Prosciutto di Carpegna, da ottobre nei canali tradizionali

carpegna-san-leo-18-mesi-disossato-al-naturale-106a8b6b

L'eccellenza e la tradizione del marchio Carpegna tornano con un prosciutto DOP straordinario, dal gusto unico e sofisticato: il Carpegna San Leo 18 Mesi arriva dall'1 ottobre in vendita nei canali tradizionali nelle versioni Disossato al Naturale e con Osso. Il Carpegna DOP San Leo è un crudo profumato, dal colore leggermente ambrato, che si distingue per le note aromatiche; offre un sapore intenso se tagliato al coltello che diventa delicato e soffice se affettato sottilmente a macchina.

CARPEGNA San Leo 18 Mesi Con Osso Il Prosciutto di Carpegna San Leo DOP vanta una tradizione storica e una lavorazione che si tramanda da secoli e prende vita oggi nella minuzia e passione degli undici maestri norcini che si dedicano alla sua produzione nello stabilimento marchigiano. Una cura speciale è riservata anche a tutte le fasi dell'allevamento che avviene in maniera tradizionale, molto lontana dalle tecniche industriali e costantemente seguito da un pool di etologi che ha come obiettivo principale il benessere degli animali. Un processo orientato all'eccellenza, dove la certificazione DOP è garantita dall'osservanza di un rigido disciplinare che richiede la provenienza dei suini da 3 regioni (Lombardia, Emilia Romagna e Marche), un'età minima di macellazione di 10 mesi e un minimo di stagionatura di 13 mesi.

La storia del Prosciutto di Carpegna affonda le sue radici nel Medioevo: le prime pratiche di stagionatura del suino risalirebbero già al 1.400 nella città di San Leo, capoluogo del Montefeltro a pochi chilometri da Carpegna. Ma è nel 1974 che nasce Il Prosciuttificio di Carpegna, unico stabilimento in Italia a produrre questo rinomato prodotto, stagionato all'aria salmastra del vicino mare Adriatico. E' qui che un particolare microclima temperato adatto all'allevamento permette la nascita di una tradizione di assoluta eccellenza. Il Gruppo Beretta, specialista nella produzione della migliore salumeria italiana, ha assunto la gestione dello stabilimento di Carpegna dal dicembre 2013 con l'obiettivo di rilanciare il prodotto sia sul territorio nazionale, nei canali tradizionale e moderno, che sui mercati esteri.

Il Gruppo Beretta nasce come salumificio artigianale nel 1812 a Barzanò, nel cuore della Brianza, ed è oggi una delle più importanti aziende italiane dell'industria alimentare con 20 siti produttivi situati in Italia e all'estero, diversificati per specificità produttiva, e 1.600 dipendenti. Grazie all'esperienza in ambito alimentare tramandata per otto generazioni e una costante ricerca di tecniche di produzione sempre più all'avanguardia, oggi può contare oltre 300 referenze sul mercato italiano: dai DOP più rinomati agli IGP, da tutti i prodotti "nobili" della salumeria italiana ai würstel, fino ai piatti pronti ricettati. Si colloca al 2° posto nel mercato dei salumi a libero servizio (Quota a Valore, fonte: IRI - AT Dic 2012), e al 1° posto nella gastronomia fresca (Quota a Valore - Fonte IRI – AT Dic 2012). Di rilievo anche il ruolo dell'export: i prodotti Beretta sono distribuiti in Europa, Nord America, Medio Oriente, Asia, Australia. Il fatturato complessivo del Gruppo nel 2012 è stato pari a circa 632 milioni di Euro (di cui 157 mln da Export).