

LA TRADIZIONE CONTINUA

La storica Salumeria Saronni rimane cremonese

Il Gruppo Ferraroni acquisisce la proprietà della mitica attività artigianale



Ambrogio Saronni

«Siamo già all'opera nel laboratorio di San Giacomo Lovara: il futuro è in buone mani. Per adesso continuo a lavorare con l'entusiasmo di sempre»



Maurizio Ferraroni

«La nostra offerta non era l'unica sul tavolo. Siamo felici e orgogliosi di essere stati scelti per portare avanti una storia gastronomica gloriosa»

■ **CREMONA** Salumeria Saronni, da quasi un secolo un nome di culto per i buongustai: era il 1936 quando il capostipite, Paolo Saronni, inaugurò il mitico negozio di corso Mazzini. La serranda si abbassò definitivamente nel 2006, senza però interrompere una storia gastronomica semplicemente straordinaria. Che, ora, cambia proprietario, ma non marchio. Perché **Ambrogio Saronni** – per tutti, il 're del cotechino', dal 1971 alla guida della storica Salumeria Saronni – ha ceduto la società al Gruppo Ferraroni, guidato da **Maurizio Ferraroni**, ceo del Gruppo Ferraroni, leader nei settori agro-alimentare e zootecnico. Un passaggio di testimone nel

segno della cremonesità. Il prestigioso marchio Salumeria Saronni ha trasferito la sua produzione, sempre sotto la supervisione del maestro Ambrogio Saronni, dallo storico laboratorio di Mezzano Chitanto (aperto negli anni Ottanta a un passo da Cremona, sulla sponda piacentina del Po) allo stabilimento del Gruppo Ferraroni di San Giacomo Lovara.

«Ambrogio Saronni è un vero signore – dichiara il neo patron Maurizio Ferraroni –, sono orgoglioso che abbia scelto proprio noi per dare continuità a un'avventura imprenditoriale eccezionale. Fino alla scorsa estate lo conoscevo soltanto di vista, benché i prodotti con il sigillo

Saronni siano presenti da sempre sulle tavole di famiglia. È bastato poco per trovare un'intesa. Suggellata con una semplice stretta di mano». Come avviene tra galantuomini. «La nostra – prosegue Ferraroni – non era l'unica offerta sul tavolo. Ma Ambrogio, cremonese autentico e convinto ambasciatore della propria terra, ha preferito affidare il futuro della Saronni a una realtà del territorio. Un segno di rispetto e di stima nei confronti del Gruppo Ferraroni e, soprattutto, un atto di amore per le sue radici cremonesi».

Il 'trasloco' è stato completato di recente e la produzione è già in pieno svolgimento. «Qualche mese fa ho com-

piuto 85 anni – spiega Ambrogio Saronni – e, di fronte a un passaggio generazionale rimasto incompiuto, ho scelto di mettere in vendita l'attività». I primi contatti non hanno tardato ad arrivare: «Tra le varie opportunità, il Gruppo Ferraroni mi ha convinto subito. Lascio il marchio Salumeria Saronni in ottime mani. Per adesso, però, continuo a lavorare. Abbiamo studiato con accuratezza la fase di transizione produttiva. Posso affermare con soddisfazione che il livello qualitativo è rimasto inalterato». E le richieste fioccano già da ogni angolo dello Stivale: «I prodotti Salumeria Saronni sono apprezzati da lungo tempo in buona parte delle regioni ita-



L'ingresso de La Bottega Cà dell'Ora a San Giacomo Lovara dove sono in vendita esclusiva le bontà a marchio Salumeria Saronni

liane – prosegue Ambrogio –. Riforniamo negozi e ristoranti che offrono ai propri clienti sapori non omologati e al di fuori dagli standard, ma a procurarmi le gioie più grandi sono i privati cittadini che ordinano pochi pezzi – a volte persino uno solo – e sono disposti a tutto pur di gustare un salame cremonese o un cotechino vaniglia. È il segnale che il consumatore opera una scelta consapevole e mirata, senza compromessi». Perché un prodotto Salumeria Saronni è come un De Beers: un diamante del sapore. «Ma il gusto dei nostri insaccati si è evoluto nel tempo – precisa Ambrogio, che al tema del mutamenti delle abitudini gastronomiche ha dedicato i

due volumi del ciclo 'I cremonesi a tavola', scritti insieme a **Carla Bertinelli Spotti** –. Ad esempio il cotechino vaniglia è molto diverso da quello degli esordi. Non è stato semplice lanciarlo sul mercato, ma progressivamente è diventato il nostro cavallo di battaglia». E i salami? «Sia con l'aglio che senza – dice il 'difensore del mondo rurale' (così lo ha incoronato Cibus) –, ma pur sempre cremonesi. Almeno per quanto possa significare l'espressione, perché ogni azienda e ogni cascina hanno il proprio carattere distintivo». Proprio come quello di casa Saronni: unico e inimitabile.