



Sapori
& Tradizioni

*Un viaggio fantastico
"la nostra storia"*

"Raccontarsi e raccontare è un po' come vivere. Anzi è vivere due volte: la prima vivendo, appunto; la seconda raccontando".

(Claudio Baglioni)

Un grazie speciale al nostro amico
Raffaele sempre prodigo di consigli

Il nostro viaggio inizia negli anni 60 quando nostro padre Nerino Mezzaluna decide di realizzare la sua idea imprenditoriale: trasformare e commercializzare le carni dei suini del proprio allevamento domestico, all'interno della piccola azienda agricola familiare, tipica realtà del territorio Marchigiano e Fermano.

Ecco la nostra storia...



La nostra storia

La gamma di prodotti inizialmente era costituita dai salumi “classici”: il salame magro e con lardello, ciauscolo, prosciutto, lonza stagionata (capocollo), salsiccia e coppa di testa. Queste lavorazioni avvenivano quasi esclusivamente nel periodo invernale in quanto non si avevano a disposizione sufficienti impianti di stagionatura e mantenimento. La produzione era quindi legata alla trasformazione delle carni provenienti dall’allevamento di famiglia.



I nostri prodotti

Gli anni passano cambiano i gusti ed i consumi. Nostro padre, cercando di ampliare e innovare il panorama dei prodotti, rilancia un'antica tipicità: il salame lavorato a punta di coltello, nasce così un nuovo salume a macinatura medio grande caratterizzato da un gradevole mosaico di parti magre e grasse in ogni fetta, frutto di una ricetta tramandata nel tempo di generazione in generazione. Innamorato della sua città, lo dedicò a Fermo, chiamandolo "Fermanello".



Salame Fermanello

Negli anni 90 l'azienda si trasforma sia da un punto di vista strutturale sia societario. Entriamo noi figli, Paola e Marco. Idee, innovazioni, entusiasmo e compiti precisi. Paola è il volto dell'azienda, Marco si occupa principalmente della produzione e mette a frutto i suoi studi, riuscendo a stagionare per un lungo periodo il lombo di suino fresco con il grasso di copertura e la sua cotenna, impreziosito da una miscela di erbe e aromi naturali frutto di ricerche certosine: E' il "Doppio Gusto lonzino con lardo" un prodotto di salumeria di altissimo livello e senza conservanti che solo l'assaggio può farne comprendere la bontà.



Doppio Gusto lonzino con lardo

Nell'agosto del 2009 la Comunità Europea riconosce il “ciauscolo” prodotto IGP un salame morbido e spalmabile, diventato in pochi anni il più famoso delle Marche grazie alle sue caratteristiche organolettiche ed un gusto davvero unico. La nostra azienda si è immediatamente attivata ed è stata tra le prime ad ottenere l'autorizzazione alla produzione nel pieno rispetto del disciplinare.

Viene lavorato utilizzando tre parti nobili del suino, la spalla la pancetta ed il rifilo di lonza e prosciutto a cui viengono aggiunti, il sale un pò di vino e infine dell'aglio, che rilascia il suo tipico aroma.

Un salume oggi ricercato da molti chef stellati che lo vogliono per dare ai loro piatti un tocco di originalità e tradizione.



Ciauscolo IGP

Tappa chiave del viaggio aziendale negli anni 2000, quando volendo proporre ai nostri clienti la parte più nobile del suino, inizia la produzione di “Culatta e Fiocco stagionati con cotenna”.

Dolcezza, profumo inebriante e gusto speciale sono le caratteristiche che vengono conferite da un impianto di stagionatura ai piedi dei monti sibillini, in un ambiente naturale dove la brezza marina si fonde con il maestrale, creando così un clima particolare e unico.

Il tempo e l'antica tradizione norcina trasformano una parte nobile del suino in una vera e propria un'opera d'arte.



Culatta con cotenna



Marco, Paola e la nostra mamma Ada



A lezione di ciauscolo scambio culturale con
la scuola Platen Gymnasium di Ansbach

Il nostro viaggio fantastico oggi prosegue tra passione e dedizione al lavoro. L'esempio dei nostri genitori è in ogni dettaglio: massima qualità, naturalezza delle materie prime e degli ingredienti, maniacale precisione e salubrità nelle varie fasi di lavorazione e stagionatura sempre nel rispetto dell'ambiente, del benessere animale e del rapporto umano con i nostri collaboratori.

Siamo una grande famiglia, ognuno ha le sue competenze e dà il suo apporto, perchè non si smette mai di sognare, la realtà ogni giorno può diventare più bella e gustosa.

**"Quando cominci un lavoro quello che conta
è farlo fino in fondo e bene"**

(Margareth Thatcher)

TO BE CONTINUED...



Salumificio Mezzaluna snc
C.da San Girolamo, 3
63900 Fermo Italy



+39 0734 629128



info@salumificiomezzaluna.it

www.salumificiomezzaluna.it

