

SALUMIFICIO PEVERI. QUALITA' ORIGINALITA' PIACEVOLEZZA A PORTATA DEI SENSI

A volte è il caso che ti porta a scoprire aziende e prodotti di alta qualità a te sconosciuti, ed è proprio così che un mio amico produttore di vini, dovendosi recare in quel luogo, mi portò a far conoscere il salumificio "Peveri" collocato nella profonda campagna di Alseno in provincia di Piacenza. Il luogo si presenta come un'enorme bottega dove all'interno una marea di salumi e altro ben di dio attirano la mia attenzione. C'è da perdere la testa. Il profumo invade i miei sensi come non mai e scorgo che essi provengono anche dal laboratorio di produzione posto ad un lato della bottega. Mi viene incontro una delle proprietarie del Salumificio, la signora Federica la quale, dopo aver fatto reciproca conoscenza, mi illustra l'essenza del salumificio Peveri e mi spiega che la sua è una azienda che produce salumi di alta qualità, avvenuta dopo una attenta selezione le carni, una cura certosina dei prodotti, una attenzione nella presentazione e nel packaging, per soddisfare il cliente italiano e estero più esigente a 360 gradi. Ma alla base di questa impostazione aziendale scopro che sono le tradizioni, la passione e i valori etici di questa famiglia che da 4 generazioni conducono il Salumificio Peveri, facendo balzare il marchio "Peveri", tra i migliori produttori di salumi della Food Valley emiliana. La signora Federica mi fa un po' di storia della sua famiglia e dell'azienda. Alla fine dell'800 la famiglia Peveri si stabilì a Chiaravalle di Alseno per intraprendere un'attività di agricoltura nei fondi dell'Abbazia di Chiaravalle della Colomba. Il capostipite Remo da adolescente imparò l'attività di salumiere a Milano in un salumificio storico e nel 1920, aprì una salumeria a Stradella nel pavese, ma tornò a Chiaravalle quando scoppiò la seconda guerra mondiale. Lavorò come macellaio ambulante negli anni 1930 -1940, durante e dopo la guerra, molto conosciuto e apprezzato; portò con sé il piccolo Carlo che imparò a conoscere le carni e la loro trasformazione. Nel 1952 il figlio Carlo aprì nel Palazzo della Commenda di Chiaravalle della Colomba la salumeria, con passione ed amore sviluppò la sua attività sino a coronare nel 2009 l'obiettivo di inaugurare la nuova ed elegante sede del Salumificio Peveri a pochi passi dalla famosa Abbazia Cistercense che oggi comprende i laboratori di produzione, le operazioni di immissioni sul mercato, il packaging. Le cantine di stagionatura e invecchiamento nei sotterranei sono il fiore all'occhiello dell'azienda insieme allo showroom dei salumi dedicato ai turisti e ai buongustai. A proseguire e contribuire allo sviluppo dell'azienda oggi sono i figli Remo e Federica che continuano sulla via di passione e dedizione nel proprio lavoro tracciata dal capostipite. La moderna bottega è il tempio dove spirito e materia si fondono per dare vita a salumi eccellenti, tipici della cultura agreste locale, unici, genuini, di squisita bontà, fragranza, morbidezza e altissimo valore alimentare. La Famiglia Peveri ha radici profonde sin dalle origini, radici fatte di storia e amore per la propria terra, una Famiglia che coltiva un'arte secolare rinnovando il rituale dell'accoglienza alla vecchia maniera, in questo salotto di ritrovo per viandanti e pellegrini, ove, oltre a degustare salumi speciali, i più appassionati potranno dar soddisfazione ai sensi nel vedere e odorare i più preziosi, "i tesori" della cantina. La cantina mostra un'atmosfera ovattata, come uscita dal vecchio scrigno, preziosa eredità del passato, gelosamente custodito per anni e silente testimone del tempo che scorre, avvolge tutto per diffondere il sapore vero del nobile e antico mestiere di casa "l'arte di far su i salami".

Abbiamo raccolto un'arte secolare, ci sottolinea Federica Peveri, fatta di storia e amore per la nostra terra e lavoriamo per produrre vere e proprie perle della salumeria tradizionale locale, prodotti unici, genuini, di squisita bontà, fragranza, morbidezza e notevole valore alimentare. La nostra produzione di salumi è artigianale ed espressione della tradizione locale, di mani esperte alla ricerca della qualità e dell'armonia del gusto. La trasformazione delle carni avviene dunque all'antica maniera con l'utilizzo di materie prime ed ingredienti naturali e la stagionatura in cantina con microclima naturale senza forzature meccaniche e nell'assoluto rispetto dei tempi richiesti, così come dettato dalle ricette di casa. Da sempre operiamo con particolare attenzione alla qualità della vita e alla salvaguardia dell'ambiente nel rispetto della bella natura che ci ospita. Non a caso i nostri salumi sono tutti ottenuti senza glutine e senza latte e/o derivati.

Io e il mio amico Nicola non abbiamo resistito alla tentazione di assaggiare alcuni prodotti così forchette alla mano abbiamo iniziato. Pancetta e Salame dop sono le due punte di diamante di questa azienda, ma quando abbiamo assaggiato i quattro tipi di coppa e la mandorla, abbiamo dovuto ricrederci. Qui tutto è eccellenza, tutto è qualità, tutto è piacevolezza. La Mandorla, nuovo arrivato di Casa Peveri è un salame dal prosciutto tipico del salumificio Peveri dal sapore dolce e delicato, si consuma affettato a breve stagionatura, è preparato con carni magre di maiale allevato in Italia, condito con sale marino, spezie e aromi naturali macerati nel Gutturino (vino storico piacentino). La coppa Peveri si produce in quattro versioni: La Coppa Dop Piacentina, la Coppa delle Fonti, la Coppa di Suino Nero e la Coppa di Suino Nostrano Bianco. Tutte con diversi mesi di stagionatura e fino a due anni. Quattro prelibatezze che non dimenticheremo mai.

Alla prossima occasione ci siamo promessi di assaggiare il resto della produzione dei Salumi Peveri. La mia esperienza in questo salumificio è stata possibile grazie a questo mio caro amico Nicola che mi ha permesso di scoprire un luogo piacevolissimo e prodotti di qualità rara. Consigliamo la visita al salumificio e alla sua bottega e di visitare e ammirare il Santuario della Madonna di Chiaravalle della Colomba a 150 metri. È una gita che fa bene ai sensi e all'anima. Per info: SALUMIFICIO PEVERI CARLO S.A.S

Via Chiaravalle, 3193/1

Frazione Chiaravalle della Colomba - Alseno (Piacenza)

Tel (+39) 0523.940156

Fax (+39) 0523.940763

Web: www.salumificiopevericarlo.com

E-mail: info@salumificiopevericarlo.com

Orari di apertura della bottega: dalle 8,30 alle 12,30 - dalle 14,30 alle ore 19 da lunedì a sabato.

Prenotazioni per la domenica:Â federica@salumificiopevericarlo.comÂ

Â