

# PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA





# 5 FRATELLI, UN SOLO OBIETTIVO: FARE UN GRANDE PROSCIUTTO



**1938** — Primo comincia a lavorare in uno stabilimento di prosciutti

**1950** — tutti e 5 i fratelli lavorano nella produzione dei prosciutti.

**1960** — Inaugurato il primo stabilimento. i 5 fratelli siglano il primo contratto per la fornitura di 500 prosciutti di loro produzione.



# OLTRE 50 ANNI DI STORIA... UNA CRESCITA A PICCOLI PASSI NEL PERCORSO DELLA QUALITA'



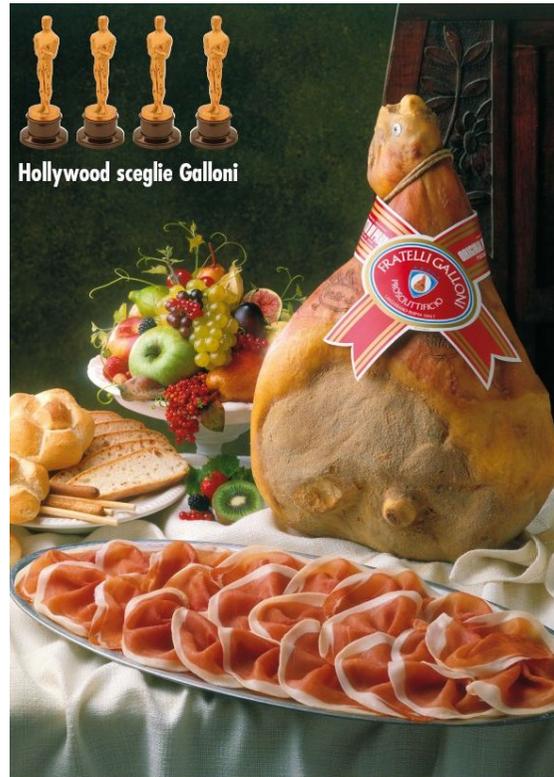
**1960** – Stabilimento di via Don Minzoni:  
capacità totale 55.000 prosciutti.

**1972** – Stabilimento di via Martiri:  
capacità totale 185.000 prosciutti.

**2000** – Stabilimento di via Roma:  
capacità totale 360.000 prosciutti.



# IL NOSTRO OBIETTIVO E' L'ECCELLENZA



# I FATTORI CHE FANNO LA DIFFERENZA



# LA SELEZIONE DELLA MATERIA PRIMA



## **SUINI**

Relazioni dirette con allevatori per definire le linee genetiche.  
Siglato accordo qualitativo di filiera.

## **MANGIMISTICA**

Definiti capitolati di nutrizione più restrittivi di quelli adottati dal C.P.P.

## **MAIALI MATURI**

10 mesi l'età minima del suini macellati lavorati a lotti interi.

## **CONTROLLI INCROCIATI**

Misure in allevamento comparate con parametri fisico - chimici ed enzimatici al ricevimento e in produzione.



# LA SALAGIONE MANUALE



## FATTI A MANO

Prosciutti salati a mano uno ad uno in virtù delle loro caratteristiche.

«Una macchina non sa riconoscere le differenze tra una coscia e l'altra»

## DOLCEZZA CON GUSTO

Analisi sul sale aggiunto per rimanere a livelli intorno al 5% per garantire al consumatore consistenza dolcezza e sapore.

## DOLCEZZA & PROFUMO

Tempi e spazi rispettosi della naturalità necessaria allo sviluppo dei lieviti responsabili degli aromi



# LA STAGIONATURA



## L'ARIA NATURALE ... "IL MARINO"

La ventilazione è prevalentemente naturale per favorire una lenta stagionatura e una piena maturazione del gusto e degli aromi.

## UN ECOSISTEMA ANTICO

Materiali storici mantenuti anche nei plessi moderni per mantenere inalterati lieviti e microflora degli ambienti di stagionatura.

## A CIASCUNO IL SUO

Personalizzazione del prodotto secondo le esigenze dei singoli clienti.

Selezione per stagionatura, peso, quantità di grasso.



# IL DISCIPLINARE GALLONI E' ANCORA PIU RESTRITTIVO

-Accordi di filiera:

§Con allevatori per capitolati di nutrizione dei suini

§Con macellatori per definire età macellazione suini e selezione cosce

-Selezione al ritiro sulla base di severi parametri qualitativi strumentali e sensoriali:

§T °C - misurazione PH - composizione proteica/enzimatica

§Estetici

§Peso

§Quantità e qualità del grasso

§Colore e consistenza della parte magra

-Indice di proteolisi 24% e 31%

-Sale compreso tra 4,5% e 6%

-Livello Ocratossine 0,01 µgr/Kg a fine stagionatura

-Stagionatura minima 16 mesi



# RICERCA E TRADIZIONE

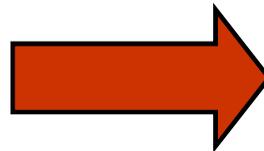
## Ø **Riduzione della quantità di cloruro di sodio (sale)**

Riduzione della quantità di sale utilizzato

Materie prime idonee (misurazione contenuto enzimatico)

Scelte tecnologiche mirate

Adeguate controllo microbiologico



## **Prosciutto di Parma**

**Miglior equilibrio tra consistenza e cloruri (c.a. 5,2%)**

**Miglior equilibrio tra consistenza e colore**

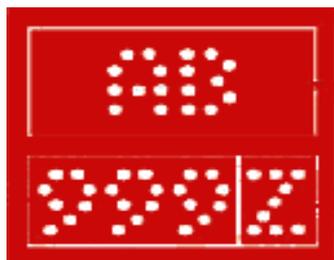
**Assenza di alterazioni microbiologiche**

**Ottimizzazione e bilanciamento proteolisi**



# LA TRACCIABILITA' LUNGO TUTTA LA FILIERA PRODUTTIVA

ALLEVATORE



INGRASSATORE



MACELLATORE



SIGILLO ANNO MESE



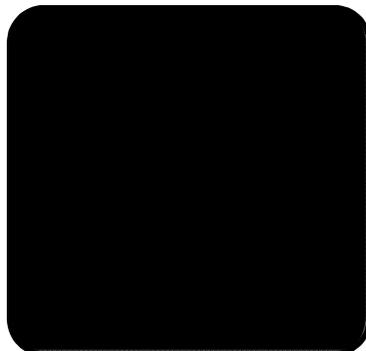
COD. PRODUTTORE



Il processo di certificazione di ogni fase della filiera rende  
il Parma un alimento tracciabile e controllato



# RICERCA E INNOVAZIONE



PROGETTO  
FILIERA

DAL 1980

PROGETTO SIPE  
HAM

DAL 1990

PROGETTO DI  
RICERCA SULLA  
FORMAZIONE,  
SVILUPPO E  
SELEZIONE DEI  
LIEVITI E DEGLI  
AROMI

DAL 2010



PROGETTO DI  
RICERCA  
INTERNAZIONALE

2015



# RICERCA E INNOVAZIONE

## ✓ **Riduzione della quantità di cloruro di sodio**

Sostituzione del cloruro di sodio (Na Cl) con sali omologhi (cloruro di potassio – KCl)

Materie prime nazionali già testate per la resa qualitativa della trasformazione

Utilizzo di spezie naturali a effetto antiossidante e antimicrobico

Scelte tecnologiche, tempi e modalità produttive dedicate - concessione brevetto



## **Prosciutto crudo DULCIS**

- ü **Quantità di cloruri inferiore a 4.5%**
- ü **Sodio - 25 % rispetto alla media dei crudi presenti sul mercato (fonte dati tabelle INRAN 2012) → (1,49 gr /100 gr)**
- ü **Contenuto di potassio 1% (1 gr / 100gr ) → 32% RDA**
- ü **Buona consistenza e colore → stagionato 17 mesi**
- ü **Assenza di alterazioni microbiologiche**



## PROSCIUTTO CRUDO DULCIS LA PIÙ GRANDE INNOVAZIONE NEL MONDO DEI SALUMI



*Ministero del Lavoro, della  
Salute e delle Politiche Sociali*

Alla presentazione del prodotto Dott.ssa Lucia Guidarelli (*Direttore Ufficio V, Dipartimento Sanità Pubblica Veterinaria, Nutrizione e Sicurezza degli Alimenti, Ministero del Lavoro, della Salute, e delle Politiche Sociali*) relatore sul Reg. Eu. 1924/2006 che disciplina la sostenibilità dei claim nutrizionali sui prodotti alimentari.

**NFI** *CENTRO STUDI DELL'ALIMENTAZIONE  
NUTRITION FOUNDATION OF ITALY*

Collaborazione con Centro Studi dell'Alimentazione Nutrition Foundation of Italy per la divulgazione dei dati riguardanti gli effetti benefici sulla salute umana di una riduzione del sodio e di un miglior equilibrio sodio - potassio negli alimenti.



Collaborazione con nutrizionisti AFBioMed Parma per un progetto di educazione alimentare rivolto ai bambini delle scuole elementari e medie. Progetto sostenuto dalla Regione Emilia Romagna.



# RICERCA E GUSTO

## ✓ Ricerca su lieviti e particelle aromatiche liposolubili e idrosolubili responsabili delle fragranze e del gusto delle carni stagionate

L'implementazione degli studi sulle condizioni micro-climatiche che favoriscono lo sviluppo naturale dei vari ceppi di lieviti all'interno degli ambienti di lavorazione e lo studio del comportamento delle molecole aromatiche idrosolubili e liposolubili sulle carni hanno permesso di ottenere prodotti con profili aromatici particolari.



Prosciutto crudo Galloni in barrique



Prosciutto crudo del Gargantuà



Più di uno sguardo verso il futuro ...



Grazie per l'attenzione.