

GALLETTI: L'ANTICO ACETIFICIO ARTIGIANO D'ITALIA SIN DAL 1871 GARANTISCE QUALITÀ E TIPICITÀ

Se c'è un'azienda che può fregiarsi del titolo "ANTICO ACETIFICIO ARTIGIANO" questa è l'azienda Galletti di Cremona. DAL 1871 qui si produce aceto di vino da 5 generazioni e che "condiscono" la tavola e la cucina Italiana e di coloro che dell'italianità ne fa un pregio. Il fondatore Francesco Galletti si trasferisce da Modena a San Daniele Po (Cremona) dove, avendo un punto di sosta e ristoro per gli abitanti della piccola comunità, nonché per coloro che transitavano con i barconi lungo il Po e per i viaggiatori di passaggio ai quali venivano offerti prodotti tipici cremonesi in cambio di salumi parmensi e vini modenesi, apre uno stabilimento per la produzione di aceti, moderno e tecnologicamente avanzato. Fu così che nel 1871 nacque l'"Antica Fabbrica di Aceto Galletti".

Nel corso degli anni l'Acetificio Galletti si è ampliata passando da uno a due stabilimenti: Il primo a San Daniele Po di Cremona e la Cantina a Modena. A San Daniele Po (Cremona) viene concentrata la produzione dell'aceto di vino, degli aceti aromatizzati, del succo di limone, dell'aceto di mele e dei condimenti, mentre nella cantina di Modena si coltiva la produzione di aceto balsamico tipico di Modena. Pur essendo un'azienda artigiana a conduzione familiare, oggi, l'Antico Acetificio Artigiano Galletti è in grado di offrire il massimo delle garanzie al consumatore, perché si avvale delle più moderne tecnologie di produzione e lavorazione del prodotto (dalla fermentazione con aria sterile, alla microfiltrazione, alla pastorizzazione, al confezionamento sterile) e garantisce un controllo costante della qualità dei vari lotti di produzione, grazie ad un attrezzato laboratorio interno ed alla consulenza di qualificati laboratori internazionali.

Non solo, recentemente, dal 1990 al 2000, l'Antico Acetificio Artigiano Galletti, può vantare l'ottenimento della certificazione del Sistema, della Gestione della Qualità, secondo la norma UNI EN ISO 9001:2000 e si lavora con scrupolosa osservanza delle normative vigenti tra le quali:- Decreto legislativo 26 maggio 1997 n. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari

- Decreto del Presidente della Repubblica n. 162 del 12/02/1965 "Norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini e aceti" e successive modifiche
- Legge n°527 del 2 agosto 1982 "Norme per la produzione e la commercializzazione degli agri" e successive modifiche
- Decreto del Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste del 27 marzo 1986 "Norme per la preparazione e la commercializzazione degli agri"
- Deroga di cui all'art. 2 della legge n° 527 del 2 agosto 1982 pubblicata sulla G.U. del 14 giugno 2001
- Direttiva CEE 95/2 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 febbraio 1995 relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti
- Direttiva CEE n. 77 del 21 settembre 1993 applicata con D.M. n. 312 del 16/06/1997 relativa ai succhi di frutta e taluni prodotti simili
- D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982 relativo ai succhi di frutta
- Decreto legge n. 77 del 16 febbraio 1993, attuazione Direttiva CEE 90/496 relativa ad etichettatura nutrizionale
- Decreto del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste del 12 marzo 1986 "Approvazione dei metodi ufficiali di analisi per i mosti, i vini, gli agri di vini (aceti) e i sottoprodotti della vinificazione" (G.U. n. 161 del 14/07/1986) e successive modifiche
- Regolamento della Commissione n. 2676/90 del 17 settembre 1990 "Metodi di analisi comunitari da utilizzare nel settore del vino"
- Decreto del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste del 3 dicembre 1965 "Caratteristiche di composizione e modalità di preparazione dell'Aceto balsamico di Modena".
- Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 10 maggio 2001 e Decreti del 12 aprile 2000 relativi alle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e indicazioni geografiche protette (I.G.P.)

per info: ANTICO ACETIFICIO ARTIGIANO D'ITALIA - GALLETTI

Via Faverzani, 13
26046 San Daniele Po (Cremona) ITALIA
Tel. 0.372.65544 - Fax 0.372.65082
Web: www.gallettisnc.it/Default.htm
E-Mail: info@gallettisnc.it