

A SAVIGNO LOCALITA' CASTELLO DI SERRAVALLE NEL CUORE DELLA FOOD VALLEY, ALLE PENDICI DEI COLLI BOLOGNESI, L'AZIENDA FRANCESCHINI COMPIE 60 ANNI DI ATTIVITA'.

LA TERZA GENERAZIONE DI PROPRIETARI, PORTA AVANTI LA PRODUZIONE DI INSACCATI DI ALTA QUALITA' CON CURA E TRADIZIONE, MA SENZA TRASCURARE L'INNOVAZIONE ATTRAVERSO LA RICERCA, E' DA QUESTA E' NATO NEL 2018 IL PRODOTTO DI DIAMANTE DELL'AZIENDA, LA MORTADELLA "OPERA" PREMIATA DAL GAMBERO ROSSO CON "TRE FETTE" COME MIGLIOR MORTADELLA ITALIANA.



Simone Franceschini con i giornalisti - img@M.Tolomelli

Partendo da Bologna direzione Savigno, percorrendo la **via Val del Samoggia**, in località **Castello di Serravalle**, sulla sinistra si trova il **Salumificio Franceschini**. Sono 1500 mq che si dividono fra laboratori per la produzione e lo spaccio per la vendita di carne e salumi di alta qualità, otto celle di stagionatura e due per la stufatura della mortadella.



Simone Franceschini e Federica Pagliarone - img@M.Tolomelli



Ieri, il **Salumificio Franceschini** ha festeggiato i suoi 60 anni e lo ha fatto con i giornalisti della carta stampata e online. **Federica Pagliarone**, organizzatrice dell'evento, insieme a **Alessandro Pedrini** (Direttore Commerciale e Marketing) e uno dei proprietari, **Simone Franceschini** hanno dato il benvenuto a tutti i presenti e poi li hanno accompagnati nel tour per la visita ai reparti dove si svolgono le varie fasi di nascita dei prodotti a marchio **Franceschini**.

Il salumificio, nato nel 1964 dai fondatori **Primo** e **Pasqualino**, oggi si è ampliato, strutturato e conta quattro soci: **Giulio**, **Paolo** e **Luisa**, il nipote **Simone** e **11 dipendenti**, tramanda la bontà e la tradizione di **Casa Franceschini**.

Abbiamo rivolto alcune domande a **Simone Franceschini**, per conoscere più da vicino l'azienda di famiglia.



Nel 2018 è nato il prodotto di Diamante dell'Azienda, la **Mortadella Opera** che in poco meno di un lustro si è fatto conoscere ed apprezzare per il gusto, in tutt'Italia. Nel 2023 **Opera** ha ricevuto il premio **Gambero Rosso "Tre Fette"** come miglior mortadella artigianale d'Italia.

Per arrivare a questi livelli, spiega **Simone Franceschini**, l'azienda ha fatto investimenti, prove e sperimentazioni, ma principalmente con tanta e tanta passione.

Opera è una mortadella diverse dalle altre, perchè la materia prima viene esclusivamente ottenuta dai tagli più pregiati di carni suine **100% italiane** provenienti da **filiere controllata e certificata**, nel pieno rispetto della **sostenibilità** e del welfare animale. Le carni subiscono il seguente processo di lavorazione: macinatura finissima, l'aggiunta a caldo dei lardelli di gola, pepe bianco, pepe nero e sale, la legatura fatta a mano, stufatura (lenta cottura), raffreddamento e riposo in camere appositamente realizzate. Si producono mortadelle di diverse pezzature in kg.: 1,2 - 6 - 14 - 30. Colore rosa intenso, gusto pieno e accattivante, alta digeribilità, **Opera** è eccellente in tutte le sue declinazioni, sia consumata da sola sia impiegate per saporite ricette di cucina, come nel caso dei tortellini ripieni.

La mortadella è prodotta in tre versioni: **CLASSICA**, amata dai puristi della mortadella in tutta Italia; **CON I PISTACCHI**, conosciuta di più nell'Italia centromeridionale; **AL TARTUFO**, per un giusto tributo a Savigno (Città del Tartufo) e il suo territorio.



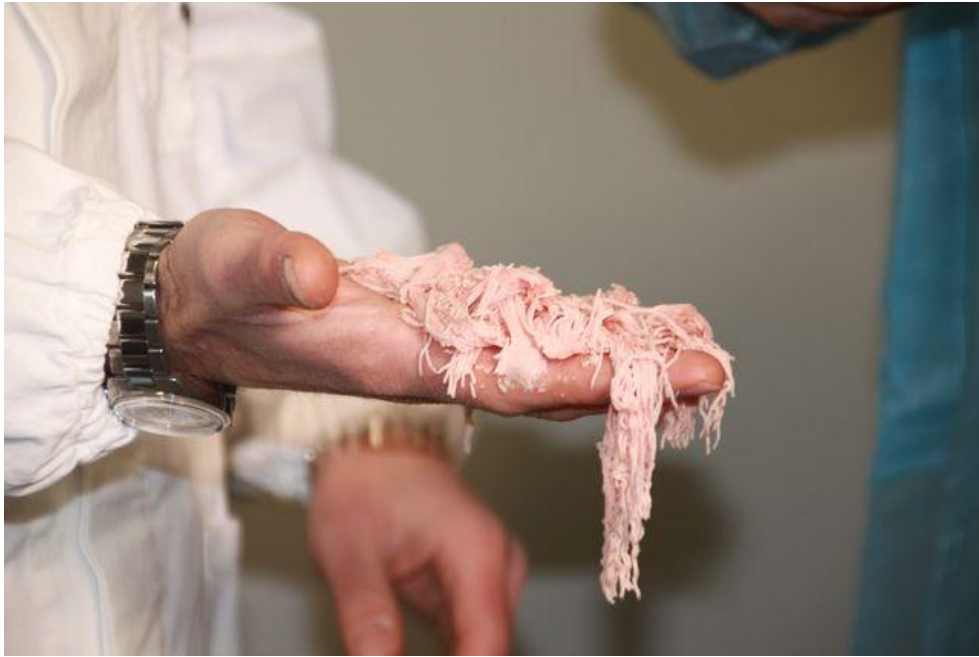
Al marchio Opera, si aggiunge il "**Salame Rosa**" un insaccato che **si produce, a Bologna sin dal XIV secolo**, con le parti più nobili del maiale.

Il numero delle referenze prodotte è aumentato e il nome di **Franceschini** è entrato a far parte del comparto **Ho.re.ca** per una ristorazione di qualità con prodotti venduti nei migliori negozi alimentari.

Tour all'interno dell'Azienda



LE PRODUZIONI



Img©M.Tolomelli

Prodotti a marchio OPERA

- Mortadella Classica
- Mortadella al Pistacchio
- Mortadella al Tartufo
- Salame Rosa



Una delle camere di stagionatura prende anche l'aria dall'esterno, ma solo quando il computer interno ne ravvede la necessità. Gli intenditori e gastronauti, sentono la differenza del prodotto stagionato in camera di stagionatura forzata e quello stagionato in camera con presa d'aria dall'esterno.

SALAMI

- Salame Campagnolo
- Salame con Lardello
- Salame Filzetta
- Salame Delicato
- Salame Gentile Lungo
- Salame ZiaPassita
- Salame Piccante
- Salame al Tartufo
- Salame con aglio



Img©M.Tolomelli

PANCETTE

- Pancetta Arrotolata
- Pancetta Arrotolata senza Aglio
- Pancetta Arrotolata senza Cotenna
- Pancetta Arrotolata senza Cotenna senza Aglio
- Pancetta Arrotolata al Pepe Nero



Img©M.Tolomelli

REGIONALI

- Coppa di testa
- Lonzino Stagionato
- Guanciale Stagionato

PROSCIUTTI CRUDI

- Prosciutto di Parma DOP
- Prosciutto Nostrano
- Prosciutto di San Daniele

CICCIOLI

- Greppole in vaschetta
- Ciccioi Nostrani
- Ciccioi Froli

COTECHINI E ZAMPONI

- Cotechino
- Cotechino Precotto
- Zampone
- Zampone Precotto

Attualmente l'Azienda produce 100 tonnellate di mortadella e 90 di salame, il 50% del fatturato dell'Azienda Franceschini che ammonta a 4,5 milioni di euro.





Img©M.Tolomelli

Lo spaccio di vendita di carne e salumi a dettaglio è molto frequentato da clienti che arrivano da ogni dove.

L'Azienda oltre alla produzione di prodotti di qualità emiliani, ha a cuore anche il benessere e la preservazione del territorio, dove opera. Per questo, attraverso i finanziamenti del Fondo Europeo per lo Sviluppo Rurale, ha realizzato un impianto fotovoltaico con copertura dell'edificio aziendale per una potenza complessiva di 50 Kwp, consentendo di ridurre sensibilmente l'utilizzo di energie provenienti da fonti non rinnovabili. Inoltre, si sta intervenendo per un consumo minore di acqua e sul packaging per una riduzione rilevante degli imballaggi.



Gruppo giornalisti in tour al Salumificio Franceschini - Img©M.Tolomelli

Dopo la visita guidata all'Azienda, proprietari e giornalisti si sono recati nel vicino **Agriturismo "La Tintoria"**, una location molto accogliente con un grande camino, per degustare la buona cucina a base dei prodotti del salumificio.

Menù

Antipasto

- Bignè salato, mousse di ricotta, mortadella "Opera" e Tartufo nero
- Mortadella Opera, tigelle e Salame campagnolo

Primo

- Tortellini in brodo di gallina

Secondo

- Filetto di maiale con funghi porcini
- Cotechino con saba e purè di patate

Dolce

- Fiordilatte biognese agli amaretti



SALUMIFICIO FRANCESCHINI srl

Via Valle del Samoggia, 6927 • Località Castello di Serravalle

40053 Valsamoggia (BO) • Tel. +39.051.6708010 • Fax +39.051.0365604

info@salumificiofranceschini.it

www.salumificiofranceschini.it

www.mortadellaopera.com

natoconlavaligia

30/11/2024 Giovanni Tavassi