acqua alle torri evaporative che provvedono a raffreddarla prima di rimandarla ai condensatori.
I condensatori ad aria con condensatori a microcanali, hanno un contenuto di gas inferiore rispetto a quelli tradizionali. I microcanali sono costituiti da tubi piatti e larghi attraversati da un numero variabile di canali più piccoli, che consentono una riduzione dei kg di gas contenuti all'interno del condensatore (circa 48% in meno). L'utilizzo dell'alluminio come materiale costruttivo rende i condensatori microcanali più leggeri e immuni alla corrosione galvanica, lo svantaggio nel loro utilizzo è rappresentato del fatto che in caso di rottura un condensatore tradizionale può essere riparato (saldando la rottura o escludendo il circuito rotto) un microcanali nella maggior parte dei casi necessita della sostituzione totale o parziale del pacco di scambio.



1 Un chiarimento sui fluidi refrigeranti

Per produrre prosciutti un elemento chiave è il freddo: alcuni processi fondamentali (salagione, preriposo e riposo) necessitano di temperature comprese tra 1°C e 4°C, e la temperatura degli ambienti dove le cosce asciugano non deve superare normalmente i 18°C. L'aspetto basilare su cui fondare un prosciuttificio è sicuramente la scelta del gas refrigerante da utilizzare. I fluidi naturali (ammoniaca e anidride carbonica) sono esplosivi e tossici e in passato sono stati sostituiti da fluidi sintetici per motivi di sicurezza. Ogni gas è classificato secondo due parametri che valutano l'impatto sulla riduzione dell'ozono (ODP) e il potenziale di riscaldamento globale (GWP).
I fluidi sintetici che contengono cloro hanno un alto ODP e sono stati proibiti. In passato, ad esempio, era molto usato l'**R-22** (clorodifluorometano), con un ODP basso ma non nullo (0,05), il cui utilizzo è stato bandito nel 2015. Gli impianti che lo utilizzavano hanno potuto continuare a farlo soltanto se a tenuta stagna, e in caso di perdite sono stati obbligati al recupero del gas rimanente e alla sua sostituzione con fluidi consentiti legalmente (operazione definita **retrofit**). I gas più utilizzati per sostituirlo sono il Performex LT (**R-407F**) e il Forane (**R-427A**), che hanno ODP 0 ma indici GWP abbastanza elevati (rispettivamente 1.824 e 2.138), anche se in norma.

ATTUALE / FUTURO	NOME COMMERCIALE	GWP (IPCC rev.4)	ASHRAE		MANUTENZIONE		NUOVI IMPIANTI				NUOVI SISTEMI / RETROFIT
			Classificazione	Classe infiammabilità	2015 > 19	2020 e oltre	2015 > 19	2020 > 21	2022 > 24	2025 e oltre	
Baseline	R22	1.810	R22	A1	✔	✔	✔	✔	✔	✔	
	Performax® LT	1.824	R407F	A1	✔	✔	✔	✔	✔	✔	Retrofit

Da gennaio 2020, invece, la stretta è arrivata sui fluidi contenenti fluoro. Infatti, sono stati messi fuori norma i gas con GWP superiore a 2.500: in particolare, il Kryon **R-404** e l'**R-507**, che sfioravano i 4.000, sono stati sostituiti dal Solstice N40 (**R-448A**) e dall'Opteone XP40 (**R-449A**), con GWP inferiore a 1.400.
Le operazioni di retrofit degli impianti comportano variazione della potenza erogata e del COP (coefficiente di prestazione) del compressore, l'elemento che comprime il gas frigorigeno e lo porta ad alta pressione.

ATTUALE / FUTURO	NOME COMMERCIALE	GWP (IPCC rev.4)	ASHRAE		MANUTENZIONE		NUOVI IMPIANTI				NUOVI SISTEMI / RETROFIT
			Classificazione	Classe infiammabilità	2015 > 19	2020 e oltre	2015 > 19	2020 > 21	2022 > 24	2025 e oltre	
Baseline	Kryon® 404A Kryon® 507	3.922 3.985	R404A R507	A1	✔	✔	✔	✔	✔	✔	—
Nuovi prodotti	Performax® LT	1.824	R407F	A1	✔	✔	✔	✔	✔	✔	Retrofit
	Solstice® N40	1.387	R448A	A1	✔	✔	✔	✔	✔	✔	Nuovi / Retrofit
	Opteon® XP40	1.397	R449A	A1	✔	✔	✔	✔	✔	✔	Nuovi / Retrofit

L'ufficio tecnico di Frigomeccanica è puntualmente aggiornato sulla commercializzazione dei nuovi gas refrigeranti e si propone come consulente ideale per valutare e sviluppare servizi di retrofit.

3 Come scegliere il gas refrigerante

Per la scelta del gas refrigerante del proprio impianto, quindi, occorre incrociare i parametri della sicurezza (sia ambientale che per la salute, quindi bassissimo GWP, no infiammabilità, bassa pressione), della performance (efficienza energetica, potenza di refrigerazione), costo totale (non solo quello iniziale, ma quello operativo e il totale per la vita dell'impianto) e della disponibilità commerciale. Tra le nuove proposte commerciali, si distinguono l'**R-1234ZE** (sintetico, poco tossico, a bassa infiammabilità e con un GWP minimo: 6), che però non ha esperienza di lunga durata, e l'**R-513A** (una miscela che ha un GWP superiore -631-, ma che non è infiammabile ed è ampiamente collaudato, essendo stato usato per sostituire l'**R-134A**, che ha patito una scarsa reperibilità sul mercato.

FLUIDO REFRIGERANTE		GWP	CLASSE DI SICUREZZA	TOSSICITÀ	INFIAMMABILITÀ
R744	C02	1	A1	poco tossico	non infiammabile
R717	AMMONIACA	0	B2L	molto tossico	bassa infiammabile
R449A		1397	A1	poco tossico	non infiammabile
R134A		1430	A1	poco tossico	non infiammabile
R513A		631	A1	poco tossico	non infiammabile
R1234ZE		6	A2L	poco tossico	bassa infiammabile

Lo studio e la realizzazione di impianti a bassa carica di gas hanno reso interessante anche la soluzione con refrigerazione ad ammoniaca (ODP=0, GWP=0), un fluido naturale, poco costoso e ampiamente disponibile, che però è infiammabile e soprattutto a elevata tossicità, e impone di avere sempre a disposizione un frigorista patentato (specializzato nella gestione dell'ammoniaca) per impianti con carica di gas superiore ai 75 kg. Cariche minori riducono i rischi per la sicurezza e sono soggette a disposizioni normative meno stringenti
Se parliamo di impianti ad ammoniaca bassa carica in Italia parliamo di chiller per la prodizione di acqua gelida (utilizzata come fonte di raffreddamento dei locali). Con questa soluzione la carica di ammoniaca viene "relegata" alla centrale frigorifera mentre all'interno dei locali circola acqua gelida.
Per capire la potenza che può essere erogata da un chiller ammoniaca a bassa carica basti sapere che 75 Kg di ammoniaca possono produrre 1.000.000 di Frigorie (GLIC -8°C) e 1.100.000 di Frigorie (GLIC -5°C).
Gli impianti ad ammoniaca tendono a essere relativamente costosi per via della necessità di utilizzare tubi in acciaio, compressori semi-ermetici e un certo numero di apparati di sicurezza.
Grande sviluppo stanno avendo anche gli impianti a CO2 (gas naturale poco tossico non infiammabile e facilmente reperibile con GWP=1). Lo svantaggio degli impianti a CO2 è rappresentato dal fatto che questo gas se condensato ad aria (alle nostre latitudini) lavora in regime transcritico il che comporta un crollo della resa ed elevate pressioni di funzionamento che impongono l'utilizzo di componentistica speciale. L'utilizzo della condensazione flottante e di compressori di nuova generazione (con motori a magnete permanente appositamente studiati per l'utilizzo della CO2 in regime transcritico) consentono comunque di avere buone performance annuali anche su questo tipo di impianto.
Gli impianti a CO2 vengono spesso associati ad impianti ad acqua gelida glicolata (utilizzata come fluido freddo di condensazione) in modo da ricadere in campi di utilizzo del gas in regime subcritico con conseguente aumento delle prestazioni. Anche in questo caso, Frigomeccanica si propone come partner ideale per ottimizzare l'impianto, consigliando la scelta del gas più adatto e ottimizzando l'impianto stesso in funzione di questa scelta.

4 Sistemi di contenimento dei costi

Una parte molto seguita dell'incontro è stata quella relativa alle proposte per contenere i costi energetici:
- **la condensazione flottante** è un sistema che consente un minore assorbimento di energia nei periodi più freddi dell'anno. Andando ad integrare nell'impianto pochi componenti, quando le temperature esterne lo consentono, è possibile abbassare la temperatura di condensazione mantenendo inalterata la Potenza frigorifera resa dall'impianto, ottenendo una **riduzione della Corrente Elettrica Assorbita**. Questa tecnica può essere applicata anche ad impianti esistenti. I tempi di ritorno dell'investimento dipendono dai costi correnti dell'energia elettrica e sono calcolati in 2 anni in caso di cella solo freddo che lavora 8 ore al giorno, e addirittura 1 anno in caso di chiller di produzione di acqua gelida, che lavora 20 ore al giorno.
- **il rinnovo entalpico** permette di utilizzare il potere deumidificante dell'aria esterna, e quindi di spegnere il frigorifero quando il valore misurato della temperatura e dell'umidità esterna lo consentono. È la versione moderna della tradizionale "apertura delle finestre", con la differenza che in questo caso c'è un'uniformità su tutto il locale. In condizioni ideali, questo sistema permette di risparmiare il 30-40% dell'energia annua.
- **la cogenerazione**, ovvero la produzione contemporanea di energia elettrica e termica partendo da un'unica fonte di energia priamria (combustibile)
- **la ruota chimica**, che deumidifica l'aria attraverso un rotore impregnato di materiale igroscopico

Anche su questo fronte, la grande esperienza sul campo e l'elevata sensibilità sul tema fanno di Frigomeccanica un consulente di alto livello.

A&B Prosciutti, distribuito da San Dan Prosciutti

www.sandanprosciutti.com

Stefano Aimaretti

"Il Prosciutto di San Daniele Dop rappresenta il cuore della nostra azienda e incide per circa il 64% sul fatturato aziendale totale. Un trend in costante aumento anche nell'ultimo anno, grazie soprattutto all'ampia gamma offerta sia in termini di formati che di stagionature. La nostra linea è composta principalmente dal Prosciutto di San Daniele Dop con osso, disossato (pressato, addobbo, metà, pelatello e mattonella) e in vaschetta da 90 g. Abbiamo inoltre differenziato la pezzatura e la stagionatura, con etichette create ad hoc per soddisfare al meglio le esigenze dei nostri clienti. Nello specifico, offriamo il San Daniele 16 mesi (Etichetta azzurra), 18 mesi (Etichetta nera Gran Riserva) e il 20 mesi (Riserva del Fondatore Giuseppe Aimaretti).

A partire dal 2020, abbiamo introdotto l'innovativa confezione in ecopack da 90 grammi, una vaschetta con il 75% di plastica in meno per ogni confezione. La linea affettato è per noi in forte crescita e ad oggi incide circa l'1,5% sul fatturato.

Il nostro San Daniele Dop è presente in tutti i canali distributivi. Sicuramente la Gdo ha una quota maggiore (pari circa al 47% del fatturato), tuttavia il canale ingrosso e dettaglio specializzato hanno un peso altrettanto rilevante (rispettivamente 21% e 32%). Per quanto riguarda l'export, pesa circa il 17% sul fatturato aziendale e tra i mercati esteri più dinamici troviamo sicuramente la Germania, la Francia e il Belgio. Capitolo novità: oltre al packaging ecosostenibile per il preaffettato, abbiamo sviluppato una serie di campagne promozionali per il canale normal trade, con attività di co-marketing insieme ad altre aziende italiane del settore food".

San Daniele Dop Etichetta Nera

È il top della nostra produzione. Stagionato a lungo in ambienti naturali, per ottenere quel gusto inimitabile all'altezza della migliore gastronomia italiana. Di grande carattere e personalità, un vero fuoriclasse.
Ingredienti
Coscia di suino italiano, sale marino
Peso medio/pezzature
11/12.5 kg
Caratteristiche
Dolcezza e frangranza vengono esaltati dalla stagionatura minima di 18 mesi
Confezionamento
2 pezzi per cartone per il formato intero in osso, addobbo e pressato.

Prosciuttificio Ducale

www.prosciuttificioducale.it

Eleonora Milesi

"Il Prosciutto Veneto Dop incide per il 50% sul fatturato aziendale. Le nostre cosce stagionate vanno dai 9 ai 12 kg e le vendiamo con osso, disossate, a trancio e preaffettate. In ordine di importanza, i canali che serviamo sono Gdo e Normal Trade. I mercati stranieri più dinamici sono quelli dell'Europa dell'Est, che apprezzano sempre di più i gusti morbidi tipici del nostro territorio.

Da due anni, infine, portiamo avanti la filiera dell'Amor Veneto, con suini nati, allevati e lavorati in Veneto, crediamo infatti nell'importanza della territorialità dei prodotti, per poter dare ai consumatori un prodotto più sano e per poter maggiormente rispettare il benessere animale".

Prosciutto Veneto Dop

Solo le migliori cosce, provenienti da suini selezionati nel nostro territorio danno origine al prosciutto Veneto Dop. Nel pieno rispetto delle regole previste dal disciplinare Dop e solamente dopo un'attenta lavorazione e una lunga stagionatura e maturazione (fino a 24 mesi), nasce il nostro prodotto di eccellenza. Durante tutte le fasi di produzione vengono effettuati controlli rigorosi da parte di ispettori qualificati, atti a dare una garanzia ai consumatori finali sull'autenticità del prodotto, in pieno ossequio ai regolamenti previsti dalla Dop.
Ingredienti
Coscia di suino, sale
Peso medio/pezzature
9 – 11 Kg
10 – 11 Kg
11,5+ Kg
Caratteristiche
Una prelibatezza che utilizza pochissimo sale nella sua lavorazione, per offrire al consumatore un sapore dolce, un prodotto sano senza additivi chimici, adatto per tutti i palati anche quelli più esigenti e raffinati.
Confezionamento
Con osso
Disossato sottovuoto
Trancio sottovuoto
Affettato 100 g
Tempi di scadenza
Sottovuoto: 180 gg

F.lli Galloni

www.galloniprosciutto.it

Prosciutto di Parma Dop etichetta oro 24 Mesi

Carne di suino, sale, tempo e tanta passione: gli unici ingredienti utilizzati nella lavorazione del Prosciutto Galloni. La salagione si esegue ancora a mano utilizzando una minima quantità di sale per assicurare la fragranza e la dolcezza che caratterizzano il gusto inimitabile di questo crudo.
Ingredienti
Coscia di suino, sale
Peso medio/pezzature
Con osso: 9-11 Kg
Disossato: 7-8,5 Kg
Caratteristiche
Prodotto naturale, prodotto italiano, senza conservanti, senza glutine
Confezionamento
Con osso e disossato
Tempi di scadenza
Prodotto disossato: 12 mesi dalla data del disosso

La Tavola delle Eccellenze

Umbria, Toscana, Emilia Romagna

GRUPPO ALIMENTARE VALTIBERINO

valtiberino.com

Renzini

www.renzini.it

Federico Renzini

"Complessivamente la produzione di prosciutto Igp incide per il 25% sul fatturato totale della Renzini. Tutti i nostri Crudi Igp di Norcia sono presentati sia nella versione con osso che nel formato Disossato Addobbo. Lui di Norcia Igp viene prodotto in tre linee: 15 mesi, 18 mesi e 24 mesi. E la pezzatura media del 18 mesi con osso è di 11 kg. Produciamo il Lui di Norcia anche nel formato pre-affettato, le nostre nuove vaschette Atm sono realizzate in Pet 100% riciclabili Il principale canale di distribuzione è la Gdo, con un'incidenza del 50%. I nostri prodotti sono poi distribuiti anche al dettaglio, per il 30%, nel canale Horeca per il 10% e attraverso ingrossi e distributori per un restante 10%. Infine uno sguardo all'export: per il Norcia Igp vale circa il 15%, e nell'ultimo periodo possiamo dire che i paesi che si sono rivelati più dinamici e attivi sono senza dubbio Germania e Francia".

Lui 18 mesi

Lui Prosciutto di Norcia Igp è un crudo ottenuto da cosce di suino nazionale pesante, stagionate 18 mesi a Norcia, sulle cime dei Monti Sibillini di Norcia. La stagionatura trova qui il clima ideale per dare spessore e dolcezza a questo prosciutto dalla caratteristica forma a 'violoncello' e dal classico taglio triangolare della cotenna. Ha un profumo delicato e la sua fetta che presenta la classica marezzatura delle fasce muscolari, è di color rosso-rosato. Tocco distintivo: la ricopertura della coscia con grani di pepe rosa, che rende il packaging di questo prosciutto, marchiato Igp, elegante e inconfondibile.
Ingredienti
Coscia di suino, sale, pepe.
Peso medio/pezzature
Le pezzature sono di 11 kg circa
Caratteristiche
Premiato '5 spilli Eccellenza Italiana' dalla 'Guida Salumi d'Italia'
Confezionamento
Prestigioso fazzoletto nero in tessuto ricamato
Tempi di scadenza
180 gg

Salumificio San Paolo

www.salumificiosanpaolo.it

Sara Bertacca

"Il fatturato del prosciutto di Parma incide circa il 20%. L'ultimo anno è stato connotato da una crescita degli affettati, con attenzione alla qualità del prodotto, al posizionamento e alla lunga stagionatura. La nostra azienda ha una vasta offerta di disossati in diversi formati e stagionature oltre che vari formati di vaschette preformate, che si contraddistinguono per il posizionamento delle fette manuale a fetta mossa. Il preaffettato è un segmento per noi particolarmente rilevante: vale infatti circa il 60% del fatturato. I nostri canali di distribuzione del prosciutto di Parma sono Gd-Do, food service, grossisti ed industria. il primo canale è l'industria che incide per il 30% seguito dalla Gd per un 25%, Do con il 20%, grossisti con il 20% e un 5% di food service.

La quota export è circa il 20% e i mercati più dinamici sono quelli del Nord Europa (Germania, Belgio, Inghilterra, Svezia, Norvegia, Francia). Quanto alle novità, stiamo realizzando un restyling grafico che uscirà a breve".

Prosciutto di Parma 18 Mesi, Le Nuvole

Stagionatura lenta in cantina
Ingredienti
Coscia di suino, Sale
Peso medio/pezzature
100 g
Caratteristiche
Affettato a temperatura positiva, posizionameto manuale, fette soffici e vaporose.
Confezionamento
Vaschetta preformata
Tempi di scadenza
90 gg

Tanara Giancarlo

www.tanaragiancarlo.it

Paolo Tanara

"La produzione e vendita di Prosciutto di Parma Dop rappresenta il 92% del nostro fatturato. La nostra offerta si compone di Prosciutto Parma con osso intero, Prosciutto Parma disossato intero e a tranci, Prosciutto Parma affettato. In particolare, le vendite di Parma affettato rappresentano l'8% del nostro fatturato. Questa la suddivisione delle vendite per canale: dettaglio tradizionale 28%, Gd e Do 30%, export 27%, grossisti 8%, B2B 5%, privati 2%. La quota export è pari al 28% nel 2022, con gli Usa come nostro primo mercato estero. Segnalo infine il lancio del Prosciutto di Parma con Omega 3, da suini allevati con alimentazione controllata".

Prosciutto di Parma affettato e confezionato in Atm in vassoio paperseal ecosostenibile

Cosce fresche di suini nati ed allevati a filiera controllata in allevamento di Modena che rientra nel circuito Dop del Prosciutto di Parma. Alimentazione controllata composta da una selezione di erbe e di semi oleosi ricchi di omega 3 e vitamine. Stagionatura minima 20 mesi.
Ingredienti
Carne suina, sale marino.
Tempi di scadenza
60 gg di vita residua alla data di consegna

Terre Ducali (Prosciuttificio San Michele)

www.terreducali.it

Prosciutto crudo Dop 24 mesi

Il Prosciutto crudo di Parma Dop 24 mesi Terre Ducali rappresenta il meglio dell'arte salumiera, appunto certificata Denominazione di Origine Protetta. Lavorazione artigianale a fetta mossa con posa manuale.
Ingredienti
Carne di suino, sale.
Peso medio/pezzature
90 grammi
Caratteristiche
Il nostro Prosciutto crudo di Parma Dop 24 mesi segue il disciplinare di produzione nella selezione della materia prima e nell' applicazione del processo produttivo. Le cosce provenienti da allevamenti italiani subiscono una delicata salagione, una adeguata sugnatura ed una lentissima stagionatura in cantine naturali che ne conferiscono al prodotto sapore e d aroma imbattibile.
Confezionamento
In atmosfera protettiva.
Tempi di scadenza
80 gg

Zuarina

www.zuarina.it

Prosciutto di Parma 30 mesi affettato 90 grammi

Stagionato 30 mesi nelle cantine di Zuarina a Langhirano
Ingredienti
Coscia di suino, sale
Peso medio/pezzature
90 g peso fisso, 10 pezzi per cartone
Caratteristiche
Affettato a temperatura positiva
Confezionamento
Vassoio premium preformato
Tempi di scadenza
90 gg

Capanna Alberto

www.capannaprosciutti.com

Prosciutto di Parma Dop Capanna preaffettato 100 grammi

Selezione di prosciutto di Parma Dop per preaffettato, stagionatura minima 18 mesi
Ingredienti
Carne di suino, sale
Peso medio/pezzature
100 g.
Confezionamento
Preaffettato a caldo, fetta mossa
Tempi di scadenza
60 gg

https://consorzioprosciuttodicarpegna.it

Eccellenza made in Carpegna

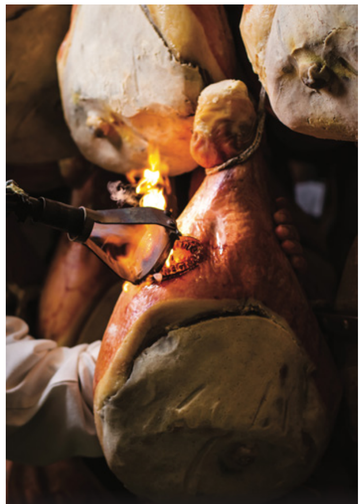
Il prelibato Prosciutto Dop mette a segno una crescita della produzione pari al 30% nel 2022. Merito di un prodotto unico e delle numerose attività del Consorzio rivolte ai diversi target.

Il Prosciutto di Carpegna Dop rappresenta un immenso patrimonio gastronomico che negli anni si sta consolidando come un importante protagonista della salumeria italiana, sia sul mercato nazionale che internazionale. Tutto questo anche grazie all'attività del Consorzio che lo rappresenta - il Consorzio del Prosciutto di Carpegna Dop, costituitosi nel 2015 - con lo scopo di tutelare e promuovere questo prodotto che ha le sue origini proprio a Carpegna, nelle Marche.

Il Prosciutto di Carpegna Dop porta con sé, sia in termini produttivi che culturali, una tradizione secolare che risale al 1400, e regolamentata da un disciplinare che dal 1996 ne attesta la Dop, è oggi un'eccellenza apprezzata e ricercata sia nel canale della ristorazione e del Normal Trade sia in quello della Gdo.

La produzione del Prosciutto di Carpegna nel 2022 è cresciuta del 30% sul 2021 arrivando a raggiungere un fatturato di 12 milioni di euro. I canali principali di vendita sono la Gdo (85,4%) ed il Normal Trade. Da registrare anche un aumento delle esportazioni all'estero (6% del fatturato totale). Anche nel 2023 le attività del Consorzio, volte alla promozione del prosciutto, si rivolgono a diversi target quali i professionisti della ristorazione, i professionisti della Gdo ed il consumatore finale. La campagna 'Puri si nasce, soffici si diventa' prevedrà attività Adv su carta stampata e online, una campagna radio sulle principali emittenti nazionali, collaborazioni con chef per la creazione di ricette ed abbinamenti con il Carpegna Dop, l'organizzazione di incoming per visitare l'unico prosciuttificio che lo produce. Non sarà dimenticata la degustazione: è infatti la singola fetta la più importante ambassador del Prosciutto di Carpegna Dop.

Lo stabilimento



Consorzio Prosciutto di Carpegna Dop

Il Consorzio nasce il 27 maggio 2015 per tutelare e valorizzare il Prosciutto di Carpegna Dop: i valori, le caratteristiche e la sua produzione; elementi unici che lo hanno portato a fregiarsi, sin dal 1996, della denominazione di origine protetta. Il ruolo istituzionale del Consorzio è strettamente legato alla tutela della qualità di questo protagonista della salumeria italiana.

Il territorio in cui nasce

Carpegna, il luogo. Carpegna Dop, il prosciutto. Un prodotto che rappresenta un'eccellenza della salumeria italiana di origini secolari e che ancora oggi porta con sé un patrimonio immenso fatto di gusto, profumo e sofficità uniche, come unico è il prosciuttificio in cui viene meticolosamente lavorato. Il territorio in cui nasce è incastonato sulle colline del Montefeltro, quel morbido panorama marchigiano che accoglie l'aria asciutta e salmastra proveniente dall'Adriatico e un microclima estremamente puro, un contesto unico che contribuisce alla straordinarietà di questo protagonista della salumeria italiana. La geografia è il punto focale che traccia anche l'iter produttivo, anzi è il suo incipit perché circoscrive la provenienza d'origine della materia prima, delimitata a solo tre regioni: Lombardia, Emilia Romagna e Marche. Il Prosciutto di Carpegna Dop, infatti, può essere prodotto solo dalla razza suina italiana conosciuta come 'pesante padano' o 'suino pesante'.

L'eccellenza, la lavorazione e la stagionatura

La qualità, elevatissima e preservata da un disciplinare ferreo che definisce ogni passaggio di produzione del Carpegna, così da poter offrire al consumatore finale un prodotto Dop tutelato e garantito.

C'è poi il patrimonio di conoscenza. La storia della sua lavorazione – artigianale e tramandata da generazioni – che risale al 1400 quando prese forma il processo di trattamento e stagionatura giunto fino ai giorni nostri, ha permesso al Prosciutto di Carpegna Dop di presenziare sulle tavole attraverso i secoli, di mantenere intatte le sue peculiarità superando le mode culinarie che accompagnano le epoche e ammaliando i palati con quelle note dolci-sapide inconfondibili.

Questo processo riprende fedelmente la tradizione: dal massaggio alla sfregatura, fatta con il sale marino, dalla legatura fino ad arrivare alla stuccatura, passaggio – quest'ultimo – che contribuisce all'unicità del Carpegna Dop. Lo stucco del Carpegna, infatti, è un composto rigorosamente applicato a mano costituito da strutto, farina di riso, aromi naturali, un mix segreto di spezie, tra cui si riconoscono pepe e paprika che caratterizzano il suo gusto intenso e aromatico.

In condizioni ambientali costantemente monitorate il prosciutto viene poi appeso alle scalere mediante corda 'a strozzo' e stipato nelle cantine per proseguire la stagionatura.

Il processo di stagionatura si conclude quando ogni prosciutto viene selezionato con la punzonatura: viene punto con un osso affilato in precisi punti della coscia e valutato dal suo profumo. Quando la coscia raggiunge gli standard qualitativi richiesti avviene, infine, la marchiatura a fuoco che sigilla a vista, con il marchio consortile, la garanzia di un prodotto di elevata qualità certificato Dop.

Il processo di selezione e lavorazione che porta il Prosciutto di Carpegna Dop al banco dei salumieri e sulle nostre tavole è ricco di passaggi preziosi, fatto anche di numeri:

- 160 kg, il peso minimo che deve avere il suino
- 10 i mesi dei capi prima della macellazione
- 12 kg, il peso minimo della singola coscia fresca rifilata
- 15°C e 20°C è la temperatura in cui avviene l'intero processo di stagionatura, in un ambiente dove penetra l'aria salmastra delle colline e la luce naturale
- 16, sono i mesi minimi di stagionatura

Dopo questo prezioso lavoro, la 'glorificazione' del Prosciutto di Carpegna Dop avviene sulle nostre tavole dove può sprigionare tutta la sua pregevole sofficità e la sua fragranza aromatica. Un vero tributo alla gastronomia italiana. Il pane lo esalta nella sua purezza e il colore, leggermente ambrato, sollecita ogni senso già al primo incontro con il palato. Ma il Prosciutto di Carpegna Dop è perfetto anche per arricchire piatti e stuzzichini grazie alla sua nota sapida e inconfondibile.

Prosciutto Crudo di Cuneo Dop

www.prosciuttocrudodicuneo.it

Chiara Astesana

"Nel corso del 2022 sono state messe sotto sale 17.377 cosce, con un incremento del 1,96% rispetto all'anno 2021.

Le vendite di prosciutti stagionati sono state di circa 11mila pezzi. I prosciutti venduti nel corso del 2022 sono sostanzialmente frutto delle cosce messe sotto sale nell'anno 2020, durante il quale si era ridotta in misura importante la produzione. Il 2022 è stato il secondo anno nel quale il prosciutto Crudo di Cuneo è stato commercializzato affettato, in vaschetta. La percentuale del pre-affettato nel corso del 2022 ha raggiunto la quantità di circa il 16% del totale commercializzato.

Il principale canale di vendita del prosciutto Crudo di Cuneo è il normal trade con il 75% dei volumi. Nel corso del 2022 è cresciuta la quantità di prodotto commercializzata tramite la Gdo, quasi parallelamente al preaffettato, raggiungendo una quota pari al 16%. Il canale Horeca, infine, rappresenta circa il 9% delle vendite. Al momento il prosciutto Crudo di Cuneo Dop non è commercializzato all'estero se non per alcune vendite, del tutto marginali, in Francia e in Germania.

Nel corso dell'autunno il Consorzio ha presentato a Milano, in occasione della manifestazione Golosaria, il nuovo concept della comunicazione, che si concentra su uno degli 'ingredienti' più semplici (ma fondamentali) del nostro prosciutto: il tempo. La fetta di prosciutto stessa si fa 'tempo' diventando, metaforicamente, la clessidra in cui – con la necessaria lentezza – ogni istante scorre prezioso. Questo il nuovo headline: 'Il tempo è il nostro segreto'. Una frase per sottolineare che il lungo periodo di stagionatura consente al prosciutto di diventare speciale, di evolvere fino al momento ottimale in cui il profumo, il gusto e la morbidezza diventano inconfondibili e unici. Il sale marino, altrettanto semplice e determinante, avvolge la scena in un movimento dinamico, quasi perpetuo, che si fa custode del gusto e della tradizione.

Infine, per quanto riguarda la partecipazione a fiere e manifestazioni, l'anno 2023 per una serie di coincidenze negative (ritardo della liquidazione dei contributi maturati, ritardo della pubblicazione dei nuovi bandi) sarà un anno di 'vacche magre', pertanto il Consorzio è costretto a ridurre la partecipazione agli eventi. Ad oggi ha partecipato alla fiera Fruttinfiore a Lagnasco (Cn), dove ha sede uno dei prosciuttifici del Crudo di Cuneo. Nell'autunno, c'è in programma la partecipazione alla Fiera del Tartufo Bianco d'Alba, kermesse internazionale che si svolge sul territorio dell'area di produzione del Crudo di Cuneo Dop".

Prosciutto Veneto Dop

www.prosciuttoveneto.it

Attilio Fontana

"Dopo un 2022 difficile, il primo quadrimestre 2023 denota una situazione di sostanziale stabilità, tenuto conto dell'impatto estremamente preoccupante del prezzo della materia prima che sta proseguendo a livelli record da oltre un anno e dai costi energetici che, pur in riduzione, si mantengono ancora su soglie significative. Le vendite in Italia vedono il 70% dei volumi alla Gdo, l'8% a grossisti e distributori, il 9% al dettaglio tradizionale, l'11% al canale Horeca e il 2% sviluppato presso i produttori in vendita diretta. Il preaffettato di Prosciutto Veneto incide circa il 9% sul fatturato complessivo, mentre la quota export si attesta sul 5% ed è destinata al mercato continentale, con Germania, Francia, Regno Unito e Austria principali attori.

Abbiamo appena realizzato una campagna promozionale radiofonica nell'area del Nord-Est più alcune provincie lombarde ed emiliane, con la contemporanea presenza di affissioni 600x200 in punti di viabilità strategica di alcune città capoluogo del Veneto. Inoltre, c'è stata una massiccia presenza sui social in corrispondenza di 'Prosciutto Veneto Dop in Festa', la manifestazione che si è svolta a Montagnana e che ha visto la partecipazione, nei 10 giorni di durata, di non meno di 100mila persone. A conferma della sinergia fra prodotti Dop e Igp con un territorio ricco di città murate, ville palladiane e ambienti naturali".

Prosciutto di Carpegna DOP. La temperatura a cui lo stagioniamo è solo uno dei suoi segreti. Una ricetta nata nel 1400. Un territorio, il Montefeltro, dal microclima speciale. Un profumo inimitabile, frutto di una miscela esclusiva di spezie. E una sofficità straordinaria, grazie alla stagionatura che avviene a una temperatura più alta del comune. Tutto questo accade in un unico prosciuttificio, uno solo, al mondo. Quindi, quando sentite qualcuno affermare che il prosciutto di Carpegna è unico, prendetelo pure alla lettera.

PSR MARCHE 2014-2022
Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
Unione Europea
REGIONE MARCHE
FOOD BRAND MARCHE
PROSCIUTTO DI CARPEGNA D.O.P.

Prosciutto Toscano Dop

www.prosciuttotoscano.com

Emore Magni

"Il 2022 si è confermato un anno positivo per il comparto del Prosciutto Toscano Dop, che raggruppa 21 aziende, con circa 4mila addetti tra lavoratori diretti e legati all'indotto. Abbiamo registrato una crescita della produzione del +18,45% rispetto all'anno precedente, come certificato da Ifcq, con oltre 337mila prosciutti avviati alla produzione, per un volume di 4.722.130 Kg. Una crescita supportata anche dall'ingresso di un nuovo player nel Consorzio e dalla prospettiva di estendere le opportunità per l'export. Il fatturato al consumo, considerando il prodotto etichettato, sfiora i 75 milioni di euro, mentre il valore alla produzione è di oltre 47 milioni di euro. Le vaschette rappresentano circa il 25% delle vendite a volume di Prosciutto Toscano Dop, una referenza che continua ad essere apprezzata per i vantaggi che presenta, tra cui quello di essere adatta al consumo immediato e fuori casa. Velocizza inoltre l'acquisto nel punto vendita, azzera gli sprechi ed è garanzia di sicurezza alimentare. Guardando alla produzione, le vaschette di Prosciutto Toscano Dop nel 2022 sono state circa 3.350.000, in flessione del 4,8% rispetto all'anno precedente. Un dato che è stato però influenzato dalla maggiore produzione realizzata nel 2021, legata in particolare ad una attività di supporto agli indigenti organizzata dal Masaf, che aveva portato ad un aumento di produzione delle vaschette. Si nota quindi che il segmento del preaffettato del Prosciutto Toscano Dop nel 2022 mantiene sostanzialmente buoni livelli anche senza l'attività relativa a quei contributi. Per il Prosciutto Toscano Dop, Ggd e cash & carry si confermano il principale canale di distribuzione. Basti considerare che 4 Prosciutti Toscani Dop su 5, circa l'80% del totale, vengono commercializzati in questo segmento. Il restante 20% viene realizzato in ordine da grossisti, Horeca, dettaglio tradizionale, dettaglio specializzato, vendita diretta e industrie di trasformazione. Nonostante l'impegno dei produttori, l'e-commerce riscuote invece ancora un minor successo rispetto agli altri canali di vendita per il Prosciutto Toscano Dop.

Guardando all'export, è un segmento che incide per il 15% del fatturato al consumo del comparto del Prosciutto Toscano Dop. A livello geografico, le vendite di Prosciutto Toscano Dop sono destinate al 70% area Ue e 30% area extra Ue. I principali partner commerciali europei si confermano ancora la Germania e i Paesi del Nord Europa. Fuori dall'Europa i principali Paesi di destinazione sono Stati Uniti e Canada, dove siamo presenti dal 2013.

A seguire i Paesi dove il Prosciutto Toscano Dop registra le migliori performance sono Regno Unito, Giappone, Australia e Nuova Zelanda. Dal 2022, inoltre, stiamo portando avanti il progetto 'Cut & Share', una campagna triennale di informazione e valorizzazione, focalizzata su Stati Uniti e Canada, co-finanziata dalla Comunità Europea. La nostra partecipazione al prossimo Summer Fancy Food Show di New York rappresenta proprio l'ultimo appuntamento di questo progetto Europeo, realizzato insieme al Consorzio Tutela Pecorino Toscano Dop e che prevede la partecipazione a fiere b2b di settore e attività di promozione in store.

Sempre nell'ottica di dare slancio all'export, nel prossimo triennio, il nostro Consorzio, affiancato dai Consorzi di Tutela del Pecorino Toscano Dop, dell'Olio Toscano Igp e della Finocchiona Igp, porterà avanti il progetto europeo 'Gusto', che prevede attività promozionali in Germania ma anche in Italia.

Rispetto all'estero, proprio in prospettiva di continuare a puntare sul territorio del Nord America a fine giugno saremo al Summer Fancy Food Show di New York. In Italia portiamo poi sempre avanti diverse attività di promozione rivolte sia al consumatore finale sia agli operatori del settore. Abbiamo appena partecipato a Tuttofood a Milano che è stato un momento importante per i rapporti nel settore b2b".

Prosciutto di Sauris Igp

www.sauris.org

Il Prosciutto di Sauris Igp è un prodotto di salumeria crudo, affumicato e stagionato, ottenuto dalla lavorazione delle cosce fresche di suini di razza Large White, Landrace Italiana e Duroc Italiana.

La zona di produzione del Prosciutto di Sauris Igp comprende l'intero comune di Sauris, in provincia di Udine, nella regione Friuli Venezia Giulia. I suini utilizzati devono provenire da allevamenti situati nelle regioni Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

I suini sono macellati una volta raggiunto il nono mese di età e non oltre il quindicesimo. Le cosce isolate dalla mezzena devono avere un peso minimo di 11 kg. Dopo essere state opportunamente rifilate, le cosce vengono coperte con un leggero strato di concia, una miscela di sale marino e/o salgemma, pepe e aglio, durante la fase di salagione. Questa fase è complementare al successivo processo di affumicatura, che è uno dei passaggi più importanti per il Prosciutto di Sauris Igp, da effettuarsi in locali con temperatura compresa tra i 15 e i 20°C e umidità tra il 50 e il 90%. Il fumo è prodotto dalla combustione di legna di faggio in tradizionali caminetti collocati all'esterno dell'ambiente di affumicatura e convogliato all'interno, attraverso il pavimento, da appositi canali. Il processo di affumicatura ha una durata massima di 72 ore, trascorse le quali le cosce vengono fatte riposare per poi essere spostate nei locali di stagionatura. I prosciutti stagionano almeno 10 mesi e durante questo periodo sono sottoposti a operazioni di 'stuccatura', lavaggio e 'sugnatura'. Il Prosciutto di Sauris Igp si presenta di forma tondeggiante, privo di zampino, con cotenna di colore uniforme noce-dorato e sfumature arancioni. Al taglio, il colore è rosso-rosato uniforme, con le parti grasse di colore variabile dal bianco al bianco-rosato. Il profumo è delicato e il gusto è dolce, con una gradevole nota di affumicato.

L'usanza di affumicare il prosciutto a Sauris ha sicuramente origini antichissime. Pochi scritti però rimangono a testimonianza della sua storia dal momento che, nel secolo scorso, un incendio ha completamente distrutto l'archivio parrocchiale dove erano conservati numerosi documenti. Quelli sfuggiti alla distruzione attestano come nel corso dei secoli, in questo piccolo paesino di montagna, si sia sviluppata una tecnica, diventata vera e propria arte, che unisce l'uso prettamente nordico di affumicare le carni al metodo decisamente latino della conservazione mediante il sale. La comunità di Sauris infatti sembra essere nata nel XIII secolo da alcune famiglie di origine bavarese che si sono stabilite nella valle, mantenendo le proprie tradizioni gastronomiche e integrandole con quelle locali.

IL PROCESSO DI PRODUZIONE

I tempi della natura
La lavorazione del Prosciutto Toscano Dop è scandita dai tempi della natura e riproduce la tradizionale lavorazione che durava tutto l'anno. Occorre minimo un anno perchè il Prosciutto Toscano Dop sia pronto per essere gustato in tutta la sua bontà. Oggi negli stabilimenti il ciclo è continuo, ma in ogni specifica stanza, il prosciutto rimane per la durata dei giorni previsti dalla tradizione. Ogni fase ricrea nelle stanze di stagionatura le condizioni climatiche di ciascun periodo dell'anno, seguendo l'antica tradizione toscana, rendendo disponibile il Prosciutto Toscano Dop al consumatore per tutto l'anno.

Selezione e rifilatura
La selezione è volta a scegliere solo le cosce che posseggono i requisiti previsti dal disciplinare di produzione e le caratteristiche tali da assicurare il conseguimento di un prodotto di alta qualità. Non sono ammesse cosce congelate o sottoposte ad altri trattamenti di mantenimento.
Terminata questa prima fase si procede alla rifilatura: si effettua il tipico taglio a V per eliminare la cotenna e scoprire maggiormente la parte magra della coscia, si elimina il grasso sottocutaneo nella parte cosiddetta 'corona' in modo che a stagionatura ultimata, non sporga più di 8 cm oltre la testa del femore. Il peso della coscia fresca rifilata non deve essere inferiore a 11,8 Kg.

Salatura
Le cosce vengono salate a secco su tutta la superficie con una miscela soprattutto di sale unito a pepe, aglio, alloro, rosmarino, bacche di ginepro e altri aromi tipici del territorio di origine; le cosce vengono massaggiate con attenzione per favorirne l'assorbimento.
Non è ammesso l'utilizzo di additivi e conservanti. Le cosce riposano in posizione orizzontale per 3-4 settimane a bassa temperatura.
Prestagionatura
Le cosce vengono messe a riposare in verticale in appositi locali di stagionatura a temperatura controllata per tre mesi. La variazione della temperatura e l'umidità permettono la progressiva disidratazione e la maturazione.

Sugnatura
Dopo circa 3-4 settimane di riposo a bassa temperatura, si ricoprono i prosciutti con la sugna: un impasto di grasso di maiale macinato a cui viene aggiunto farina di riso, sale e pepe, un composto completamente naturale. Questo trattamento protegge i prosciutti e li mantiene morbidi, permettendo la loro corretta maturazione.

Stagionatura
La fase di stagionatura avviene in apposite sale con condizioni di temperatura e di umidità ottimali, dove i prosciutti maturano lentamente, sviluppando tutti quegli aromi e sapori particolari che contraddistinguono il Prosciutto Toscano Dop.

Spillatura
Durante il processo, si analizzano l'umidità ed il sale e se i parametri sono corretti, con la spillatura, si verificano le caratteristiche olfattive del prodotto. Tradizionalmente per questa fase si utilizza un osso di cavallo modellato a forma di grosso ago, che viene inserito in vari punti del prosciutto, ciò permette di rilevare gli aromi interni ad esso.

Marchiatura
Il marchio a fuoco raffigurante il profilo della regione Toscana, le 4 stelle e la scritta Prosciutto Toscano Dop garantisce la qualità del prodotto e il rispetto del disciplinare di produzione.Ogni prosciutto viene marchiato a fuoco ed è pronto per essere pepato.

Pepatura
Il pepe nero viene sparso con abbondanza sulla parte magra del prosciutto, questo elemento è un elemento distintivo del Prosciutto Toscano Dop. Una curiosità, in passato il pepe era indispensabile per prevenire l'attacco degli insetti durante la conservazione in cantina.

Zona di produzione
Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del Prosciutto Toscano Dop devono essere situati in Toscana e nelle regioni limitrofe previste dal disciplinare.
Tutte le fasi di produzione sono certificate dall'organismo di controllo che è un ente terzo autorizzato dal ministero delle Politiche Agricole e della sovranità alimentare (Masaf).
Il Prosciutto Toscano deve essere lavorato unicamente nella tradizionale zona di produzione, che comprende l'intero territorio della regione Toscana.

Prosciutto di Modena Dop

https://consorzioprosciuttomodena.it

Anna Anceschi

"La produzione e vendita nel 2022 si attesta attorno a circa 70mila prosciutti (marchiati). Per quanto riguarda il preaffettato, incide per circa il 22% sul fatturato complessivo. In termini di canali, la Gdo vale il 55%, l'industria il 22%, il dettaglio il 10% e l'Horeca il 13%. L'export, per ora, incide circa il 7% di cui il 50% negli Statuti Uniti ed il restante 50% suddiviso tra Francia, Germania, Belgio e Portogallo. Al momento l'attività di comunicazione procede essenzialmente sui canali social, sul fronte invede della partecipazione a fiere ed eventi, segnalo la presenza a Cibus e Tuttofood, mentre all'estero abbiamo in previsione di partecipare a Sirha Budapest".

Prosciutto di Parma Dop

www.prosciuttodiparma.com

Alessandro Utini

"Il 2022 si è chiuso per il Prosciutto di Parma con una produzione in leggera contrazione rispetto all'anno precedente per un totale di circa 7.700.000 cosce avviate alla lavorazione (-2%); determinanti sono state le criticità ben note, relative agli oneri energetici e al costo della materia prima, oltre ad una scarsa disponibilità di suini. La morsa inflattiva ha invece gravato sulle vendite (-7,6% in volume nella moderna distribuzione), determinando una generale contrazione dei volumi e uno spostamento delle scelte d'acquisto verso prodotti più economici.

I prosciutti destinati al preaffettato rappresentano il 23% della nostra produzione. Nel 2022, sono state vendute complessivamente oltre 90 milioni di confezioni di Prosciutto di Parma in vaschetta, equivalenti a circa 1.830.000 prosciutti affettati (su un totale di 7.850.000 prosciutti marchiati nello scorso anno). Per quanto riguarda le vendite per canale, in Italia stimiamo che il retail assorba oltre l'80% delle vendite complessive di Prosciutto di Parma. Più nel dettaglio, gli Iper pesano per il 25%, i Super grandi per il 30% e i Super piccoli per il 45%.

I mercati esteri, invece, hanno assorbito nel corso dello scorso anno il 33% della produzione marchiata. Gli Stati Uniti hanno confermato la loro leadership per l'export del Prosciutto di Parma, così come rilevante si è dimostrata la performance di un altro mercato extra-europeo, l'Australia. Decisamente più difficile invece la situazione in Europa, pesantemente condizionata dalla morsa dell'inflazione che sta determinando una riduzione dei consumi che colpisce anche il nostro prodotto.

Nell'ambito della comunicazione, la campagna del Consorzio nel 2023 si sviluppa in continuità con il progetto inaugurato lo scorso anno: attività sui canali digitali e social pensate per un target più giovane, iniziative di valorizzazione presso la moderna distribuzione e il dettaglio tradizionale per raggiungere direttamente il consumatore finale. Senza dimenticare, naturalmente, gli eventi: il nostro food truck personalizzato Parma ha ripreso il suo tour tra le piazze italiane, con a bordo Filippo Magnini, ambassador e cerimoniere d'eccezione. Inoltre il 2023 ci ha visti protagonisti, in Italia, di un'edizione di Cibus Connecting Italy particolarmente riuscita. All'estero, abbiamo partecipato a Fancy Food Las Vegas, saremo all'edizione estiva in programma a New York a fine giugno, mentre in ottobre ci attende il consueto appuntamento in Germania con Anuga".

Prosciutto di Norcia Igp

www.prosciuttodinorcia.com

Una storia antichissima, fatta di abilità manuali e di vocazioni artigianali, di tradizioni tramandate da secoli e ormai insite nell'anima del luogo. Sul perché la specializzazione nella lavorazione delle carni suine si sia sviluppata proprio nei paesi dell'alta Valnerina gravitanti intorno a Norcia, in molti si sono interrogati. L'allevamento del maiale a carattere non intensivo era assai diffuso nell'area montana e collinare umbra sin dall'epoca romana, grazie alla presenza di boschi ed in particolare di querceti, dove gli animali trovavano naturalmente ciò di cui alimentarsi. La specializzazione nella lavorazione della carne suina e la manifattura di salumi, in particolare, cominciò a manifestarsi in questi luoghi, in forma spontanea, sin dal XIII secolo.

Il fenomeno sembra in qualche modo connesso alla scuola chirurgica di Preci, sorta nel XIII secolo, nel piccolo centro dell'alta Valnerina. L'arte della lavorazione delle carni, fino ad allora tramandata di padre in figlio, divenne sempre più apprezzata e richiesta, si sviluppò infatti la figura del norcino. I norcini immigravano dalla montagna alle città stagionalmente o stabilmente, creando i primi laboratori di norcineria. Le antiche pratiche artigiane sono, ancora oggi, alla base della produzione del Prosciutto di Norcia Igp, figlio della secolare tradizione norcina umbra. La dicitura Igp lega il Prosciutto di Norcia in maniera indissolubile al suo territorio: la Valnerina. Dalle pendici dei Monti Sibillini all'alta valle del fiume Nera,

è qui che nasce il Prosciutto di Norcia.

Un territorio ricco di suggestioni ambientali e culturali, rimasto autentico grazie al rispetto della natura e all'attenzione per le tradizioni delle comunità che ci vivono.

L'ottima qualità dell'aria, l'altitudine, le condizioni climatiche dell'alta Valnerina, da sempre vocata alla lavorazione della carne suina, sono tra le ragioni che rendono Il Prosciutto di Norcia un prodotto unico. Le elevate dorsali montuose che impediscono l'afflusso di aria umida dal mare e le formazioni calcaree che favoriscono la dispersione delle acque piovane creano un perfetto equilibrio fra temperatura ed umidità e le migliori condizioni per la produzione di un prosciutto di qualità. La cura nella scelta della materia prima, la sapienza nella difficile arte della lavorazione e della conservazione delle carni, le caratteristiche morfologiche del territorio e la tenace dedizione nel perseverare le antiche tradizioni, sono gli ingredienti che oggi hanno permesso al Prosciutto di Norcia di ottenere la certificazione di Indicazione Geografica Protetta. Il vero Prosciutto di Norcia Igp si può produrre solo nei comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto e Poggiodomo, nei territori posti ad altitudine superiore ai 500 m.

Valori nutrizionali

Le caratteristiche nutrizionali del prosciutto derivano dalle modalità di preparazione, lavorazione e conservazione della carne, così come dalla selezione dei capi, dalla qualità della loro alimentazione e dalle tecniche di allevamento.

La combinazione di sapienza artigiana e fattori climatici attribuiscono al Prosciutto di Norcia IGP i suoi caratteri distintivi.

Completamente naturale, senza ne additivi ne conservanti e altamente digeribile, è un alimento ideale per tutti, dai bambini agli anziani.

È particolarmente indicato per gli sportivi, in quanto ricco di proteine buone, rese facilmente assimilabili dal lavoro degli enzimi, di cui è ricca la parte magra del prosciutto, che durante la stagionatura le scompongono in singoli aminoacidi.

I lipidi presenti nel Prosciutto di Norcia IGP sono di qualità, hanno un alto valore nutrizionale, perché sono costituiti da acidi grassi saturi, monoinsaturi e polinsaturi. Questi ultimi sono fondamentali per la salute dell'uomo. In particolare il grasso del prosciutto contiene acidi grassi essenziali, come l'acido linoleico o l'acido arachidonico, indispensabili per le membrane biologiche, per lo sviluppo del sistema nervoso e per la crescita.

Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop – Prosciutto crudo della Valle d'Aosta

https://debosses.it

Il Jambon de Bosses è il principe della salumeria valdostana. Il ferreo disciplinare della Dop ne garantisce l'eccellente qualità e tutte le fasi di lavorazione: dalla concia del sale con erbe del territorio, alla salatura manuale, alla stagionatura su un letto di fieno alla disossatura con legatura manuale, ai continui controlli di tutte le fasi partendo dall'allevamento dei suini fino all'etichettatura da parte degli organismi di controllo accreditati dal ministro delle Politiche agricole. Il Jambon racchiude nei suoi sapori la tradizione della salagione della carne del Gran San Bernardo, documentata dal 1397 negli archivi dell'ospizio del colle omonimo.

Jambon Dop viene marchiato a 12 mesi, ma la stagionatura ideale del prodotto è di 18 mesi per avere un prodotto di elevata qualità. Il paziente iter della produzione incomincia con la selezione delle migliori cosce di suini di razza pregiata e prosegue con le varie fasi di un metodo di lavorazione antico e sempre uguale a se stesso.

Una grande sapienza artigiana che, insieme alle straordinarie particolarità climatiche, ha permesso a questa prelibatezza di ottenere la Denominazione di origine protetta nel 1996.

Prosciutto San Daniele Dop

https://prosciuttosandaniele.it

Nel 2022 il Prosciutto di San Daniele Dop si conferma uno dei prodotti enogastronomici italiani di eccellenza più acquistati e consumati in Italia e all'estero. Nell'anno appena concluso la produzione del Prosciutto di San Daniele Dop ha contato 2.670.000 prosciutti prodotti (+1,5% sul 2021). Le cosce di suino avviate alla lavorazione e provenienti dai 3.579 allevamenti situati nel Centro-nord Italia sono state conferite dai 41 macelli ai 31 stabilimenti produttivi aderenti al Consorzio, localizzati esclusivamente nel comune di San Daniele del Friuli. Stabile è anche nel 2022 la quota di export che rappresenta il 17% della produzione totale di Prosciutto di San Daniele, mentre il restante 83% ha raggiunto il mercato nazionale. L'export, infatti, conferma i risultati conseguiti negli anni precedenti: il Prosciutto di San Daniele si afferma un prodotto apprezzato non solo nell'Unione Europea, ma anche nel resto del mondo. Delle quote indirizzate al mercato estero, il 57% è stato destinato al mercato europeo, mentre il 43% ha raggiunto altri Paesi terzi. I Paesi che detengono la percentuale più rilevante, in linea con l'andamento degli ultimi anni, sono Francia (27% del totale esportato), Stati Uniti (19%), Germania (12%), Australia (11%), Belgio (7%) e Svizzera (6%). Da evidenziare l'ottima performance di Francia e Stati Uniti che hanno registrato, rispetto all'anno precedente, rispettivamente un +8% e un +2%. I principali sei Paesi costituiscono l'82% del prodotto esportato ai quali si aggiungono i risultati positivi che provengono da Polonia, Austria, Paesi Bassi, Canada e Brasile. Altrettanto positivi sono gli indici relativi alla produzione di vaschette di pre-affettato. Con più di 21,7 milioni di confezioni certificate, corrispondenti a 405mila prosciutti e a oltre 1,90 milioni di chilogrammi, la vendita di pre-affettato in vaschetta si è riconfermata un trend di vendita molto performante per il Prosciutto di San Daniele Dop, in linea con i nuovi stili di vita della clientela e le nuove modalità di consumo.

DEKANET

FSC
BUREAU VERITAS Certification
Prodotti certificati FSC® disponibili su richiesta
Il marchio della gestione forestale responsabile
FSC® C104123
Azienda certificata ISO 22000 e ISO 9001

Itasystem produce collari certificati per prosciutti e salumi completamente personalizzabili, di qualunque forma e dimensione, in plastica riciclabile al 100% e resistente a umidità e grasso, secondo la normativa CONAI. Il Gruppo Itasystem è leader in Italia nella produzione di sigilli e etichette personalizzate per il food. E ti offre un'estesa tipologia di packaging certificato per alimenti, con ideazione grafica, fustellatura, accoppiatura, stampa.

Via Girelli 11/c 25125 Brescia T +39 030 268 10 58
info@itasystem.com www.itasystem.com

ITASYSTEM SIGILLI & ETICHETTE
ITASYSTEM CARTOTECNICA
ITASYSTEM STAMPA & GRAFICA
ITASYSTEM GROUP