

# Consorzio Piacenza Alimentare



## La Rocca, mezzo secolo di artigianato dei salumi Dop

UN'AZIENDA NATA DALL'INTUITO DI QUATTRO AMICI ED OGGI AFFIDATA AI FIGLI NEL SOLCO DELLA TRADIZIONE

Una delle più preziose ricchezze di un'azienda è il legame con il suo territorio. Quando si produce avendo come riferimento le eccellenze della propria terra, la sua storia, la sua gente, beh, si ha già una carta vincente in mano. Deve però essere un'appartenenza reale - non di facciata o di marketing - e in questo senso il Salumificio La Rocca di Castell'Arquato è una delle più virtuose aziende del piacentino. Non è solo il nome, ma sono i contenuti a connotare l'orgoglio di appartenenza di questa solida realtà della Valdarda, che mantiene salubri connotazioni artigianali e tradizionali pur facendo numeri da affermata realtà industriale. C'è una doppia fotografia che racconta meglio di tante parole la storia dell'azienda, ritrae i quattro odierni titolari (Vittorio Magni, Eugenio Corvi, Giancarlo e Marco Orlandi) nella stessa identica posa dei rispettivi padri - che furono i fondatori del Salumificio - in un'immagine in bianco e nero. Il ricambio generazionale è un'altra delle caratteristiche fondanti de' La Rocca. Qui sono ancora in auge tanti piccoli segreti della lavorazione



Un addetto alla legatura dei salumi al lavoro.

di un tempo, l'aglio che insaporisce il salame - ad esempio - viene sciolto nel vino bianco orgoglio di questa zona, il Monterosso.

Si parte mezzo secolo fa quando quattro amici dal background professionale eterogeneo decidono di mettersi assieme per dare vita ad un'impresa di macellazione e trasformazione della carne suina. La tradizione norcina è da sempre gloriosamen-

te presente nel Piacentino, il salumificio La Rocca la sintetizza e sublima fin dai primi anni con splendidi salumi: coppa, salame, pancetta, ma anche il culatello il mandolino (o culatello con cotenna), il fiocco di prosciutto.

L'azienda si lega fin dall'inizio al Consorzio salumi tipici piacentini e riceve il prestigioso marchio europeo Dop per la coppa, il salame e la pancetta. Fare squadra con chi opera nell'enogastronomia è da sempre una "mission" fondante de' La Rocca, che il 25 febbraio 2000 aderisce tra i soci fondatori alla Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini con l'obiettivo di valorizzare l'identità storica, culturale, economica e sociale del territorio.

Oggi nello stabilimento alle porte di Castell'Arquato operano una trentina di dipendenti, in gran parte figli o nipoti di esperti norcini, che prima di loro hanno lavorato tra queste mura. Si producono ogni settimana circa 130 quintali di insaccati tritati e 3000-3500 pezzi interi. Il salumificio raggiunge ormai parecchi mercati del Nord Italia ma in particolare quello lombardo, la



In alto: i fondatori de' La Rocca e (sotto) i loro figli nella stessa posa mezzo secolo dopo; qui sotto, la lavorazione delle coppe e (nella foto grande sopra il titolo) una veduta aerea dello stabilimento di Castell'Arquato



presenza nella grande distribuzione è consolidata, ma anche in decine di piccoli negozi di vicinato.

Il principale merito di chi gestisce questa azienda è quello di aver perseguito le strade dell'innovazione e del rinnovamento, senza però tradire la propria identità di azienda familiare e senza abbandonare, nel solco della tradizione, il rapporto con il territorio.

Uno degli aspetti fondamentali, una sorta di "conditio sine qua non" de' La Rocca, riguarda la selezione della materia prima. I salumi Dop - secondo quanto prescrive il severo disciplinare europeo, che ha riconosciuto alla provincia di Piacenza, unica in Europa, ben tre denominazioni protette - vengono "plasmati" con carni di suino pesante pada-

no provenienti da allevamenti delle regioni Emilia Romagna e Lombardia, suini allevati con attenzione, con controlli rivolti al benessere dell'animale e alimentati con mangimi selezionati; le carni vengono rifilate e lavorate fresche entro tre giorni dalla macellazione e non congelate. Coppe, pancette e salami (ma anche tutti gli altri prodotti de' La Rocca) vengono sgocciolati al caldo e stagionati nel rispetto rigoroso delle caratteristiche del microclima naturale e di fresche cantine, senza alcuna forzatura tecnologica.

Oltre ai tre Dop - che hanno nella coppa "La Regina" il loro portabandiera - la produzione dell'azienda di Castell'Arquato abbraccia anche altri prelibati salumi a cominciare dal culatello, proseguendo con la culata "Il

LA REGINA, COPPA DOP DA MEZZO SECOLO



Non può che chiamarsi "La Regina" il prodotto in cui vanno maggiormente fieri al salumificio La Rocca. La coppa Dop a Castell'Arquato ha avuto il proprio nome legalmente registrato più di mezzo secolo fa ed oggi mantiene orgogliosamente il suo primato di eccellenza testimoniato anche da importanti riconoscimenti come le "tre fette" nella guida del Gambero Rosso o il punteggio di 90/95 centesimi sulla guida Grandi Salumi.

Viene ottenuta esclusivamente da coppa suina fresca di grandi dimensioni proveniente dal collo di maiali maturi, nati e cresciuti in allevamenti dell'Emilia-Romagna e della Lombardia, lavorata con i metodi e nel rigoroso rispetto del disciplinare di produzione Dop. La stagionatura è prolungata per almeno sei-otto mesi ed il peso medio "viaggia" tra gli 1,800 e i 2 chilogrammi.

Ma tra le eccellenze de' La Rocca non possono essere trascurati anche "Il Principe" e "La Castellana", che sono rispettivamente il salame piacentino Dop e la pancetta piacentina Dop dell'azienda di Castell'Arquato.

Il salame viene ottenuto con un trito misto e rosa di pancetta proveniente da suini emiliano romagnoli, idem per la pancetta che - ovviamente - viene realizzata con la pancia degli animali e si connota per un meraviglioso colore rosso-rosa nelle parti magre e bianco in quelle miste. Dal sapore dolce e fresco nuance di erba e fiori di campo, aroma floreale e lievemente speziato. Per quanto riguarda invece il salame, vale la pena di sottolineare che la carne tritata con la tradizionale macina grossa viene condita, secondo antica tradizione, con una miscela di sali e spezie, bagnata con un infuso di aglio e vino bianco delle colline arquatesi: il Monterosso.

Mandolino", con il fiocco di prosciutto "Il Cortigiano" e con una chicca assoluta come il fiocco di spalla "Il Paggetto". Tra i "prodotti del Borgo" si annoverano anche vari tipi di salame (gentile, gentiletto, del contado e del vassallo), lo strolghino, i cacciatori, i cotechini "Invistidura", la "Mariolina" e la "Campanella". Una produzione a tutto tondo con il dogma virtuoso dell'ecosostenibilità: i vecchi tetti dell'azienda sono stati rifatti e ricoperti da 4000 pannelli per il fotovoltaico, le caldaie funzionano rigorosamente a gas metano e gli scarichi sono dotati di un depuratore a fanghi attivi. Un'attenzione assoluta all'ambiente circostante, che costituisce un valore aggiunto per l'azienda, ma anche un ulteriore segno del proprio rispetto per il territorio.