

SALUMI > L'ARTIGIANALITÀ E L'ATTENZIONE ALLE NUOVE TENDENZE DEL SALUMIFICIO SODDISFANO IL MERCATO ITALIANO E INTERNAZIONALE DA OLTRE QUARANT'ANNI

San Michele, l'eccellenza della Food Valley

Nascosto tra le morbide colline della Food Valley, Salumificio San Michele è un'icona della tradizione artigianale, abbinata ad un impegno tangibile verso la sostenibilità. La storia del Salumificio San Michele ha inizio più di quarant'anni fa a San Michele Tiorre (Felino), alle porte di Parma, nel cuore della Food Valley. Questa realtà nasce come prosciuttificio nel 1978 ad opera della famiglia Cremonesi, che ancora oggi, con il CEO Daniele Cremonesi, ne è proprietaria. La natura familiare e tradizionale di San Michele, però, non ha impedito a questa storica azienda di crescere e di innovarsi: nel corso degli anni, infatti, allo stabilimento storico si sono aggiunti prima lo stabilimento di Langhirano, poi quello di Offanengo, dedicato al disosso e alla logistica,

infine, un secondo impianto sempre a Langhirano, dedicato all'affettamento. La tradizione e l'esperienza acquisite hanno portato l'azienda ad integrare completamente tutte le fasi di lavorazione e produzione dei prosciutti. Oggi Salumificio San Michele produce più di 800.000 prosciutti all'anno per l'Italia e per l'estero con una significativa attività di export. Proprio nei mercati esteri la società ha consolidato negli anni la propria presenza contribuendo alla promozione della cultura gastronomica italiana oltre confine in numerosi paesi, tra cui la quasi totalità dell'Europa, ma anche gli Stati Uniti, il Canada, l'Argentina, il Giappone, il Vietnam e l'Australia. L'attenzione del Salumificio San Michele per l'area export e le attività ad essa connesse è dunque molto forte, con l'obiettivo fu-



DANIELE CREMONESI, CEO DI SALUMIFICIO SAN MICHELE



LO STABILIMENTO DEL SALUMIFICIO SAN MICHELE A LANGHIRANO

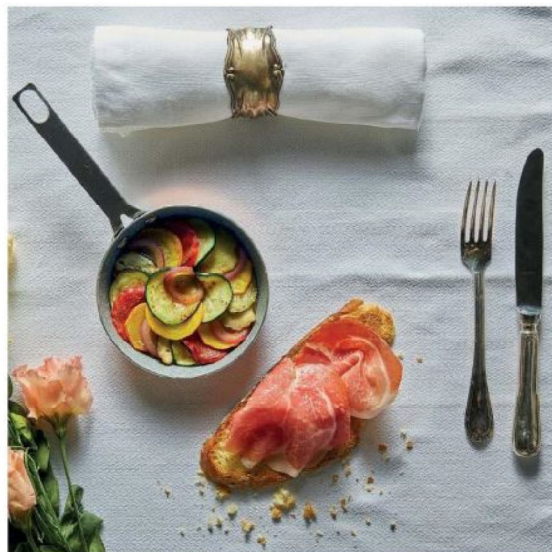
I VALORI > L'AZIENDA È ORA UNA SOCIETÀ BENEFIT GRAZIE ALL'IMPEGNO PER LE PERSONE E L'AMBIENTE

Quando la gastronomia incontra la sostenibilità

L'attenzione alla sostenibilità è un altro punto cardine dell'approccio di Salumificio San Michele, testimoniato dalla sua trasformazione in Società Benefit. In collaborazione con la Seneca Srl, l'azienda ha infatti voluto formalizzare nello statuto il suo impegno verso il bene comune.

GLI OBIETTIVI

L'azienda ha identificato alcune finalità centrali che orientano la sua progettualità, quali l'uso crescente di energia da fonti rinnovabili e l'adozione di principi di economia circolare: sono queste, infatti, alcune modalità con cui l'azienda si impegna a ridurre il suo impatto ambientale. Tra gli obiettivi del Salumificio c'è poi il miglioramento nutrizionale, con cui San Michele si propone di ampliare la sua gamma di prodotti migliorandone il profilo nutrizionale, promuovendo uno stile di vita sano tra i consumatori. Al suo interno, poi, l'azienda si impegna per la creazione di un ambiente di lavoro sicuro e inclusivo, che testimonia l'attenzione del Salumi-



ficio verso la crescita personale e professionale dei suoi dipendenti. Particolare cura viene poi dedicata all'integrazione dei lavoratori non italiani nella comunità aziendale. Infine, per quanto riguarda la Catena di Fornitura, l'azienda vuole as-

sumere un ruolo di protagonista attiva nel miglioramento della sostenibilità. Viene effettuata una rendicontazione puntuale sugli obiettivi e le azioni realizzate attraverso la Relazione di impatto, disponibile sul sito www.san-michele.it.

Sempre più rinnovabili, inclusione e attenzione alla salute: ecco il futuro della produzione

turo di consolidare sempre di più nel tempo la propria presenza sui mercati internazionali.

I PRODOTTI

Nel corso degli anni, il salumificio San Michele ha anche ampliato la propria gamma di prosciutti, che oggi incontra ogni esigenza, dalla più classica alla più particolare. Che si tratti di Prosciutto Crudo, Parma DOP o San Daniele DOP, con osso o disossato, l'esperienza e la forte componente artigianale soddisfa sempre il cliente a cui il prosciutto è destinato. Le linee di prodotto comprendono infatti diverse stagionature, tagli, pezzature intere e le classiche va-

I prosciutti dell'attività sono amati ovunque: dall'Italia agli Stati Uniti, fino a Vietnam e Corea

schette di affettato. Essendo una garanzia per gusto e attenzione alla produzione, il prosciutto crudo tradizionale è sempre apprezzato sulle tavole di ogni consumatore, in Italia e all'estero.

GLI INGREDIENTI

D'altra parte, il segreto del successo di San Michele sono sempre i suoi prodotti, basati su pochi ingredienti, ma di elevatissima qualità: un'attenta selezione delle materie prime, un procedimento che prende il meglio da passato e futuro per garantire performance eccezionali, la giusta lentezza e una condizione climatica unica al mondo. Negli stabilimenti San Michele si impiega infatti la miglior tecnologia presente sul mercato seguendo il prodotto durante tutto il processo e la sua lavorazione, dal disosso all'affettamento, dalla sugnatura alla stagionatura.

Per informazioni:
www.san-michele.it

IL FUTURO

Con il prosciutto Libra il 25% in meno di sodio



La continua evoluzione delle culture culinarie e dei gusti del consumatore hanno spinto l'azienda, negli ultimi anni, a progettare ed aggiungere alla propria gamma dei prodotti frutto di ricerca e attenzione alle ultime esigenze. Tra questi, il Salumificio San Michele ha realizzato un prosciutto crudo del tutto innovativo, caratterizzato da un minor contenuto di sodio, denominato LIBRA. Il prosciutto crudo Libra è infatti un esempio tangibile della filosofia dell'azienda,

che si muove sempre nel binomio tra tradizione e innovazione. Ricco di potassio e con il 25% in meno di sodio rispetto ai prosciutti tradizionali, Libra rappresenta un'evoluzione nell'arte della produzione salumiera. Inoltre, con sole 118 calorie si rivela l'opzione ideale per i consumatori più attenti alla salute, oltre che un prodotto in perfetta linea con le tendenze attuali e future, sempre più rivolte alla ricerca del benessere personale a partire dalle scelte in tavola.

la Repubblica

IVALORI ▶ L'AZIENDA È ORA UNA SOCIETÀ BENEFIT GRAZIE ALL'IMPEGNO PER LE PERSONE E L'AMBIENTE

Quando la gastronomia incontra la sostenibilità

L'attenzione alla sostenibilità è un altro punto cardine dell'approccio di Salumificio San Michele, testimoniato dalla sua trasformazione in Società Benefit. In collaborazione con la Seneca Srl, l'azienda ha infatti voluto formalizzare nello statuto il suo impegno verso il bene comune.

GLI OBIETTIVI

L'azienda ha identificato alcune finalità centrali che orientano la sua progettualità, quali l'uso crescente di energia da fonti rinnovabili e l'adozione di principi di economia circolare: sono queste, infatti, alcune modalità con cui l'azienda si impegna a ridurre il suo impatto ambientale. Tra gli obiettivi del Salumificio c'è poi il miglioramento nutrizionale, con cui San Michele si propone di ampliare la sua gamma di prodotti migliorandone il profilo nutrizionale, promuovendo uno stile di vita sano tra i consumatori. Al suo interno, poi, l'azienda si impegna per la creazione di un ambiente di lavoro sicuro e inclusivo, che testimonia l'attenzione del Salumi-



Sempre più rinnovabili, inclusione e attenzione alla salute: ecco il futuro della produzione

ficio verso la crescita personale e professionale dei suoi dipendenti. Particolare cura viene poi dedicata all'integrazione dei lavoratori non italiani nella comunità aziendale. Infine, per quanto riguarda la Catena di Fornitura, l'azienda vuole as-

sumere un ruolo di protagonista attiva nel miglioramento della sostenibilità. Viene effettuata una rendicontazione puntuale sugli obiettivi e le azioni realizzate attraverso la Relazione di impatto, disponibile sul sito www.san-michele.it.