# Salsocarni, oltre la carne c’è di più

salso-carni-fileminimizer-bacd0e3b

Nata nel 1981, la Salsocarni Srl è un’azienda storica in quel di Salsomaggiore Terme: *“Siamo alla quarta generazione* – spiega **Carolina Toscani**, che gestisce la Società assieme ai fratelli Andrea e Marco - *Tutto è cominciato dal nostro bisnonno Riccardo che, all’inizio del secolo scorso, aprì una macelleria a Salsomaggiore, località che già a quell’epoca era molto frequentata dai turisti per via della presenza delle terme. L’ottima qualità delle materie prime lo portò a ottenere nel 1914 la medaglia d’oro all’Esposizione Internazionale del Lavoro di Milano (conserviamo il quadro in azienda). Di seguito, il nonno Italo ebbe la fama di grande conoscitore di scottone da carne, sapeva pesarle solo vedendole in stalla; infine, il figlio Corrado (nostro padre), nonostante un buon passato calcistico nel Venezia, nel Piacenza e perfino nel Milan, nel 1981 fondò la Salsocarni Srl”*.

Grazie a una struttura flessibile e a un servizio di consegne rapido ed efficiente, Salsocarni Srl riesce a garantire agli chef tutti i tipi di tagli di carne anche in piccole quantità pronti per essere cucinati e serviti. *“Abbiamo volutamente conservato una impostazione di lavoro di tipo artigianale* – continua Carolina Toscani - *trasferendo all’ingrosso e al catering i concetti base della macelleria tradizionale. Mio fratello Andrea, profondo conoscitore delle carni ha sempre tenuto conto di quello che sono i rigorosi parametri per offrire un prodotto qualitativamente superiore e cioè: la provenienza degli animali, il loro sesso e il grado di grasso. Questi sono i criteri più importanti che guidano le nostre valutazioni”*.

Del resto, i consumatori sono sempre più attenti alla qualità di ciò che mangiano, per cui è importante per un distributore alimentare essere in grado di soddisfare le richieste provenienti da un mercato complesso ed esigente. *“Garantiamo una precisa tracciabilità di tutta la filiera – insiste la titolare dell’Azienda - attraverso un processo di digitalizzazione che inizia con l’ingresso delle partite di carne, prosegue con i processi di produzione (disosso, porzionatura, confezionamento) e si conclude con la spedizione”*.

Tutto questo processo di digitalizzazione è avvenuto grazie alla competenza di Marco, il più giovane e tecnologico dei fratelli Toscani. A seguito dell’ingresso nella Cooperativa Italiana Catering, avvenuto

circa 20 anni fa, il portafoglio prodotti della Salsocarni è cresciuto notevolmente per via dell'inserimento di moltissimi prodotti alimentari: scatolame, oli, formaggi freschi e stagionati, panne, salumi stagionati tipici della zona come il prosciutto di Parma, i salami di Felino, il culatello di Zibello DOP, a cui si aggiungono pesci e verdure surgelate per un totale di oltre 1700 articoli.

"Nella nostra sede vi sono ampi uffici e 2 stabilimenti – puntualizza Carolina Toscani - uno adibito alla carne (che è in possesso del bollo Cee per esportazione dal 1994), l'altro adibito ai surgelati e a tutti gli alimenti a marchio QUALITALY. Questi ultimi ci stanno dando molte soddisfazioni perché sono ormai riconosciuti dagli chef come prodotti qualitativamente validi e con un ottimo prezzo. Il nostro cliente tipo è la trattoria, il ristorante tipico, che ha comunque reinterpretato la tradizione in chiave moderna alleggerendola (ad esempio nei condimenti), impiattando con maggior cura, magari modificando le modalità di cottura dei cibi. Abbiamo anche un bel numero di gastronomie e pizzerie e, naturalmente, serviamo gli alberghi di Salsomaggiore Terme. La nostra città si trova a metà tra Parma e Piacenza, quindi raggiungiamo quotidianamente queste due province ma andiamo anche verso Cremona e oltre. Oltre ai fornitori storici produttori di carne irlandesi e austriaci con cui abbiamo rapporti da più di trent'anni, abbiamo contatti con moltissimi fornitori selezionati dai validi collaboratori della Cooperativa Italiana Catering, ai quali chiediamo prodotti sani (anche non necessariamente bio), perché credo sia quello che maggiormente richiede il mercato. Importantissimo per noi l'ingresso in CIC che ci ha permesso di accedere ai mercati di tutto il mondo specialmente per l'acquisto di pesce rendendoci molto competitivi nei confronti dei nostri concorrenti".