

Usiamo i cookie per fornire un'esperienza più sicura e per rivolgere alcune inserzioni al pubblico giusto. Cliccando o navigando sul sito, acconsenti alla raccolta da parte nostra di informazioni tramite i cookie. Puoi anche [disattivare la personalizzazione degli annunci](#) o consultare la nostra [informativa privacy](#).



Non riceve alcun finanziamento pubblico
Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI



Email

Password

Accedi

Reimposta password

Home

Notizie

Video

Abbonamenti

Contattaci



Cerca in Notizie...

Home ► Carni e salumi

Covid e festività spingono le vendite di Salumificio Menotti

Intervista con Emilio Caligiuri, amministratore della storica azienda calabrese



Anche per l'anno 2021, è stato dicembre quello che possiamo definire il "mese dei salumi". Con le festività e le tradizioni natalizie, questi prodotti hanno registrato l'impennata della popolarità e dei consumi (vedi [articolo EFA News del 20-12-21](#)). Una crescita riscontrata anche dal Salumificio Menotti, realtà storica calabrese con sede a Colosimi (Cs), operante nel settore delle carni e produttore di insaccati secondo le più antiche ricette locali. "Il periodo delle festività ha sicuramente avuto un impatto positivo sull'azienda, considerando anche il difficile momento storico che stiamo attraversando. Il consumatore finale ha infatti acquistato direttamente da noi vista anche l'assenza della ristorazione", ha affermato, ai microfoni di EFA News, **Emilio Caligiuri**, amministratore dell'impresa calabrese, nonché figlio del fondatore **Menotti Caligiuri**.

L'imprenditore diede vita all'azienda nel lontano 1967, ponendosi una sfida impegnativa: "dare continuità alle lavorazioni artigianali calabresi, uniche e inimitabili, portando sulla tavola degli italiani salumi preparati con infinita sapienza". Tra i segni distintivi di produzione, giocano un ruolo importante anche il clima e l'aria fresca e incontaminata della zona. Infatti, l'azienda sorge proprio ai piedi degli imponenti castagni e dei maestosi abeti dell'Altopiano Silano. Una realtà fortemente legata al territorio, dunque, rappresentativa di una cultura e di una tradizione, ma anche innovativa e attenta alla qualità di tutti i suoi prodotti di linea. "I prodotti di punta sono rappresentati dall'alta salumeria calabrese e sono la salsiccia, la 'Nduja e la spianata", ha spiegato l'amministratore.

Il Salumificio Menotti, oltre ad essere un socio fondatore del Consorzio Salumi di Calabria Dop, ha anche una linea di produzione Dop ed una di prodotti affumicati. "La salsiccia di Calabria Dop, disponibile nella versione bianca, dolce e piccante, è ottenuta dall'impasto di carni, tritate a medio taglio, ricavate dalla spalla e dal sottocostola del maiale allevato in Calabria. Aromatizzate con finocchio e peperoncino di Calabria, dolce o piccante, sono insaccate in budello naturale. Intrecciate a mano e legate con spago naturale, sono messe a stagionare per almeno 30 giorni".

Le carni dell'azienda, scelte negli allevamenti selezionati, sono insaporite solo con ingredienti aromatici locali, come il peperoncino calabrese certificato, e insaccate in budello naturale legato a mano con spago. Inoltre, tutti i salumi prodotti nello stabilimento, sono senza glutine e senza derivati del latte. Il Salumificio Menotti esporta anche all'estero con una quota del 5% su tutto il fatturato, e secondo quanto dichiarato

dall'amministratore, l'azienda ha già in cantiere un progetto di espansione a livello nazionale nelle migliori Gdo.

E durante il Covid, nonostante il blocco della ristorazione, l'azienda è riuscita perfino a crescere. "Il Covid - conferma infatti Caligiuri - ha effettivamente avuto un impatto positivo sul fatturato aziendale: abbiamo registrato un aumento di circa il 22% durante la pandemia".

Quali sono i piani dell'azienda per il 2022?

"Stiamo progettando un'altra camera bianca per gli affettati, considerato il trend delle vendite nel secondo trimestre 2021", ha affermato l'amministratore. La camera bianca è un o spazio ad atmosfera controllata ideale per garantire la qualità e la salubrità dei prodotti alimentari. E' progettata e utilizzata per ridurre al minimo la presenza di particelle che possono contaminare il prodotto. Un ambiente dove attraverso dei filtri si creano le condizioni necessarie per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche dei cibi confezionati, ottenendo così una maggiore conservabilità.

Parlando di sostenibilità, cosa significa per l'azienda e cosa state facendo in merito a questa tematica?

"L'azienda in primis è già attiva nella produzione di energia attraverso dei pannelli fotovoltaici e acquista energia solo da aziende green. Inoltre, stiamo lavorando ad un progetto di raccolta delle acque piovane, che attraverso un apposito trattamento verranno successivamente riutilizzate per il lavaggio degli automezzi", ha concluso Caligiuri.

hef - 22949

Colosimi, CS, Italia, 17/01/2022 07:30
EFA News - European Food Agency

Simili



CARNI E SALUMI Peste suina: primi stop all'export di prodotti italiani

Colpo gravissimo per le eccellenze della salumeria nazionale

Uno dei peggiori incubi per l'industria dei salumi italiani si sta materializzando. Il ministero della Salute ha infatti confermato le indiscrezioni circolate ieri sui primi stop alle esportazioni... [continua](#)

CARNI E SALUMI

Coati rileva partecipazione nel salumificio San Paolo

La partnership permetterà di sviluppare una strategia di crescita congiunta

Coati, azienda di salumi della Valpolicella guidata dall'omonima famiglia, ha acquisito una partecipazione di minoranza del capitale sociale del salumificio San Paolo di Traversetolo, in provincia... [continua](#)



CARNI E SALUMI Bolzano: torna "Beef & Snow"

Rifugi e ristoranti della Val d'Ega promuoveranno la carne di manzo di qualità

Se la neve è senza dubbio l'attrazione principale che ogni anno porta in Val d'Ega (BZ) migliaia di appassionati di sport invernali, l'aspetto enogastronomico è tutt'altro che secondario. La vera magi... [continua](#)

Carni e salumi

SCOPRI I VANTAGGI DI ABBONARSI A





Ultimi video



Assica: decolla campagna di promozione Ue

Prosegue a pieno ritmo la campagna triennale di promozione europea dei salumi italiani ideata da Assica e cofinanziata dall'UE. Il programma, che terminerà nel 2024, ha come target l'Italia e...





Torino Porta Nuova riparte dalla ristorazione

"Il Terrazzo" è la nuova food lounge di Torino Porta Nuova, che ha aperto da pochi giorni le sue porte alla città e ai viaggiatori col taglio del nastro alla presenza di Alberto Cirio, Presidente della...

[Visualizza video precedenti](#)

Agenzia di Stampa

Agenzia: EFA News - European Food Agency **Direttore responsabile:** CLARA MOSCHINI **Direttore editoriale:** LUCA MACARIO **Casa editrice:** WFPA S.r.l. **Partita IVA:** 14324171009 © 2022: EFA News - European Food Agency
Agenzia di stampa registrata presso il Registro della Stampa del Tribunale di Roma con il numero 131/2018 e presso il Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 32403

[urbandesign](#) [Resiel](#) [Abbonamenti](#) [Contattaci](#) [Privacy](#) [Condizioni d'uso](#)

Lingua



Seguici Su

