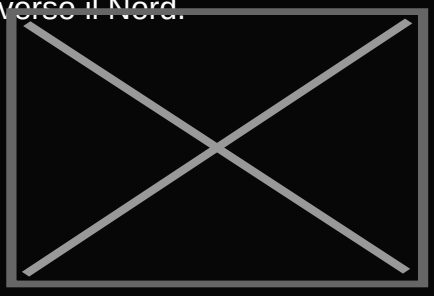
Valtidone, orgogliosi della nostra storia

51-79-v04-filettata-7d4cc557

Negli anni ‘50 viene fondato il laboratorio artigiano “Valtidone Industria Salumi” a Vicobarone, una frazione di Ziano Piacentino, zona ricca di vigneti e famosa per la tradizione contadina nella lavorazione delle carni. L’idea di trasformare in chiave industriale la passione per la produzione di coppe e di pancette, ha portato al trasferimento dello stabilimento a Rovescala, paese confinante dell’Oltrepò Pavese. Questo territorio collinare è caratterizzato da un microclima unico, che concorre a favorire in modo esclusivo la stagionatura dei salumi. La storia dei metodi di conservazione della carne si perde nella notte dei tempi e si intreccia con la storia della nostra terra, via di comunicazione percorsa dagli antichi mercanti di sale che dal Mar Ligure portavano carri colmi del prezioso minerale verso il Nord.



È facile immaginare che in una regione dove ci fosse abbondanza di carni suine e di sale si siano evolute e affinate le tecniche della preparazione di salumi. È qui che la Valtidone produce da oltre 60 anni le pancette e le coppe che hanno permesso al suo brand di affermarsi sia in Italia che all’estero. La continuazione di queste gustose tradizioni e la volontà di accompagnarle nel ventunesimo secolo sono il fondamento del nostro lavoro. Alla Valtidone Salumi siamo orgogliosi della nostra storia e guardiamo verso il futuro, coniugando le più moderne tecnologie alla tradizione. Oggi il Gruppo Valtidone commercializza più di 5 milioni di kg di pancette e coppe stagionate all’anno. I siti produttivi, per un totale di 12 mila metri quadrati di aree coperte dedicate a stagionature e lavorazione, sono tre: due in provincia di Piacenza (a Vicobarone e a Pontenure) oltre a quello storico di Rovescala (PV).

Tutti e tre gli stabilimenti sono certificati ISO 9001:2008, BRC e IFS. Siamo produttori associati al Consorzio della Coppa Parma IGP, al Consorzio della Coppa Piacentina DOP ed a quello della

Pancetta Piacentina DOP. I nostri marchi commerciali sono “Valtidone” e “Il Colle”; molto importanti sono anche i volumi dei prodotti confezionati a marchio privato dei clienti distributori. Grazie all’esperienza maturata nel tempo, alla spiccata specializzazione, al continuo sforzo nella ricerca dell’eccellenza, all’ampio assortimento e allo scrupoloso e quotidiano controllo della qualità, possiamo considerarci leader del mercato delle coppe e delle pancette. Nel nostro comparto, rappresentiamo un punto di riferimento della gustosa e raffinata salumeria italiana.