



RASPINI

BUONI, AUTENTICI, GENUINI

RASSEGNA STAMPA

1 - 31 MARZO 2026



1° FEBBRAIO – ITALIANFOOD.NET

Bimestrale
02-2026
Pagina 90/100
Foglio 1 / 10



www.italianfood.it

MEAT & SALUMI

FINE ITALIAN CHARCUTERIE





► Explore the latest reports, classified by product category, in our digital newsstand

© Arietide Moscarello

© All rights reserved

EXECUTIVE SUMMARY



SPECK: CONVENIENCE AND ORIGIN DRIVE SALES

Speck Alto Adige IGP leads exports (32.7%), with Germany as the main market and growth in the U.S. and France.



PROSCIUTTO CRUDO: NEW ASSORTMENT BALANCE

Self-service gains prominence. While leading DOP hams like Prosciutto di Parma and San Daniele remain key.



COOKED HAM: OFFER SEGMENTATION

Cooked ham remains key in export markets, with growth in flavored and premium slow-cooked lines.



BRESAOLA: HEALTHY IDENTITY

Bresaola strengthens its image as a modern, wellness-oriented product, with growth high-protein, organic, and certified variants.



TARIFFS

Rising tariffs are a major concern, as production cannot be relocated, posing risks for importers, distributors, and the entire supply chain.

Exports of hams, speck, and culatelli grew steadily in the first nine months of 2025. Volumes reached 52,426 tonnes, up 2.3%, while export value rose 3.9% to €754.4 million

FACTS&FIGURES

In the first nine months of 2025, based on Imaea data, exports of boneless hams, speck, and culatelli showed positive performance compared to the same period of the previous year. Export volumes reached 52,426 tonnes, up 2.3%, supported in particular by strong growth trends in recent weeks. In line with this trend, export value increased by 3.9%, reaching €754.4 million. This also led to a further rise in the average export price, which reached €14.38/kg (+1.6%), although the pace of growth slowed compared to the first part of 2025. Within the category, speck was affected by weak results in the German market, reflecting a challenging economic environment with more cautious consumer spending.

From January to September 2025, exports of cooked ham also increased by 9.2% in volume, reaching 13,965 tonnes. Turnover rose by 5.9% compared to the same period last year, totaling €175.6 million, while the average export price decreased by 3.1%, to €12.70/kg. In 2024, exports of bresaola della Valtellina IGP reached 632 tonnes, accounting for 5% of total production, with a growth of 4.6% compared to 2023. This trend was mainly supported by European Union markets, which account for 72% of exports, while non-EU countries also showed strong growth, with an 8.5% increase year-on-year.

RT Taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

90

ITALIANFOOD.NET | N.1 - 2026

100094





Bimestrale
02-2026
Pagina 90/100
Foglio 2 / 10



www.italianfood.it

MEAT & SALUMI > FINE ITALIAN CHARCUTERIE

TOP ITALIAN PLAYERS

CURED HAM	SALAMI PROSCIUTTI	SPECK & BRESAOLA
Aldar Uno	Sagem	Bresola Del Zoppo
Anconi	Salamificio Fratelli Benetta	Bresole Pini
Citterio	Salamificio Fratelli Codi	Che Umberto Buschi
Cia (Luarina)	Salamificio San Michele	Centro Carne
Devodler	Salamificio Fedazzoli	Citterio
Ermet Fontana	Solpi Salumi	Cia
Ferrarini	San Pietro Prosciutto	Fiorucci
Fiorucci	Terre Ducali	Fratelli Riva
Fratelli Gallani	Vilani	Fumagalli Industria Alimentari
Fumagalli Industria Alimentari	Verani	Galbani
Fukoff		Gallara
Gallera	COOKED HAM	Gruppo Veronesi
Grandi Salamifici Italiani	Capelli	Handi Tynal
Greco & Folzani	Citterio	Itala Alimentari
Gruppo Martelli	Cia	Levani
Gudenzi	Ferrarini	Moser
Itala Alimentari	Fiorucci	Paganoni
Jami	Galbani Salumi	Parmacotta
La Felinese	Gruppo Martelli	Pittcher
Leoncini	Itala Alimentari	Piacenti
Leporati	Itali	Raspini
Levani	Leoncini	Ricci
Negrani (ATA)	Negrani (ATA)	Renzi
Morgante	Parmacotta	Rigamonti
Parmacotta	Raspini	Rovagnati
Piacenti	Renzi	Salumi Codi
Pio Tosini	Rovagnati	Salamificio Franchi
Raspini	Salumi Codi	Salamificio Fratelli Benetta
Rigamonti	Salamificio Fratelli Benetta	Salamifici GranTerre
Rovagnati	Salamificio Fratelli Riva	Salamificio Mancossi
Rukino	Salamificio Matta	Terre Ducali
	Terre Ducali	Verani

In alphabetical order - source: ItalianFood.net

Il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

02099



Bimestrale
02-2026
Pagina 90/100
Foglio 3 / 10



www.ennecci.it

MEAT & SALUMI > FINE ITALIAN CHARCUTERIE

COOKED HAM: EXPORT TRENDS

Volume sales	19.950 t (+0.2%)
Value sales	€173.8 million (+5.9%)
Source: Imares - period Jan-Sep 2025 vs Jan-Sep 2024	



France and Germany remain the top markets for cooked ham, showing steady growth. Poland and Spain lead with strong double-digit increases in 2025

COOKED HAM: EXPORT TRENDS IN KEY MARKETS

	In million €	Trend in %
France	45.6	+5.4
Germany	30.8	+0.8
United Kingdom	14.5	-6.0
Poland	10.2	+17.5
Spain	9.3	+25.8
Austria	8.5	+8.5
Belgium	7.2	+2.5
United States	6.2	-5

Source: Imares - period Jan-Sep 2025 vs Jan-Sep 2024

ITALIAN BONELESS HAM, SPECK, CULATELLI: EXPORT TRENDS IN KEY MARKETS

	In million €	Trend in %
France	163.4	+7.6
United States	141.3	+0.4
Germany	105.2	-2.9
United Kingdom	52.1	-3.7
Belgium	40.8	+11.5
Austria	26.4	-7.5

Source: Imares - period Jan-Sep 2025 vs Jan-Sep 2024

ITALIAN BONELESS HAM, SPECK, CULATELLI: EXPORT TRENDS

Volume sales	52.426 t (+2.3%)
Value sales	€754.4 million (+3.9%)

Source: Imares - period Jan-Sep 2025 vs Jan-Sep 2024

VERONI

Roasted cooked ham in international markets

€ 190 M

TURNOVER 2024

30%

EXPORT SHARE



COUNTRIES

France, Germany, Scandinavian and Baltic countries, UK, USA

Veroni aims to expand its presence, with a particular focus on the UK market, while consolidating its established markets. The goal is to become the leading brand in Europe for Italian aperitivo. In European markets and the United Kingdom, Veroni offers Il Focolare, a high-quality roasted cooked ham that reinterprets a tradition-inspired process in a contemporary way. The product is made from carefully selected meats, processed with attention to ensure a compact texture and excellent slicing performance. The recipe features an exclusive blend of natural spices and aromatic herbs, giving the ham a delicate aroma and a full, well-balanced, and harmonious flavor. Its distinctive surface browning, achieved



Il Focolare Veroni

through controlled cooking, recalls the most authentic roast preparations and gives the product an inviting appearance. Prepared gluten-free, without added glutamate, and without added polyphosphates, Il Focolare stands out for its versatility, making it suitable both for cold consumption and for hot preparations.

Il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Bimestrale
02-2026
Pagina 90/100
Foglio 4 / 10



www.italianfood.it

MEAT & SALUMI - FINE ITALIAN CHARCUTERIE

GRUPPO MARTELLI

€ 340 M
TURNOVER 2024

18%
EXPORT SHARE

COUNTRIES
United States, Canada, Australia, Argentina, Germany, France, United Kingdom, Denmark, Czech Republic, Sweden, Singapore

DOP on the rise

The company aims to strengthen its presence in key markets through strategic partnerships, highlight the authenticity and quality of Italian cured meats, and achieve sustainable growth through innovation and efficient logistics. With a well-established presence in major international markets, the Group promotes Parma PDO Ham abroad as an authentic expression of Italian tradition. Made exclusively from carefully selected pork and sea salt, the product comes from a fully controlled supply chain, which allows the selection of hams as early as the slaughtering phase and the definition of the most suitable curing process for each one. The range spans from 14-month



cured hams to high-end references, with maturations of 24 months and beyond, capable of expressing a balanced aromatic profile and natural sweetness. The entire production process combines artisan expertise with advanced technologies. Martelli Parma PDO Ham is distributed in key markets including the United States, Canada, the United Kingdom, France, Germany, Scandinavia, Australia, and Asia.



Tradition and premium quality in cooked ham

Alongside its PDO products, the Martelli Group also offers international markets the Vendo High Quality Cooked Ham, designed to enhance and celebrate Italian tradition. The product is made from carefully selected pork legs sourced from qualified slaughterhouses, chosen for their large size and low fat content. Belonging to the high-quality category, it stands out for its reduced moisture content and high protein level, achieved through limited brine injection and a long, gentle steam-cooking process at controlled temperatures. The process takes nearly 24 hours to slowly reach 65°C at the core, allowing for a natural



concentration of aromas. The slice is compact yet tender, with a delicate and authentic flavor, free from artificial notes. Vendo Cooked Ham is distributed across numerous international markets, including the United States, Canada, the United Kingdom, France, Germany, Scandinavia, Australia, and Asia.

Il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Bimestrale
02-2026
Pagina 90/100
Foglio 5 / 10



www.ennecci.it

MEAT & SALUMI - FINE ITALIAN CHARCUTERIE

ROVAGNATI

€ 329.7 M

REVENUES 2024
(+4.5% vs 2023)

9.3%

EXPORT SHARE
(+1.1% vs 2023)



COUNTRIES

USA, France, Benelux, Germany, Switzerland, Croatia, United Kingdom, Canada, Austria, Hong Kong, Malta, Greece, Portugal

Prosciutto crudo: quality starts with the pork legs

Designed for international markets, Gran Milano Rovagnati interprets Italian prosciutto crudo through a rigorous production process focused on consistent quality over time. The product begins with the careful selection of fresh pork legs, evaluated according to precise criteria of size and quality to ensure uniformity and recognisability. The production process follows traditional methods. After cold curing, the legs are trimmed, salted, and carefully massaged, then subjected to a double salting phase separated by a resting period. This is followed by desalting, trimming,



Gran Milano Rovagnati

and a pre-curing stage of around two months. Final maturation takes place in naturally ventilated environments, where the microclimate helps develop a balanced aromatic profile and a delicate texture. Gran Milano is currently present in key markets including France, the Benelux countries, Germany, and the United States.



Gran Ginestra: the art of premium bresaola

Gran Ginestra Punta d'Anca IGP bresaola is made from carefully selected cattle, using only the finest cuts for size and color, and crafted through a slow and meticulous process. This production method gives the product a distinctive appearance and a tender texture, accompanied by an intense flavor profile, with a pleasant hint of sweetness and a characteristic seasoning. Its bright red color is one of its most recognizable visual features. Made from the most prized cuts of adult beef hindquarter, such as the punta d'anca, Gran Ginestra is part of the



Gran Ginestra Punta D'Anca IGP Rovagnati

Rovagnati Gastronomia line, a selection designed to showcase the excellence of Italian charcuterie in international markets. The product is currently available in Croatia, France, the Benelux countries, and other EU markets.

Gran Ginestra Punta D'Anca IGP showcases tender, expertly selected beef with a rich, balanced flavor

RT Taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Bimestrale
02-2026
Pagina 90/100
Foglio 6 / 10



www.italianfood.it

MEAT & SALUMI > FINE ITALIAN CHARCUTERIE



Speck redefined: tradition in every slice

Rovagnati Sliced Speck is crafted through careful processing, beginning with the selection of high-quality raw materials and completed with a cold-smoking process using selected wood essences. The product stands out for its delicate flavor, enhanced by a balanced smoky note, and its naturally tender texture when sliced.

The coating with a blend of bay, juniper, pepper, and other spices helps create a distinctive crust and a harmonious aromatic profile. Part of the Rovagnati Sliced line, it is designed for convenient consumption while maintaining a strong



Sliced Speck
Rovagnati

connection to the tradition of Italian charcuterie. The product is distributed in several international markets, including France and the Benelux countries, Germany, the United Kingdom, Switzerland, and Croatia.

Rovagnati Sliced Speck combines high-quality ingredients with traditional Italian expertise

Gran Biscotto: method and identity

The company focuses on collaborating with major foodservice chains, strengthening its presence in the self-service deli sector, and entering new high-potential international markets.

Among the company's most recognizable products in international markets stands Gran Biscotto Rovagnati Gastronomia, a high-quality cooked ham. The product is made from carefully selected whole pork legs, processed fresh and hand-deboned, then slowly marinated to promote the absorption of aromas.

The recipe, based on a blend of herbs and spices, accompanies a steam-cooking phase lasting between fourteen and sixteen hours. This is followed by a resting period of approximately four weeks, which is essential to achieve balance in both the

aromatic profile and the texture. Each leg that meets the required standards is fire-branded, guaranteeing consistent quality over time. Gran Biscotto is now distributed across numerous markets, including the United States, France, the Benelux countries, Germany, the United Kingdom, Switzerland, and Canada.



Gran Biscotto
Rovagnati



RT Taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

10009



Bimestrale
02-2026
Pagina 90/100
Foglio 7 / 10



www.ennecci.it

MEAT & SALUMI - FINE ITALIAN CHARCUTERIE

DEVODIER

A journey through aging

€ 33 M

TURNOVER 2024

15%

EXPORT SHARE



COUNTRIES

Europe, USA, Canada, Asia, Oceania

The company aims to expand into new markets, broaden its product offering, and enhance consumer communication and education.

The Verticale di Prosciutto 2.0 Antiche Cantine offers a comparative exploration of dry-cured ham through three representative aging periods of the Devodier tradition, presented in a pack with the product visible. The process relies on essential ingredients, using only Italian pork and sea salt, and on natural maturation carried out in historic cellars.

The set includes Abeti Rossi 24 months, Tartufa Rosa 30 months, and Eccellenze 36 months, allowing consumers to appreciate the evolution of the flavor profile as the aging progresses. Each



Verticale Devodier

tasting reveals different nuances, influenced by time and the microclimate of the cellars.

The tasting is designed in ascending order to guide the consumer through a gradual journey of discovery.

The product is currently distributed in France, Germany, and the United Kingdom.

RASPINI

Parma PDO Ham in decorative format

€ 110 M

REVENUES 2024

6%

EXPORT SHARE



COUNTRIES

France, Sweden, USA

The company aims to consolidate its presence in existing markets, expand business in the most promising EU countries, and focus on its historic products and distinctive specialties.

Designed to offer a premium service without compromising on quality, l'Abate Parma PDO Dry-Cured Ham is available in a decorative format with an 18-month aging period. The product is made from carefully selected Italian raw materials and crafted in full respect of tradition and the Parma Ham Consortium regulations.

The aging process, monitored with attention and care, results in a balanced and recognizable sensory profile. When sliced, the ham shows a clear, uniform ruby color, a tender texture, and a distinct melt-in-the-mouth quality. Its flavor is sweet and



L'Abate Parma PDO Cured Ham
Raspini

fragrant, with a delicate character that makes it versatile in various consumption contexts. The offering from Prosciuttificio San Giacomo also stands out for its wide range of formats and aging options, a feature appreciated by the most discerning consumers. l'Abate Parma PDO Dry-Cured Ham is now distributed in selected markets, including Switzerland and Thailand.

Marketing stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Bimestrale
02-2026
Pagina 90/100
Foglio 8 / 10



www.italianfood.it

MEAT & SALUMI > FINE ITALIAN CHARCUTERIE

SALUMIFICIO F.LLI COATI

Quality takes time

€ 144.6 M

REVENUES 2024

20%

EXPORT SHARE



COUNTRIES

Germany, Belgium, France,
Spain, Netherlands, Czech Republic,
United Kingdom, Canada, Japan

The company aims to grow its presence in international markets, participate in key industry trade shows, and promote the Famiglie del Dueto network, while strengthening matchmaking and promotional activities with foreign buyers. Within the premium Lenta Cottura line, the Alta Qualità Oro Rosso Cooked Ham, available in key European markets, represents a mid-to-high-end offering. The product is made from fresh hind legs of carefully selected Italian pigs, processed using the deboned technique and then hand-tied outside the mold to preserve structure and integrity. The recipe includes a decoction of medicinal herbs, spices, and honey, prepared in advance and slowly simmered at low temperatures to allow



Oro Rosso
Salumificio F.Lli Coati

gradual absorption of the flavors. This is followed by a long, low-temperature cooking process that can last up to 27 hours, resulting in a tender texture and a well-balanced flavor profile. The production process, carried out with artisanal care, aims to maintain the natural qualities of the raw material while respecting a recipe handed down through generations.

CRITERIO

Toscana PDO Ham debuts in France

€ 620 M

REVENUES 2024
(+3.7% vs 2023)

66%

EXPORT SHARE



COUNTRIES

50

The company aims to raise awareness and appreciation of the finest Italian cured meats, strengthen and expand international distribution, and adapt its product offering to the tastes and consumption habits of foreign markets. Within the premium 1876 line, dedicated to Italian regional specialties, Toscano PDO Ham makes its debut, scheduled for 2026. The product embodies one of the most recognizable specialties of the Tuscan tradition, highlighting its distinctive characteristics through careful processing that respects the PDO regulations. Its characteristic aroma comes from a long aging process and dry curing with salt, pepper, and herbs typical of the region. The flavor profile is intense and structured, yet well-balanced, with a harmonious and never overpowering



Prosciutto Toscano DOP
Criterio

finish. The 1876 line focuses on carefully selected references designed to express strong territorial identity in a practical format, such as the 80-gram tray, ideal for international markets. Toscano PDO Ham will be launched in the first months of 2026 in France, with progressive distribution planned for other international markets thereafter.



Bimestrale
02-2026
Pagina 90/100
Foglio 9 / 10



www.ennecci.it

MEAT & SALUMI - FINE ITALIAN CHARCUTERIE

FUMAGALLI INDUSTRIA ALIMENTARI

€ 48 M

TURNOVER 2024
(+7% vs 2023)

58%

EXPORT SHARE



COUNTRIES
32

Main retail chains:
Carrefour, Waitrose, Biere
Group, Aldi, Lidl, Primia Coop,
Auchan, Dagi's, Scomark,
Alnatura, Casino

**Italy's organic legacy
in every slice**

The company aims to consolidate and expand its international presence, showcase its fully controlled supply chain model, and continue to stand out as an ethical leader in the food industry. Within the new Bioaffettati line, the dry-cured ham represents a product that combines traditional processing with a commitment to organic practices. The ham is made from carefully selected hind legs of pigs raised exclusively within a 100% owned organic supply chain, reared without antibiotics from birth, fed with locally sourced organic feed, and given more space than the minimum standards required by European regulations. The production follows a traditional salting and drying process,



Bio Affettati Prosciutto Crudo stagionato
Fumagalli Industria Alimentari

followed by a minimum 12-month aging period at the Lunghignano facility. After maturation, the hams are deboned and vacuum-packed in hygienically controlled environments. Gluten-free, lactose-free, and free from milk proteins, Bioaffettati dry-cured ham is currently distributed in European markets such as Germany, Poland, Belgium, and Portugal.

**Greater focus
on animal welfare**

Cooked ham is part of the Bioaffettati line, developed from a fully controlled supply chain and guided by principles of animal welfare.

The hind legs come from pigs raised according to organic farming methods, following a protocol that ensures more space in the pens, straw bedding, free-range systems without cages, reduced stress factors, free nursing, and delayed weaning. Processing begins with deboning and trimming the hind legs, which are then seasoned according to a traditional recipe and shaped in dedicated molds. This is followed by steam cooking in specialized ovens, designed to preserve the product's



Bio Affettati Prosciutto Cotto
Fumagalli Industria Alimentari

structure and tenderness. Slicing is done with manual arrangement of the slices, ensuring order and visual quality. Gluten-free, lactose-free, and free from milk proteins, Bioaffettati cooked ham is available in European markets such as Germany, Poland, Belgium, and Portugal.

RT Taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Bimestrale
02-2026
Pagina 90/100
Foglio 10 / 10



www.italianfood.it

MEAT & SALUMI - FINE ITALIAN CHARCUTERIE

CAPITELLI

Premium outside the box

€ 24.6 M

REVENUES 2023

2.2%

EXPORT SHARE
(2024, 2023: +28%)



COUNTRIES
UK, Germany, France

Capitelli is a family-run Italian salumi producer renowned for its artisanal cooked and smoked meats—especially its award-winning San Giovanni cooked ham—crafted with selected meats and traditional methods that embody Italian food excellence. On international markets, the brand offers Giovanna, a pancetta prepared with three cooking methods. This product has already established strong recognition in the Italian Horeca channel and is now showing increasing momentum abroad. The recent award of three stars at the Great Taste Awards has further sparked interest in markets such as the United Kingdom and Germany. At the heart of this product is an



Pancetta Giovanna
Capitelli

original processing method. The heavy pork belly, sourced from controlled supply chains, is first aged and then subjected to three distinct cooking phases, carried out at different times. This process combines the tradition of local aging with cooking techniques developed in-house, resulting in a product with an intense and well-defined aromatic profile.

SALPI SALUMI

Umbrian roots, international ambitions

Preci

FIRST PLANT IN ITALY WITH
ZERO-ENVIRONMENTAL IMPACT SYSTEM

70

EMPLOYEES



COUNTRIES
Luxembourg, Poland, Ireland,
Croatia, Germany, Slovenia

Salpi is a national reference point for the production of traditional Italian cured meats. Salpi exports to Luxembourg, Poland, Ireland, Croatia, Germany, and Slovenia, and international growth is a strategic priority. Expansion is selective, focusing on the right markets—primarily retail and Horeca—and suitable partners. The company follows three main strategies: selecting markets based on demand, positioning, and channels; building a stable distribution network with reliable partners; and investing in visibility and brand awareness through trade fairs, B2B activities, and digital communication to convey the value of its products. Among the most appreciated products are Prosciutto di Norcia IGP, Tutto Prosciutto, and the aged coppo.



Prosciutto di Norcia IGP
Salpi Salumi

Tutto Prosciutto is fully boneless for easier slicing, while coppo reflects the company's roots. The latest launch is a cured guanciale, made from pork cheek with careful processing and a spiced aromatic profile. Even this new product uses only GMO-free ingredients, maintaining coherence with Salpi's identity and product philosophy.

RT Taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.


1° MARZO – PLATINUM (IL SOLE 24 ORE)

 Trimestrale
 03-2026
 Pagine 193
 Foglio 1

PLATINUM the **24 ORE**

www.ennecci.it

Qui innovazione e tradizione artigiana si incontrano

Da 80 anni **Raspini**, leader nell'ambito della produzione di prosciutto cotto e salumi, è una solida realtà imprenditoriale da sempre a conduzione familiare

Da semplice bottega di salumeria ad azienda fra le più rispettate in Italia nella produzione di prosciutto cotto e salumi, La **Raspini Spa** di Motto di Scalenghe quest'anno festeggia l'80° compleanno e la presidente e a.d. Tiziana **Raspini** non nasconde l'orgoglio e l'emozione: "Un Gruppo, il nostro, nato dall'imprendenza di nonna Elsa, che da ragazza sviluppa il suo estro commerciale aiutando gli zii nell'attività nei mercati del vecchio porto di Marsiglia e poi giovane mamma, apre il suo piccolo negozio di salumi e formaggi in piazza Barcellona a Torino. Nel 1946 con nonno Italo fonda la fabbrica vera e propria nella casa colonica di famiglia a Vinto di Scalenghe (Torino)", attività si evolve poi passo dopo passo, diffondendosi progressivamente sul territorio nazionale e all'estero grazie alla visione e al lavoro dei figli Umberto e Maddalena coniugando la passione per l'innovazione alla consolidata tradizione artigianale ancora caratteristica di molte lavorazioni. I prodotti vantano filiere dedicate, tra cui quelle piemontesi - Salame Piemonte Igp, prosciutto cotto Rosa Maestosa - e quelle italiane, con certificazione Igd (firmato dagli agricoltori italiani). Nello stabilimento originario lavorano circa 250 collaboratori; nel 2002 si aggiunge il laboratorio di Isolabella (Torino), primo in Piemonte autorizzato Iga, dove si produce con lo storico marchio Rosa; nel 2018 viene acquisito il prestigioso prosciuttificio di Sala Baganza (Parma), che con i suoi 82.770 (biode stagione) immette Parma Dop a marchio San Giacomo. L'impegno per l'ambiente è documentato dal Bilancio di sostenibilità annuale, dai 5.900 metri quadri di fotovoltaico, dall'impianto di cogenerazione da 1.500 kW che permette una riduzione delle emissioni di 1.500 tonnellate di CO₂ all'anno.

Esplicita tra la sua linfa dal legame con il territorio. "Abbiamo sottoscritto il patto contro lo spreco alimentare too Good To Go e sosteniamo dal 2010 il Banco Alimentare. Con i nostri prodotti siamo sempre vicini ai meravigliosi mondi delle associazioni, del volontariato, degli eventi sportivi, un modo per essere riconcilianti verso questa terra piemontese laboriosa e generosa. La nostra forza sono da sempre: la famiglia che detiene il 100% della proprietà, i nostri collaboratori che sono la solida radice di tutto e il sorriso di nonna Elsa a cui penso ogni mattina e che mi dà l'energia più pura per andare avanti con entusiasmo nel rispetto del lavoro svolto fin qui". ■


 La presidente e a.d. Tiziana **Raspini**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

00009

 193 | *Platinum* - marzo 2026

L'ECO DELLA STAMPA
 LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



1° MARZO – PLATINUM (IL SOLE 24 ORE)

Trimestrale
03-2026
Pagina 208/10
Foglio 1 / 3

PLATINUM il Sole **24 ORE**



www.raspini.it

■ ■ ■ indirizzi

la copertina

GRUPPO NERI
ESSENZA HOSPITALITY
NAPOLI
Tel: +39 081 7673242
www.nerigruppo.it

l'altra copertina

CENTRO INNOVATION - CENTRO DI
MEDICINA NUCLEARE NERI S.R.L.
CANTÙ
Tel: +39 0323 243808
www.centroinnovation.it

profilo

CEIRA SC
NOLA (BN)
Tel: +39 0824 81011
www.ceira.com

scelte vincenti

UP AGENZIA PER IL LAVORO SPA
MILANO (MI)
Tel: +39 02 7505918
www.upjobs.com

strategie&successi

VEDE RETINA SPA
MILANO
Tel: +39 02 7505911
www.gruppoede.it

platinum performer

LEAD SRL
SIRMIONE (BS)
Tel: +39 030 482036
www.lead.it

business people

ERI FIERI SRL
PORTOFINO (GE)
Tel: +39 010 880524
www.eri.it

costruttori di successo

VITTORELLASSOCIATI
STUDIO DI ARCHITETTURA
UDINE
Tel: +39 0432 629776
AFLI (UD)
Tel: +39 043 7703237
www.vittorellassociati.it

storie di valore

ERBA SRL
RIVIGNANO (VC)
Tel: +39 02 3920294
www.erba.it

sotto la lente

PARTI LEGGI SPA
POMPIGNANO (MI)
Tel: +39 02 975 8423
www.gruppoportleggi.com

scenari d'impresa

INDUTER SPA
CORTINA (PN)
Tel: +39 02 9723672
www.induterpspa.com

primo piano

ELBI SPA
LIVORNO (PI)
Tel: +39 042 8840877
www.elbi.it

TECHNOPIANTI AFM SAS

SARNO (FG)
Tel: +39 034 4948332
www.tepanti.it

MANAGER SPA

SESSA AGRICOLA (CE)
Tel: +39 0823 606202
www.manager.it

SANUS ITALIA SRL

MILANO
Tel: +39 02 4874341
www.sanusitalia.it

TENAR SRL

BRACCANO (VA)
Tel: +39 033 2494250
www.tenar.it

ERION SRL

MANNO CREMARE (CR)
Tel: +39 0373 970424
www.erion.it

CELTIC - CONSORZIO DI SVILUPPO

ECONOMICO DEL FRIULI
(UD)
Tel: +39 0432 506245
www.celtic.fvg.it

SALE TIME FOODS ITALIA SRL

POZZANOVA
BORGOMASO (TR)
Tel: +39 047 942419
www.saletimefoods.com

GELBI SRL

ROMA
Tel: +39 06 57324622
www.gelbi.it

Brescia

WIRNBERGER BRESCIANI
ROMORE SPA
GUSNAGO (BS)
Tel: +39 030 8792021
www.wirnberegerbrescia.com

BIT TRANSFER SPA

BOZZO (BS)
Tel: +39 030 291552
www.bit.it

LA LIENESSA SPA

CAMPOTECOLO (BS)
Tel: +39 030 6986425
www.lienessa.it

OMN RECI SPA

VIZZA TIRICIA (BG)
Tel: +39 0364 70334
BROSIO
Tel: +39 030 2429417
www.omnreci.it

TERGIATURA INQUADRINO SRL

TRIVATE CAMLINO (PS)
Tel: +39 039 347021
www.inquadrino.it

GRUPPO IANICOLA SPA

MANTOVA (MN)
Tel: +39 030 86031
www.gruppoianicola.it

PELLINI LORENZO E FIGLI SRL

BIEDIZIOLE (BS)
Tel: +39 030 675085
www.aldobiancolorenzollino.it

GIROCALVANO SRL

LEGNANO (MI)
Tel: +39 030 880044
www.girocalvano.it

ELEKTROVOLT SRL

BIANCO DEL LAGO (BS)
Tel: +39 030 679702
www.elektrovolt.it

ACCA SPA

TREVISO (TV)
Tel: +39 0423 268017
www.acca-tpa.com

MANDITI SPA

CANTÙ (BS)
Tel: +39 030 254233
www.manditi.it

CELEBRAR MOLINARI SPA

MANTOVA (MN)
Tel: +39 030 996741
www.celebrar.it

BONZI SPA

CORCHIANO (BS)
CANTÙ (BS)
Tel: +39 030 273702
www.bonzi.it

MIRONI METALLI SRL

SANTO MARCO (BS)
Tel: +39 030 284269
www.mironimetalli.it

BAT READY PER TEST SRL

INVERIGO (BG)
Tel: +39 030 8620758
www.rct.it

DAMON BUNITEC SRL

LENO (BS)
Tel: +39 030 0482070
www.damonbunitec.com

NEW LAB SRL

CANTÙ (BS)
Tel: +39 030 7737038
www.newlabpro.it

FREDDI GROUP SRL

SARONNO (BS)
Tel: +39 030 807379
www.freddigroup.com

MORI 2500 SRL

CANTÙ (BS)
Tel: +39 030 273498
www.mori2500.com

EMERSON SRL

MUSOLINE (BS)
Tel: +39 030 373352
www.emerson.it

donne visionarie

WELLA KRAFT
TRENTO
Tel: +39 046 284275
www.wellakraft.it

ICAF FOOD SPA

GENOVA
Tel: +39 010 844791
www.icafood.it

FENDEZIONE MUSICA INSEME

BOLOGNA
Tel: +39 051 279532
www.fendefonemusicainseme.it

PROGI-SOFTWARE SRL

ROMA
Tel: +39 06 3642821
www.progisoftware.it

YEN'S KING SPA

SOMMA VESUVIANA (NA)
Tel: +39 081 8012344
www.yensking.it

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

TOURNAI
Tel: +39 011 4755131
www.unife.it

BECCARIA SRL

SCARLINO (CH)
Tel: +39 0375 230737
www.beccaria.it

il tagliando stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

00009



Trimestrale
03-2026
Pagina 208/10
Foglio 2 / 3

PLATINUM the **24 ORE**



www.ennecci.it

STUDIO ASSOCIATO TRUBIANNO
MELAGLIETTI ANTON NERI
FIRENZE
Tel. +39 055 788818
www.studioat.it

D.R.E.M. ITALIA
PADOVA (PD)
Tel. +39 049 529194
www.dremitalia.it

PLASTICA ALFA SPA
CARRARESE (CT)
Tel. +39 050 519573
www.plasticalfa.it

STUDIO LEGALE
TOMASSINI E FERRARI
TORINO
Tel. +39 011 5666800
www.studiolegale.com

ELUM SRL
CORTELLAIA VAL DI CHIANA (AR)
Tel. +39 0575 404245
www.elum.it

EURO SRL
MILANO, SAN CESAREO (AR)
Tel. +39 0575 816222
www.euro.it

Z M
GENOVA
Tel. +39 010 919101
www.zmgrovia.com

FOUR PRINTS BY SERRAVALLO
CANTINE HOTEL & CONFERENCE
CENTRO
AD CARTELLO (AR)
Tel. +39 046 710471
www.fourprintsby.com

BARRAGIOLI E MILLER VIVIO
RIPORTO (CT)
Tel. +39 035 732101
www.barragiolimillervivio.it

F HETING & CONSULTING SRL
ROMA
Tel. +39 06 8000320
www.fheting.com

CINQUA CAVONI
SARONNO (VA)
Tel. +39 032 442588
cinquacavoni@tin.it

GRANCI & PARTNERS SRL
ARONA
SANTA MARCURELLA (VA)
Tel. +39 0321 38240
www.grancipartners.com

DI NUOVO OFFICINE GRAFICHE SPA
CASA DE' TIRRENI (TA)
Tel. +39 082 34079
www.dinuovografiche.it

ANTICA DROGHERIA
MANGANELLI 1879 SRL
GENOVA
Tel. +39 010 280022
www.drogheriamanganelli.it

MEDIA CMI SRL
MARELLONA (RM)
Tel. +39 0774 425580
www.cmi.com

competenze strategiche
DOTT. MARCHIONNE MARIO
STUDIO DI CONSULENZA DEL
LAVORO CONTABILE E FISCALE
ARIZZANO (AG)
Tel. +39 0923 382787
www.studiomarchionne.com

STUDIO NUBIARE SPA
CAPO D'ORLANDO (ME)
Tel. +39 091 542022
www.nubiare.it

ON ITALIA SRL
MILANO, GENOVA (GE)
Tel. +39 02 7880799
www.on-italia.com

STUDIO LEGALE
FERRARO GAVI E ASSOCIATI
ROMA
Tel. +39 06 8424018
MILANO
Tel. +39 02 87866038
NAPOLI
Tel. +39 081 612000
GENOVA
Tel. +39 010 7760207
www.studioferraro.com

AVL VINCENZO RANDAZZO
CARRARESE (CT)
Tel. +39 050 91204
www.avlrando.com

AVL VINCENZO RANDAZZO
CARRARESE (CT)
Tel. +39 050 91204
www.avlrando.com

CEPUNZIO SPA
ROMA
Tel. +39 06 4812743
www.cepunzio.com

AVENS MILANO ADVOCATI
MILANO
Tel. +39 02 3642018
www.avenslegal.it

STUDIO TRUSSARDI MANETTI
MILANO (MI)
MILANO
Tel. +39 02 571 86287
www.studiomanetti.com

DNA PEO SRL
PADOVA
MIRANO (VE)
MANTOVA (MN)
Tel. +39 049 833300
www.dnapro.com

SICUREZZA & FORMAZIONE
DI NICOLA ROCCIA
TASSIATO
Tel. +39 02 2472580
www.infocrea.it

STUDIO LEGALE
AVV. GIANLUCA GARDALINI
SARONNO
Tel. +39 032 93326
www.studiogardalini.it

TE | THE INNOVATION LAWYERS & CO
STUDIO LEGALE ASSOCIATO
ROMA
Tel. +39 06 8201025
www.theinnovationlawyers.it

STUDIO FARRONE & ASSOCIATI
PORDENONE
Tel. +39 0427 488018
www.studiofarrone.com

WEMEDIA SOLUTIONS SRL
ALGHERO (SS)
Tel. +39 079 409977
www.wemedia.com

FARMACISTI LEONE COMMERCIALISTI
CORTINA (BS)
ROMA
FIRENZE
Tel. +39 055 3270320
www.farmacisti.commercialisti.it

SPINLA & PARTNERS
STUDIO TRUSSARDI
CARRARESE (CT)
Tel. +39 050 802054
www.studiospinla.it

trasporto@logistica
CASALI ENTERPRISE SRL
NOVA (PR)
Tel. +39 052 515124
www.gruppocasalini.com

MONTEFINO SPA SO
MILANO
Tel. +39 02 522034
www.montefino.it

DOMATI SPEDITION SRL
PADOVA (PD)
Tel. +39 049 794940
www.domatispedition.com

TRANS ISOLE SRL
ANCONA (AN)
Tel. +39 081 327600
www.transisole.com

SRV.TEL. SRL
PESCARA (PN)
Tel. +39 0432 330427
www.srvtel.it

GIUSTIZIA ITALIA SRL
CARRARA
Tel. +39 0585 52505
www.giustizia.com/it

AVERGANA PIERLUIGI SRL
AVIGLIANO (VI)
Tel. +39 0445 852764
www.avergana.com

ASCE SERVICE AG
JURGLO
Tel. +41 44 553780
www.asceservice.ch

ITAC SPA
ACQUAFRANCA (PR)
Tel. +39 052 757070
www.itac.it

TRASPADO PELSANTI SRL
PADOVA (PD)
Tel. +39 0429 258900
www.traspado.it

COMPLEZZO GRUPPO LA CASCINA
ROMA
Tel. +39 06 722961
www.lacascina.it

GALOTTA CONSULTING
VICENZA
Tel. +39 0444 796200
www.galottaconsulting.it

CS SCAMBiatori
VIGEVANO (BG)
Tel. +39 0323 233423
www.csambiatori.it

Alto Adriatico
ESTERNOGY SPA
TRIESTE
www.altoadriatico.com

TERACOMM SPA
BARI (BA)
Tel. +39 080 433111
www.teracomm.com

ORGANIZZAZIONE DEGLI STUDI DI TRIESTE
TRIESTE
Tel. +39 040 598011
persone.com

N. taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

02009



Trimestrale
03-2026
Pagina 208/10
Foglio 3 / 3

PLATINUM the **24 ORE**



www.ecodella.it

PIÙ ENERGIA

LEONE
Tel +39 0432 42709
www.fgenergia.it

ITS ACADEMY UDINE

LEONE
Tel +39 0432 48880
www.itsakademy.it

GRUPPI BENETALI ITALIA

MONFALCONE (UD)
Tel +39 0431 21711
www.benetali-gruppi.com/italy/

LEGACOMP

VENEZIA (VE) - GORIZIA (TS)
Tel +39 0422 28920
www.legacomfg.it

AMBIENTE SERVIZI SPA

SAN VITO AL TAGLIARIN (UD)
Tel +39 0434 84221
www.ambiente.servizi.it

BELLETR GROUP

FRIULI
Tel +39 041 828727
www.belletrgroup.it

Abnuzzo - Moise

ELETTRICA FRIULI SRL
UDINE
Tel +39 0431 31931
www.gpfricentralsrl.com

ITE SRL

POSTRONNARO (UD)
Tel +39 0885 198228
www.itecoffe.it

SPALLONE SRL

CAMPRESA (UD)
Tel +39 0874 484095
www.spallone.com

HOTEL S. CAROLLINO BRANCO

TRIVIGNO (UD)
Tel +39 0863 712544
www.lodgingbranco.com

SAFERPORT SRL

METSCHAND (SANT'ANGELO (UD))
Tel +39 085 4432574
www.saferport.it

CAART SRL

ZI FANE (MURIORE - CLES (TN))
Tel +39 0861 917028
www.caart.it

SAVOLI NEGARIANI SRL

MONFALCONE (UD) - VIGEVANO (TN)
Tel +39 0884 104409
www.parkhotelcaul.com

ENERGYPROJECT MANAGEMENT SRL

UDINE
Tel +39 0871 052971
www.energiaprojectmanagement.it

ricerca&innovazione

CONSORZIO IMST
UDINE
Tel +39 0432 827457
www.conorzioimst.it

UNIVERSITÀ DI SALERNO

DIPARTIMENTO DI INGEGNERIA
DELL'INFORMAZIONE,
INGEGNERIA ELETTRICA
E MATEMATICA APPLICATA
SALERNO
Tel +39 081 984044
www.dem.unisa.it

CHI 180

ISTITUTO NAZIONALE DI OTICA
FROSINONE
Tel +39 0775 21551
www.chi180.it

UNIVERSITÀ DI CHIETI - PESCARA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
MEDICHE, ORALI E
ODONTOLOGICHE
CHIETI
Tel +39 0871 354082
odontochi@unichieti.it
dormo-5572

UNIVERSITÀ DI PISA

DIPARTIMENTO DI BIOLOGIA
Tel +39 0571 278039
www.biologia.unipi.it

POLITECNICO DI TORINO

DIPARTIMENTO SCIENZA
APPLICATA E TECNOLOGIA
Tel +39 011 3593426
www.dipat.polito.it

Sinergie d'impresa

AL/S ARCHITETTURA
SOCIETÀ COOPERATIVA
REGGIO EMILIA
Tel +39 0522 532294
www.architettura.it

RASPINI SPA

SCALINGHE (TN)
Tel +39 045 989400
www.raspini.it

IL PHARMA CONSULTING SRL

UDINE
Tel +39 081 942266
www.ilpharmaconsulting.it

DAV TEXEL SRL

CASERTA
Tel +39 081 994090
www.davtexel.it

K.MAS SRL

CAROTTE (UD)
Tel +39 081 828488
www.kmas.it

TECNO GROUP & ASSOCIATI

GIOMA, NANTO, MARZO
D'ARCIANO
PALERMO
Tel +39 091 442480
www.tecnogroup.com

SCREEN ITALIA SRL

BRIGANDI (UD)
Tel +39 071 3897081
www.screenitalia.it

W KACINE PROJECT SRL

BRIGANDI (UD)
SAR MARI (UD)
Tel +39 0543 902802
www.wkacineproject.com

SOM SRL

UDINE
Tel +39 0432 55299
www.som.it

FAEL SECURITY SRL

BRIGANDI
Tel +39 0871 544563
www.faelsecurity.com

ORLO ORAL SPA

TAVIA IN TAVIA (UD)
Tel +39 041 7095000
www.orlo.it

SOLARIO AMBROSINI SPA

SOLARIO AL BORGONE (UD)
Tel +39 081 948970
www.soglioborgone.it

C.A.R.I.F. SOCIETÀ COOPERATIVA

FROSINONE
Tel +39 0775 500429
www.cari.frosinone.it

PIEMONTE PRAL SOCIETÀ

AGRIOLA COOPERATIVA
ZEVIO (UD)
Tel +39 077 491354
www.piemontepral.com

CEPES SRL

MANTOVA
Tel +39 0375 259608
www.cepes.it

GRABO SRL

COMANO (UD)
Tel +39 0541 054205
www.grabo-taliboni.com

TECNOFLUX SRL

ARZIZIO (UD)
Tel +39 0825 480278
www.tecnoflux.it

In questo numero

abbiamo, inoltre,
intervistato
MARINO BARTOLINI
giornalista e scrittore

LABA PUNTI

si è candidato di Confindustria
per la Federazione Anabattista
e gli Stretti (4)

PAOLO STEFAROLA

presidente
di Confindustria Veneto

CLAUDIA FARDINI

presidente di Roma Italiana

LUIGI FIVVI

presidente di Piacenza

NIKOLO BERGOME

responsabile Piacenza
Tavone, Salsogen e Piacenza
Affairs (4)

SAVIO BUSICO

presidente di Academy
Mantova Puglia

ALESSANDRA CERONI

presidente
di Piacenza Molise

PIER GIUSEPPE PELICCI

direttore della rivista
Stretto (4) - cultura Europea
di Brindisi

Il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Mensile
03-2026
Pagina 2/27
Foglio 3 / 16



www.salumi.it

GUIDA BUYER

Speciale Prosciutto Cotto

Cavalier Umberto Boschi

Mauro Tomassi, direttore commerciale

«La nostra azienda produce prosciutti cotti sin dai primi anni '50. Negli ultimi anni ci siamo concentrati su prodotti di qualità e spesso di carattere di legame forte in fase del processo produttivo con grande attenzione al benessere animale di grande valore. Recentemente abbiamo lanciato sul mercato il prosciutto cotto nazionale pensante di Alta Qualità AQ '1922', una specialità dedicata alla fascia alta del mercato. Utilizziamo solo carni di maiali sani 100% italiani allevati in natura in Italia, ha una produzione media di 10/15 kg. La caratteristica principale del nostro prosciutto cotto è sicuramente la carne per la ricomposizione, realizzata direttamente per infusione di acqua in fase di cottura al prodotto un profumo intenso ma delicato e un sapore leggermente aromatico. Oggi il nostro assortimento si compone di cinque referenze, due cotti (Pavese), due cotti da tavola (corte e sottile) e un cotto a affumicare (corte) e un cotto a affumicare in vaschetta. L'azienda produce che insieme a diversi brand di consumatori del mercato Italia che dai mercati esteri?»

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE AQ '1922'



Prosciutto cotto nazionale di alta qualità. Carne strutturata e aromatiche produttive che utilizza le carni fresche più sane, da maiali 100% italiani allevati in natura in Italia.

Ingredienti:
Carne di suino, sale, spezie, acqua e aromi. Esaltatore di sapori: E309. Antiossidante: E209. Conservante: E202.

Peso medio/paccottone:
Tra gli 8 e 15 kg

Caratteristiche:
Realizzazione di un prodotto (cotto) di pezzi consente di seguire il modo tradizionale fatto in fase del processo produttivo. Antipasto della lavorazione che consente il tenere anche nella carne, per l'aromatizzazione, realizzato per infusione di una miscela di acqua in fase di cottura al prodotto un profumo intenso ma delicato e un sapore leggermente aromatico.

Caratteristiche:
Sottovuoto
Tempi di cottura:
100 gr

Ferrarini

Claudio Rizzi, direttore marketing

«Il prosciutto cotto alta qualità sviluppa l'80% della carne e sale e 20% di volume che viene faticoso. Prosciutto cotto, infatti, non è un taglio ma una ricetta del 40% rispetto al prosciutto crudo. Il taglio tradizionale è la Gola dove i principali carni sviluppano oltre l'80% del fatturato. Oltre a parte la quota del prosciutto, che incide circa il 20% e nell'ultimo anno è cresciuto quasi del 20%. L'export del prosciutto, infatti, vale il 60% e il mercato principale è la Spagna»

FUMO DI PRAGA

Prosciutto Cotto di Alta Qualità affumicato al naturale, con legno di faggio e pacche di ginepro. Senza glutine. Senza lattosio. Aggiunti senza glutine nel sottile affumico.

Ingredienti:
Carne di suino, sale, spezie, esaltatore di sapori, glutine, aromi e acqua. Conservante: acido citrico.

Peso medio/paccottone:
10/15 kg

Caratteristiche:
Sottovuoto

Tempi di cottura:
100 gr



Il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



6

00006



Mensile
03-2026
Pagina 2/27
Foglio 4 / 16



www.raspinio.it

GUIDA BUYER
Speciale Prosciutto Cotto

Salumificio Palmieri

Francesco Palmieri, amministratore delegato

“Il prosciutto cotto rappresenta per noi una forte strategia tra le preparazioni premium. Il Prosciutto, in particolare, rappresenta il nostro signature e il posizionamento del brand a tale categoria ad alta qualità ed impegno. Il forte riconoscimento della sua identità storica e il valore percepito dal consumatore rendono il cotto, l'ideale un terreno ideale nel nostro portfolio, al fianco della Mortadella Italiana, nella linea dei prodotti di Ferragosto”.

Nell'ultimo anno si è registrato un aumento del prodotto prosciutto, realizzati con ricette tradizionali e in parte prime selezionate. La crescita, sostenuta dalle ricette di prodotti senza glutine e alla quota, come anche l'adesione per confronti che garantisce freschezza, freschezza e longevità.

I nostri prodotti, infatti, sono realizzati all'obolo come espressione dell'eccezionale salumificio italiano. Sono naturali, a menestrationi, internazionali e sempre contraddistinti dalla nostra cura, con particolare attenzione al mercato americano, dove la richiesta di prodotti premium è in continua crescita”.

Il Prosciutto è oggi commercializzato principalmente in formato intero e destinato al franco taglio, in base con il suo posizionamento premium. Di fatto, tuttavia, un brand in forte crescita nel prosciutto di alta gamma, sostenuto dalle ricette di prodotti senza glutine e alla quota. Come anche l'adesione per confronti che garantisce freschezza, freschezza e longevità.

I nostri prodotti, infatti, sono realizzati all'obolo come espressione dell'eccezionale salumificio italiano. Sono naturali, a menestrationi, internazionali e sempre contraddistinti dalla nostra cura, con particolare attenzione al mercato americano, dove la richiesta di prodotti premium è in continua crescita”.

PROSCIUTTO COTTO IL FAVOLOSO



Il Prosciutto è un prosciutto cotto di alta qualità ottenuto esclusivamente dalla migliori carni di suini 100% italiani, in grado di mantenere la compattezza delle sue fette grazie alla leggera fetta a mano, la lenta cottura e il nostro corredo di spezie (senza glutine) una gradevole morbidezza e deliziosità al palato, realtando le naturali proprietà organolettiche della carne.

Caratterizzata naturalmente con sale dolce di Cervia, viene stagionata e essicata naturalmente con un gusto delicato e armonioso senza glutine e senza opposti del latte.

Ingredienti

- Carne di suini italiani selezionati
- Sale dolce di Cervia
- Miele d'acacia
- Spezie naturali
- Peso medio / pacchetto**
- Intero: 10 kg
- Mezzo: 5 kg

Caratteristiche

- 100% suini nati allevati e fessati in Italia
- Legatura a mano
- Senza glutine e senza opposti del latte
- Normalizzazione naturale
- Posizionamento premium

Confezionamento

- Sottovuoto in formato intero da 10 kg o mezzo da 5 kg

Tempi di consegna

- 100 gg max (15)



Brunello Domenico

Olivia Brunello, responsabile marketing

“Il prosciutto cotto rappresenta circa il 20% del totale, sia in volumi che in valore, confermando una strategia strategica all'interno dell'area. Nell'ultimo anno la categoria ha mostrato un andamento complessivamente stabile, con segnali positivi nella tendenza a maggiore valore aggiunto. La private label incide per circa il 20% sul totale della categoria. Quanto ai canali, il principale è il Retail Store, che rappresenta circa il 20% della vendita del prosciutto cotto, confermando la centralità del rapporto diretto con il franco taglio. Questo, invece, incide per circa il 30% con una presenza maggiore in Portogallo, Spagna, Svizzera e Hong Kong”.

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ IL FONDATORE



La scelta proviene da suini naturali allevati in Italia e sotto supervisione di un unico operatore all'interno del nostro stabilimento autorizzato. Il segreto della lavorazione è l'impiego di un tempo ideato a misura delle fette che lo caratterizza. La ricetta prima viene macinata e lascia riposare all'interno della fessatura per alcune settimane (con tutti i ingredienti), tra i quali sale fino del meglio solo marino integrale, di fusione perfettamente con la carne e a quantità di preservare tutte le caratteristiche organolettiche. Viene poi legato e viene in sotto vuoto stagionato in fessatura a mano per 18 mesi. Gli ingredienti sono tutti naturali: la qualità delle carni, il sale, il miele, il sale e soprattutto il profumo è unico, il sapore è ricco di gusto e delicato. La prosciutto è lo speciale del gusto che ha reso famoso alla fessatura e la rende gradevole alla masticazione.

Ingredienti

- Carne di suino, sale marino integrale biologico di Cervia, Prosciutto, spezie naturali, Antiossidante (acido ascorbico) di grado (E301), Conservante (nitrito di sodio) (E249)

Peso medio / pacchetto

- 1 kg (intero)
- 500 g (mezzo)

Confezionamento

- Intero con fessatura a mano e sottovuoto

Tempi di consegna

- 100 gg



Il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

00000



Mensile
03-2026
Pagina 2/27
Foglio 5/16



www.salumi.it

Fumagalli Industria Alimentari

Pietro Fumagalli, direttore generale

“Il prosciutto cotto rappresenta una categoria strategica per Fumagalli, investendo nelle linee a maggiore valore aggiunto. Accanto alla consuetudine gremia Fumagalli di Fiume, abbiamo creato un'altissima qualità di linea Bioaffettati - prodotti con carne 100% italiana proveniente dalla linea biologica Fumagalli - alla cui ricerca ci siamo dedicati con serietà e impegno.”

La scelta di impegnare la linea e di realizzare prodotti a elevato di benessere animale, come testimoniato da taglie, riduzione di antibiotici e uso pacato e l'uso responsabile dei farmaci, è coerente al proprio concetto di qualità con una forte identità etica e un orientamento premium.

Conoscendo del segmento è stato molto positivo. Nel 2024 il fatturato aziendale ha superato i 60 milioni di euro, e anche il profitto biologico ha beneficiato della crescente attenzione dei consumatori verso prodotti sostenibili, tracciabili e provenienti da filiere trasparenti.

Il prosciutto gremia sempre più mercati produttivi responsabili e una crescente valorizzazione alla filiera attraverso i nostri Bioaffettati, realizzati con carne 100% biologica proveniente da allevatori di precisione, certificati e sottoposti a rigorosi controlli di qualità. La qualità PE, rappresenta una componente importante per noi e oggi vale il 30%, si tratta di un segmento che continua a crescere grazie a collaborazioni consolidate con diverse filiere e processi. La PE, inoltre, è un forte differenziale anche sul fronte biologico, sostenendo una forte attenzione verso filiere certificate e completamente tracciabili, per questo motivo è il fattore in particolare di mercato

prezioso - primo sbocco per il file e sale di filare internazionali come Belgio - e ai mercati del Nord Europa, dove l'interesse dei consumatori per il biologico è costantemente molto elevato. I mercati attuali principali sono la GB, la DE e il Danimarca. Per quanto riguarda la distribuzione, circa il 20% della nostra produzione è rivolta al mercato italiano, mentre il restante 80% è destinato ai mercati esteri. Analogamente è quanto avviene per la prima linea, per i prosciutti preferiamo i legami ai mercati di riferimento in particolare quelli belgiani, oltre a Svezia e Danimarca, dove l'attenzione al biologico è molto elevata e il prosciutto cotto assume un'ottima rilevanza. In tutte le collaborazioni con diverse aziende della distribuzione italiana, tra cui Coop e altri retailer attenti al biologico, non va sottovalutato l'impegno verso filiere certificate, trasparenti e coerenti con i valori del Bio.

Il prosciutto cotto, inoltre, rappresenta il 22,5% del valore del fatturato aziendale complessivo. Il nostro prosciutto cotto alla qualità della linea Bioaffettati è interamente prosciutto ad alto livello qualitativo, trattato da prodotti, animali e filiere di alta qualità.

Il prosciutto cotto è distribuito all'export in presenza il 30% della produzione. I principali mercati sono Stati Uniti e Inghilterra, con una presenza qualificata anche in Austria, Belgio, Danimarca, Francia, Germania, Finlandia, Olanda, Norvegia, Svezia, oltre ad altre filiere come Canada, Cina, Giappone, Australia e molti altri.

In questo senso il cotto alla qualità della linea Bioaffettati riveste un'importanza di prim'ordine per noi che pensiamo siano le migliori e a modelli di allevamento avanzati?

PROSCIUTTO COTTO - BIOAFFETTATI FUMAGALLI



Prosciutto cotto con carne 100% italiana, proveniente da allevatori di precisione certificati ed Etichetta a Verde e l'uso responsabile di farmaci. È il prosciutto cotto italiano di alta qualità, ottenuto a Filiera e, naturalmente, sottoposto a controlli che lo rende di alta qualità. Nel rispetto della natura, è un prosciutto in una veste che garantisce la massima tracciabilità e trasparenza verso il consumatore.

Ingredienti
Carne di suino (di allevatori biologici) Alimenti non presenti (Tag. 03/19/07)
Peso medio/porzione
100g (e 70 g)
Contenimento
Basta (dimensioni 22 x 100 x 10 cm)
Tempi di cottura
Suola 20-30 gg
Suola 20-30 gg (con sugo) 40 gg

Il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



Mensile
03-2026
Pagina 2/27
Foglio 6 / 16



www.raspinio.it

GUIDA BUYER
Speciale Prosciutto Cotto

Kometa Italia

Filippo Nigri, country manager

"Decidere del Prosciutto Cotto Alta Qualità 'Benvenuto' è significativo sia a volume sia a valore. Il prodotto rappresenta una risposta per i nostri clienti in relazione al dinamismo della domanda, confermando che viene percepito come una scelta di qualità e affidabilità.
Le vendite sono concentrate in maniera bilanciata tra il canale D/O (D) e i distributori (grossisti e specializzati).
Nostro intento nel 2025 è proporre il nostro ottimo assortito prosciutti cotti, tra cui il Prosciutto Cotto Alta Qualità 'Benvenuto' (assortimento della linea prosciutti) e fortemente puntare, caratterizzata da una crescita continua e da un progressivo ampliamento. Lo sviluppo internazionale, quindi anche fuori in Italia, è gestito dalle sottogruppi Kometa 98 s.r.l."

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ 'BENVENUTO'

Il Prosciutto Cotto Benvenuto Alta Qualità è il nostro prosciutto per i mercati della grande distribuzione e per la sua giusta qualità. Benvenuto ha il 100% di carne di maiale. Una scelta importante per la salute, come ormai dimostrato dalla scienza medica e come riportato dall'indagine "Salute e salute" dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Benvenuto invece viene naturalmente tagliato tutto intero con le caratteristiche tipiche alla statura del prodotto: da oggi infatti, è senza erici, agghiari e senza cartongine, senza glutine e lattosio, senza glutammato e solfiti aggiunti.
La scelta dei tagli migliori e la cura attenta al rispetto verso il consumatore un prosciutto cotto di Alta Qualità unico per sapore e valori nutrizionali.
"Vicino al prodotto che rappresenta la maggioranza del mercato (prosciutto cotto per i Super e Superette 300g).
Ingredienti
Carne di suino, sale, nitrito, acido e succo, antiossidante (escluso il sodio), conservante (acido ascorbico).
Per le carni forate: pruri di alligatori - al senale del Reg. (UE) n. 1831/2003.
Non contiene fonti di glutine, glutammato o derivati del latte.
Preziosi prosciutti
1 kg con il prosciutto intero nel sacco
3,000 kg con il prosciutto a metà nel sacco
100 g prosciutto Affr
Controllamento
Prodotto nel proprio stabilimento di produzione autorizzato.
Nelle altre regioni in cui non è presente.
Tempi di validità
Prodotto nel sacco: 180 gg
100 gg prosciutto tagliato a metà
Nelle altre: 180 gg

Lenti

Il Prosciutto Cotto Alta Qualità si conferma il pilastro della produzione Lenti, registrando una crescita costante e trasversale che incide sia il segmento del banco tagliato che quello del intero prosciutto. A innescare questa performance sono le particolari le caratteristiche prodotte con metodi proprio nazionali, che risultano un'eccezionale apprezzamento sul mercato. Questo successo trova la sua massima espressione nella nuova linea "Le Esclusivo di Lenti", nata nell'ottimismo di Lenti nel Gruppo Anadol. Tale progetto coinvolge la strategia aziendale di presidiare la filiera alla del momento attraverso un'offerta di prodotti al 100% italiani, caratterizzati da una filiera tracciata e certificata. Si tratta di un successo di una tradizione che sempre possono originare e controllare accurati. Lenti garantisce per le proprie "Esclusivo di Lenti" l'impiego esclusivo di carni selezionate, allevate e trattate in Italia. Questo percorso produttivo, dal mangiarlo agli impianti di trasformazione, è validato dall'ente CSQA, il principale organismo di certificazione accreditato nel comparto food in Italia. Inoltre, i prodotti sotto "Esclusivo di Lenti" privilegiano da allevatori che non utilizzano antibiotici da dalla nascita. La filiera tracciata e certificata permette ai clienti di rispondere alle richieste di un consumatore sempre più esigente, offrendo una garanzia che si distingue per standard di sicurezza alimentare tra i più alti della categoria. Punto di riferimento di questo percorso è il Prosciutto Cotto Alta Qualità "Lentissimo", 100% Italiano e di filiera, disponibile sia intero che affettato. La ricerca dell'eccezionale per il mercato parte dal prodotto, ma si riflette in un'immagine completa verso la sostenibilità: presso lo stabilimento di Lenti si sono infatti recentemente inaugurato un impianto fotovoltaico da oltre 700 kWp, in grado di abbattere le emissioni di CO2 di 160 tonnellate l'anno, il tutto in un provvedimento ecologico che rafforza i valori del brand e ne assicura la compatibilità sui mercati europei, dove la responsabilità ambientale è ormai considerata un requisito ineliminabile dell'alta qualità.

LENTISSIMO PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ ITALIANO DA FILIERA CONTROLLATA E TRACCIATA

Il Lentissimo Prosciutto Cotto 100% Italiano, è il punto di riferimento per i prodotti cotti Lenti. Prodotto esclusivamente con Carne Italiana da Filiera Tracciata e Certificata, sottile e saporito, garantisce il meglio di ogni filiera Lenti e cotto lentamente a vapore diretto per un giorno intero, seguendo la lavorazione tradizionale tramandata dal 1905.
Shelf life
120 gg
Certificazioni
Carne di suino 100% Italiano da Filiera Controllata e Tracciata (secondo la norma UE EN ISO 22005) e IPI 194 (certificati da CSQA) senza glutine (certificata con il marchio spiga italiana dalle Associazioni Italiane Colofila - AIC) senza lattosio e senza prodotti latticini (certificata da IFO da 300 Italia).

10



Il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

100096



Mensile
03-2026
Pagina 2/27
Foglio 7 / 16



www.ecoitalia.it

GUIDA BUYER
Speciale Prosciutto Cotto

Dellavalle

Federico Dellavalle, titolare

“Il prosciutto cotto per la nostra azienda non è un prodotto normale, non è semplice cotto, per la nostra azienda prosciutto cotto significa Lesso Piemontese. Prodotto unico nella lavorazione e nella caratteristiche. Il Lesso per noi rappresenta il 90% del totale delle vendite aziendali ed essendo creato il prodotto è un enorme soddisfacimento. In particolare, crediamo che il nostro abbia margini migliori del mercato. Elemento del prodotto nell'ultima area è stato decisamente positivo, seguendo e sostenendo la ricerca sempre viva dell'azienda. Il Lesso Piemontese ha registrato performance in linea con l'incremento generale del fatturato azienda, pari a circa +30% rafforzando l'insieme elemento del mercato per prodotti premium, rispettando e non forte identità aziendale. La categoria ha quindi contribuito in modo notevole alla sviluppo commerciale e al consolidamento del posizionamento aziendale. All'interno non produciamo prosciutti e prosciutti salati il Lesso Piemontese essere carne prosciutto fortemente identitario e legato al marchio aziendale; per questo motivo non viene realizzato per mercati del distributore, la strategia è orientata alla valorizzazione del brand e alla tutela del le caratteristiche distintive del prodotto. I principali canali di vendita del prodotto sono: normal trade, che rappresenta il canale storico e centrale, composto da salumerie tradizionali e negozi specializzati; circuiti di specializzati, distribuiti per la diffusione capillare del prodotto e per il prestigio della distribuzione e del professionista del settore. Dopo, canale in forte sviluppo e sempre più strategico. Il prodotto non è presente in GDO il segmento del prosciutto rappresenta attualmente una quota limitata della vendita, ancora in grado di rispetto al potenziale. Mercato italiano che resta una rete e ancora opportunità di mercato nel resto europeo. Il prodotto possiede caratteristiche qualitative e distintive che permettono incrementare molto bene le esigenze di settore: qualità legata a qualità, conservazione e prodotto derivato.”

Il trend del segmento è positivo e lascia intravedere importanti possibilità di sviluppo futuro. Quanto all'export, rappresenta un primo fondamentale punto vendita riferimento, oltre il 50% delle vendite del Lesso Piemontese viene realizzato nei mercati esteri. I principali Paesi di destinazione sono quelli europei, dove il prodotto trova particolare egemonia merito per qualità, autenticità e positivamente gestiscono distribuito. La ricerca internazionale conferma la forte riconoscibilità del prodotto anche al di fuori del mercato italiano e costituisce una dei principali driver di sviluppo per i prossimi anni.”



IL LESSO PIEMONTESE LA VALLE

La tradizione in salame fatto a regola d'arte del buon La Valle e una lavorazione esclusiva, sempre grande qualità e speciale ricetta di meno Lesso Piemontese. Un prodotto di alta qualità, dai tratti caratteristici.

Ingrédients

Coscia di suino italiano, semi naturali, denso, aromatico, antiodore e COE con servizio GDO.

Peso netto/peso lordo

3 kg (senza osso) o 4 kg (con osso) / 4,5 kg (senza osso) o 5,5 kg (con osso)

Caratteristiche

Prosciutto cotto di pregio per alimentare vino.

Confezionamento

Sulla polipropilene (impermeabile) con il contatto con alimenti per il prosciutto intero. Verifica conformità a top PEH PET per stato estero, PE-GDO PE stato estero.

Tempi di scadenza

180 gg

Fratelli Riva

Giuseppe Riva, amministratore delegato

“Nel 2025 il fatturato del Salumificio Fratelli Riva si è attestato a 180 milioni di euro. Il prosciutto cotto rappresenta il principale driver economico dell'azienda: il cotto affettato genera circa 45 milioni di euro, mentre il cotto intero contribuisce per circa 32 milioni di euro. Nel complesso, il prosciutto cotto contribuisce quindi circa 77 milioni di euro, pari a circa il 43% del fatturato complessivo.”

Dal punto di vista produttivo, l'azienda lavora mediamente 20-25.000 capi e sottopone a macerazione circa 10.000 prosciutti (cotti) settimanali, a conferma della centralità strategica della categoria nel mercato prosciutto.”

Il segmento del prosciutto cotto affettato, sempre nel 2025, ha registrato una crescita significativa: i salumi, infatti, in tutti i segmenti, sono aumentati di circa il +32% rispetto al 2024.

Parallelamente, le aziende coinvolte con i salumi affettati sono aumentate di circa il +10% in termini di ordini venduti. L'azienda ha investito nel 2025, il 2024, in nuovi investimenti produttivi e rappresenta un elemento sempre più rilevante della guida distributiva.”

Molto rilevante è il contributo della private label, che rappresenta circa il 10% del fatturato aziendale ed è

una componente strutturale del modello di business. Nel comparto del prosciutto cotto, la collaborazione con la grande distributrice è importante in un'ottica di sviluppo industriale, oltre a quella produttiva, alla tutela dell'etica e alla sviluppo di relazioni su specifiche esigenze con la famiglia.

A questo proposito, la GDO rappresenta il principale canale commerciale e sostiene la parte prevalente della produzione. Una quota più consistente è destinata a grossisti, rivenditori e dettaglianti.

Anche per il prosciutto cotto la distribuzione segue questa struttura, insieme con il canale produttivo dell'azienda e non il forte riferimento al mercato nazionale.

Nel caso del prosciutto cotto, l'affettato rappresenta la componente più strategica della categoria (che complessivamente vale il 60% del fatturato) nel 2025 e viene sempre più legato all'azienda italiana. Il mercato continua a beneficiare della presenza di prodotti, novità e di consumi a generale di standard qualitativi elevati.

Quanto all'export, è fatta di una quota crescente con una strategia di sviluppo globale e spedito, mentre il mercato nazionale resta il principale riferimento commerciale per l'azienda.”

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ



Senza glutine, senza lattosio, antiodore, free fin dalla nascita.

Ingrédients

Coscia di suino, semi naturali, denso, aromatico, antiodore e COE con servizio GDO.

Peso netto/peso lordo

4,5 kg

Caratteristiche

Calcolatore di calcolatore (per 100g di prosciutto)

Energia 804 kJ / 192 kcal

Grassi 8 g

Di cui saturi 2,3 g

Carboidrati 0,9 g

Di cui zuccheri 0,9 g

Proteine 9 g

Sale 1,4 g

Confezionamento

Stoccolato

Tempi di scadenza

120 gg

Il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

002009



Mensile
03-2026
Pagina 2/27
Foglio 8 / 16



www.ecodellaStampa.it

GUIDA BUYER

Terre Ducali - Parmafood Group

Igor Forlotti, responsabile commerciale Coda Italia

"Il prosciutto cotto vende circa il 7% in volume e 8% in valore sulle vendite complessive. I trend dell'ultima anno è in crescita, soprattutto grazie al prodotto affettato e marciato dal distributore. La private label, infatti, occupa una quota molto rilevante: a volume sale fino 700%. Sempre per quanto riguarda la categoria prosciutto cotto, il 90% del volume viene venduto tramite la distribuzione moderna ed il 10% nel canale tradizionale, tramite grossisti. Il prosciutto affettato, peraltro, viene venduto nel 90% il trend del mercato si rivela stabile, per noi è in crescita grazie all'espansione di due nuovi clienti di grande scala".

PROSCIUTTO COTTO TERRE DUCALI ALTA QUALITÀ

Prosciutto cotto alta qualità tradizionale artigianale. Si tratta di guanciale e mortina trave di prosciutto cotto di alta qualità presentate in fette rosate. Le mortine vengono riempite a mano seguendo una precisa regola di confettamento. Il risultato sono fette soffici e facili da gustare.

Ingredienti
Carne di suino, sale, anelli naturali, aromi, condimento, acido lattico di soia, conservante, nitrito di sodio.

Non vegetali/vegetariano
90 g

Caratteristiche
Il Prosciutto cotto Terre Ducali alta qualità presenta da una selezione di mortine

perme adagiatamente lavorate, impiegate e sotto il prosciutto è confettato in un vassoio perforato che preserva al meglio le sofficità delle fette. Conferimento viene fatto a temperatura ambiente per sviluppare l'aroma, seguire il calore. Le fette sono ricamate a mano nella vaschetta e il separato con fessure nella linea affettata Terre Ducali di qualità "affetto fetta" garantisce un prosciutto che levozione artigianale.

Confezionamento
Confezionato in atmosfera protettiva in vassoio trasparente in modo che le fette rimangano rosate soffici.

Tempi di scadenza
25 gg.



Martelli dal 1959

Maria Martelli, quarta generazione della famiglia

"È una richiesta fondamentale perché guardo situazioni realistiche, precise e affidabili e la possibilità di crescita. Da 17 anni, nell'ultimo anno abbiamo registrato un andamento complessivamente positivo: i fatturati sono cresciuti di quasi il 50%, mentre il valore è aumentato in modo leggermente superiore grazie a un posizionamento più qualificato della linea. Il maggior premium, in particolare, ha permesso di raggiungere la crescita. Se parliamo di Qui Ti Voglio la nostra linea da Parma, purificata, ha permesso di arrivare, i risultati sono positivi. Siamo presenti anche con produttori a rischio di distribuzione. Le attività sono molto importanti nella nostra produzione e sono in crescita anche se la crescita maggiore la stiamo registrando con la linea Martelli anche grazie agli investimenti fatti in nuovi prodotti realizzati. Il canale principale è la Coda, che rappresenta circa il 70% delle vendite del Prosciutto cotto. Seguono il normal trade e dettaglio tradizionale, con circa il 20%, mentre il restante 10% è costituito da reparti e grossisti specializzati. La filiera viene venduta sia per volume sia per redditività del marchio".

Il prosciutto è una delle nostre prescelte tra i più pregiati ingredienti ideati per valorizzare la nostra linea "Qui Ti Voglio" e viene particolarmente apprezzato anche per la nostra linea di Speck (Speck Cotto) e Prosciutto Cotto. Seguono Prosciutto Cotto in terrina, affettato, Mortadella al Parmigiano Reggiano Mortadella bianca, mortadella con carne occasionale di consumo e salumi di vendita.

L'export, infine, incide per circa il 20% nel totale del prosciutto cotto. I principali mercati sono USA (Ohio, Germania e Francia), seguiti da Canada e alcuni Paesi del Nord Europa. All'estero lavoriamo soprattutto con i grossisti, ma abbiamo alcune importanti importazioni specializzate nel Nord Italia".



Il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

00009



Mensile
03-2026
Pagina 2/27
Foglio 9/16



www.salumiraspinini.it

Granterre

L'unicità del prosciutto cotto sta all'aver lavorato una fase di particolare trasformazione, grazie all'assorbimento dei compostamenti di acido, mentre il secondo taglio continua a condurre, l'affettato confezionato mostra una crosta croccante, rappresentando oggi il principale attrattivo di salaggio per la costanza, grazie alle sue proprietà d'uso, al fatto di poterlo consumare al servizio e alla qualità offerta.

Selamificio Direttore di macerazione leader produzione nei prosciutti cotti, concepisce una selezione di grasse, prima nel rinvenimento e successivamente una presenza salata e condita su tutti i principali canali. L'integrazione di fermento nel gruppo ha ulteriormente spedito questa tendenza, ampliando la gamma con prodotti trasversali e rafforzando la presenza di salumi cotti, secondo la Direzione il punto di riferimento produttivo a qualsiasi stile stagionale.

Oggi Granterre si presenta infatti al mercato con una gamma di affettati completa e diversificata. Tra le soluzioni chiave del gruppo, spicca l'affettato Parmacotto da 100g, caratterizzato da un profumo delicato e da forte croccante e salsato, realizzato con carne di suino selezionata e aromi naturali, pensato per accostare con il consumo quotidiano con gusto e riconoscibilità di marca. Ancora, la proposta LiberaMorte da 100 grammi, un prosciutto cotto di Alta Qualità magro con il 22% di grasso, pensato per chi ricerca il gusto senza frustule.

Infine, il Gran Terreno da 100 grammi, prosciutto cotto di Alta Qualità che si distingue per il suo gusto caratterizzato e la croccantezza in bocca, frutto del rispetto dei naturali ritmi della tradizione di Gran Terreno e il distacco anche per il suo consumo in ogni occasione, caratterizzata gusto e riconoscibilità.

Al terzo taglio Granterre affina la sua presenza con la gamma Parmacotto. Lo novità, Parmacotto bioforma, pensata e realizzata per le salumerie tradizionali, rappresenta il completamento di gamma per chi cerca eccellenza e prestigio e vuole distinguersi chiaramente dalla concorrenza.

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ

Selezionare la miglior carne e la macerazione come è da tradizione. Poi la stagione, con l'assorbimento, che alla fine la mette al servizio di tutti.

Ingredienti

Carne di suino, sale, aromi naturali, destrina, antiossidante, assorbito di sale, conservante ritardato di ossido.

Peso medio/porzionatura

100g

Caratteristiche

100% carni nel cotto, sottile fetta e gradevole, senza glutine e derivati del latte.



Il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ
'QUI TI VOGLIO' MARTELLI**

Prodotto esclusivamente da carni di suini italiani da filare controllata e sotto il segno di una DOP con la sua aggiunta degli ingredienti indispensabili per realizzare il classico gusto rovinato che solo le carni mature sanno dare. 'Qui Ti Voglio' è la filiera di suini Martelli ottenuti da suini italiani e allevati nel rispetto del benessere animale, gli animali beneficiano di ampi spazi di circolazione gestiti dagli animali e rispettano il ciclo di vita naturale in un sistema di allevamento di qualità, con cura di un'assistenza veterinaria, l'igiene ed equilibrio, esclusivamente vegetale. Tutto ciò che è possibile. Nel momento degli allevamenti negli ultimi quattro mesi di vita del suino.

Il salume 'Qui Ti Voglio' proviene, infatti, da salumi Prosciutti cotti che utilizzano fusti artigianali di legno e rimaselli, come quelli salati.

Ingredienti

Carne suina 100% italiana, sale, zucchero, aromi naturali, antiossidante E202, conservante E209.

Peso medio/porzionatura

Fornito intero circa 10 kg.

Porzionatura medio: 100g.

Caratteristiche

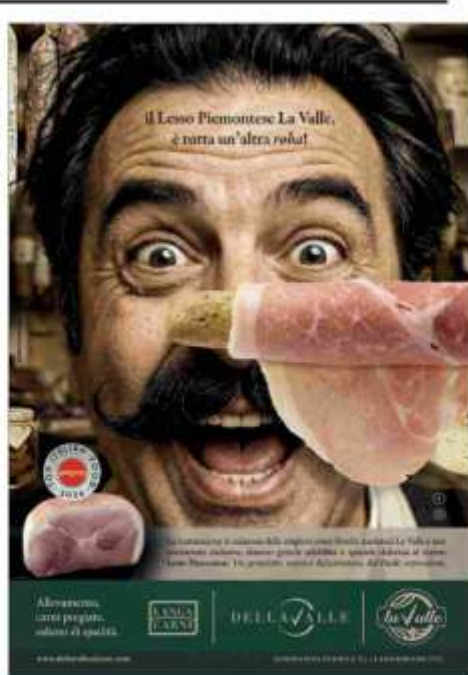
Croccantezza, dolcezza, fetta sottile e salsata, profumo delicato, gusto equilibrato e dolce. Siamo felici di tagliare e assaggiare. Senza glutine e senza derivati del latte.

Confezionamento

Forma intera, sottile per bene servizio. Rendimento prosciutto cotto in fette di 100g circa.

Tempi di scadenza

Intero sottovuoto: 180 gg dalla produzione
Preaffettato: 45 gg. 30 gg.
Una volta aperto: consumare entro 5-6 giorni e conservare a +2/+4°C.



il Lasso Piemontese La Valle,
è nato un'altra roba!



Il salumificio è stato scelto per la sua competenza e tradizione. La Valle è un salumificio italiano, dove grande abilità e qualità si fondono con la passione. Un prosciutto cotto di Alta Qualità, con il sapore di casa.



00009



Mensile
03-2026
Pagina 2/27
Foglio 10 / 16



www.leco.it

GUIDA BUYER
Speciale Prosciutto Cotto

Alimentari Radice

Cosciotto a lenta cottura Solo Così: dove la qualità nasce da tre ingredienti

Essenzialità, naturalezza e rispetto della materia prima sono i principi da cui nasce il Cosciotto a lenta cottura Solo Così. Il benessere sta in una partita di tutti, grazie alla buona scelta di carne cotta lentamente a vapore, sempre lentamente senza alleggerirli e lavorati unicamente con ingredienti naturali. Un prodotto che agguia appetitoso nel 2016, questo il tema delle ricette "quali" non era ancora centrale nell'ambito del comparto salumi, anche oggi ci conferma una scelta coerente e lungimirante. La formulazione è esclusivamente italiana e basata sui tre ingredienti: il "carne secca" senza altri ingredienti, senza glutine, senza alleggerimenti e senza zuccheri aggiunti.

Il solo tempo che si affida alla scelta e attenzione nella scelta di materiali, il processo produttivo si basa su una lavorazione controllata e gratuita, che consente di ottenere una carne morbida e uniforme, nel rispetto delle sue caratteristiche originali.

Agente ad arte anatomica del Mediterraneo completa il profilo del cosciotto, apportando note fresche ed equilibrate, in linea con una tradizione gastronomica sempre esistente. La linea Solo Così comprende oggi il Cosciotto a lenta cottura, il Tacchino italiano a lenta cottura e la Anchocha a lenta cottura.

Il prodotto è disponibile sia in formato intero, destinato al servizio di banco e a un consumo più tradizionale, sia in versione affettata, confezionata in spaccetta e in versione preporzionata, per rispondere alle esigenze di praticità senza compromettere la qualità.

Il perfezionamento di studio per preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto e garantire una conservazione affidabile. L'assenza di



Bechèr

Domenico Bechèr, direttore commerciale

"Bechèr, prodotto dall'Amministrazione Unica Smeva Bechèr, ha ottenuto il DOP con un fatturato di quasi 50 milioni di euro, un ottimo risultato nel segmento dei prosciutti cotti alla qualità. I prosciutti cotti si dividono anche nelle principali di apertura d'anno. Un formato "Bechèr" arriva il settore dei prosciutti cotti in tutti i punti di vendita. Bechèr ha saputo rispondere al proprio bisogno grazie all'ingresso in nuovi mercati sia italiani che, soprattutto, esteri. Bechèr ha investito il marketing, grazie al sostegno della linea dei prosciutti cotti alla qualità, un vero e proprio progetto di marketing, una riforma rivoluzionaria del brand Bechèr, mantenendo intatta la tradizione italiana. La V.P. Bechèr del DOP alla qualità sono richiesti dal settore greggio della B, che richiama alla B, il di Bechèr che il gruppo Bechèr, simbolo di una tradizione familiare che si rinnova nel tempo.

In tema di colori, il giallo oro e il bruno scuro, colori tipici di Bechèr hanno protogeni, mantenendo il legame con la linea Bechèr e mantenendo eleganza e consistenza visiva di questo brand.

Infine il loro greggio e con grande del nome del cotto e per un risultato l'ingresso del nuovo prodotto, mantenendo la tradizione che rende i salumi

Bechèr così unici e pregiati.

Il nostro nuovo look è pensato per offrire un solo salume Bechèr, ma anche un'esperienza unica che celebra la storia e l'innovazione del brand Bechèr alla qualità. Un cambiamento che porta a rendere questa categoria ancora più riconoscibile e apprezzabile.

In linea generale, le caratteristiche di pregio dei prosciutti cotti alla qualità sono: la scelta della materia prima - senza alleggerimenti, senza zuccheri aggiunti al sale - e nel processo produttivo, sotto il segno di Bechèr a vapore.

Il procedimento di lavoro di salame cotto e di caratteristiche consente di avere un prodotto garantito di sicuro nella sua essenza, igienico, sano e digeribile. Tra i Prosciutti Cotti di Alta Qualità Bechèr abbiamo il prosciutto "Dobromir", italiano al 100%, con un unico utilizzo di carne anatomica intero di cotto; il cotto Da Vinci, morbido e ricco di gusto grazie ad una lenta cottura. Nella selezione speciale arriva il salame "Dobromir" ad il "Lavorato". Anche l'altro nella categoria prosciutti cotti, senza alleggerimenti e polifosfati. La produzione sarà la cultura fatta in form special per garantire la perfetta

in morbidezza, e l'aggiunta di aromi naturali ad altre che fanno del brand Bechèr il marchio e la base che è il gruppo per mettere il profumo, la morbidezza ed il sapore.

Possiamo mantenere il DOP Bechèr, il DOP DOP di Bechèr, il Bechèr. Cotto intero di cotto, selezione accurata della materia prima, leggera e sano, l'unico prodotto ad una leggera nota di affumicatura, sono le particolarità che contraddistinguono questo regno di salumi.

All'interno di questo portfolio, l'offerta di prosciutto cotto è articolata in termini di selezione, disponibili in affettati, formaggi e prosciutti, del prosciutto intero di banco. Non mancano proposte innovativa anche a marchio Bechèr. L'elemento che il contraddistingue del competitor è sicuramente la grande flessibilità produttiva, una alta capacità di fornire soluzioni ad hoc, studiate insieme al cliente per soddisfare le sue esigenze specifiche. Nella categoria dei cotti alla qualità, la B, ha una tradizione e valore di oltre 1200 i marchi principali, sempre per il rispetto dei cotti, senza alleggerimenti e polifosfati. La qualità è il risultato del processo di produzione, i marchi di riferimento più conosciuti sono Bechèr, Smeva e Polifosfati.

PROSCIUTTO COTTO BRACE ALTA QUALITÀ BECHÈR SENZA POLIFOSFATI

Cotto cotto di alta qualità, senza l'uso di sale, leggero, morbido, profumato e sano, dal gusto delicato con dolce note speziata.

Ingredienti
Carne di suino, sale, aromi naturali, antiossidante esente da nitrati, Conservante: acido ascorbico.

Poco sodio/zero sodio
P. g. 100g - 120g per porzione

Caratteristiche
Senza derivati del latte, senza glutine, senza glutammati.

Confezionamento
Tattoccolato

Tempi di cottura
270 ed



Il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

100096



Mensile
03-2026
Pagina 2/27
Foglio 11 / 16



www.salumi.it

Fontana Ermes

Giuliana Zanetta, direttore commerciale

"Nel 2003 la saggezza del costo, e in particolare il prodotto cotto, per noi ha significato un percorso di crescita e cambiamento. Invece di un mercato ancora coperto per il 90%, abbiamo mantenuto una dinamica proficua grazie a investimenti mirati su qualità, servizio e capacità produttiva, non un focus su formati e su distributori più stabili di diversi canali. Questo andamento di crescita in un giro complessivo meno molto positivo per l'azienda nel 2003 abbiamo superato i 30 milioni di euro di fatturato, rafforzando la presenza sia sul mercato italiano sia all'estero. I canali principali per il prosciutto cotto sono la distribuzione diretta nei baroni gastronomici e i food service/home, in Italia il prosciutto cotto è una referenza ed è la soluzione migliore determinando un'eccellente qualità, affidabilità nella fornitura e flessibilità su formati, grammatura e packaging, anche in ottica private label. Nel food service, invece, il prodotto è apprezzato per versatilità e resa, un concetto di servizio diverso (tipologie e costi bassi), oltre a peculiarità specifiche, rispondendo alle esigenze operative di grossisti e operatori professionali. Il segreto del prosciutto cotto nostro è un'ottima combinazione, soprattutto nelle fasce di servizio, di qualità, servizio, tempi di risposta e affidabilità costante. Il consumatore è sempre più attento e esigente e preferisce prodotti per noi quando si traduce nel rafforzamento degli standard produttivi e nella sviluppo di referenze capaci di coniugare qualità e sostenibilità. Nel punto di vista commerciale, infatti, cotto hanno un ruolo strategico nel completare il mix dell'offerta e rafforzare prosciutto cotto, insostituibile e indispensabile nella nostra specialità soprattutto in presenza di operatori di clienti con portafoglio più completo di reparti, aumentando l'utile di servizio e contribuendo al fatturato. Per i nostri clienti di riferimento italiani principali mercati Europa e Nord America, in Europa la distribuzione è più spinta anche per prodotti con il 10% più commercial, in Nord America, invece, registriamo un interesse in crescita, qui il prodotto italiano è ideale per l'assortimento a qualità premium, e i progetti a medio e lungo termine contribuiscono ad aumentare la vendita".

PROSCIUTTO COTTO EMILIANO, METODO ARTIGIANALE, ALTA QUALITÀ NAZIONALE



Il Prosciutto Cotto, Emilian, Metodo Artigianale, Alta Qualità Nazionale è la referenza premium per il Prosciutto Cotto nel Nord e Centro Italia. Prodotto esclusivamente con carne di suino selezionata, nel rispetto per l'ambiente, la tradizione della lavorazione artigianale con processi produttivi di alta qualità, garantisce un prodotto estremamente morbido e saporito dal gusto delicato e pulito. Alla vista si presenta, arancio in superficie, con una caratteristica leggera e uniforme, la fetta ha un colore rosa intenso, il prosciutto è morbido e saporito, con una buona consistenza e un sapore delicato e gradevole. È adatto per un'ampia gamma di usi, dalla tavola al servizio, dalla gastronomia alla ristorazione.

Peso medio/consueto:
Cottone: circa 12 kg.
Dimezzato: circa 6 kg.
Caratteristiche:
Carne cotta a vapore, senza utilizzo di aromi. Conservazione a lungo termine. Prodotto di alta qualità, con un gusto delicato e pulito. Sui di gusto, dolce, aromatico, gradevole e profumato.
Conservazione:
Necessario refrigerare subito con possibilità di conservazione in frigorifero a temperatura ambiente.
Tempi di cottura:
Prosciutto intero: 2-3 ore.
Dimezzato: 1-2 ore.



Salumificio Brivio
dal 1977

IL NOSTRO SEGRETO? LA PASSIONE.

Il salumificio Brivio produce, dal 1977 solo prodotti di gran pregio, nel rispetto delle tradizioni artigianali dell'Alta Brianza. Grazie ad un'accurata selezione delle carni ed alla centralità della lavorazione manuale, siamo noti da sempre come gli "Specialisti del Cotto". Una passione per l'alta qualità che si tramanda da generazioni.

Scopri il gusto unico del Cotto Come una volta: solo con carne 100% nazionale e aromi naturali che dopo una lenta cottura, vengono legati a mano.

www.briviosalumi.it

Segui anche su

Il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

00009





Mensile
03-2026
Pagina 2/27
Foglio 12 / 16



www.ecostampa.it

GUIDA BUYER
Speciale Prosciutto Cotto

Raspini

Bella Uslera, responsabile marketing

Il prosciutto cotto è il prodotto storicamente più rappresentativo e sempre più business orientato. Ras-
pini, che è il 60% del volume di vendita. Un successo
non riproducibile frutto della lunga esperienza ademer-
ta, ma anche di un'attenzione costante e approfondi-
ta, curata in ogni dettaglio: sempre attuale, sosteni-
ta e ogni fase del processo produttivo, dalla selezione
della materia prima fino al confezionamento. Raspini
offre una gamma ampia quanto completa, in questo
segmento, offrendo qualità apprezzata dai consumatori
che ricercano affidabilità e grande qualità, sempre
affidabile e costante, tanto da ottenere una stella
compartecipata e il Falco.

I Prosciutti Cotti Raspini sono quindi prodotti di
ottima qualità e conformi la fiducia meritata dai per-
sonieri. Sono frutto dell'esperienza trentennale ademer-
ta e tanto apprezzati per il grande equilibrio tra
qualità, gusto e sostenibilità. Un altro punto di forza è
rappresentato dalla varietà di offerte: Raspini, infatti,
assume al mercato base, propone una gamma
completa, con una tendenza internazionale verso l'alta
qualità, con precise caratteristiche di leggerezza e fer-
riticità, frutto di una lavorazione attenta e accurata.
È importante sottolineare come i due marchi storico
congiunti tendono a fondere delle differenze di target
e di produzione, un vero plus che consente al cliente
di prosciutti con un catalogo dettagliato e ricco di al-

ternative specialità.
Nel 2025 il segmento dei prosciutti cotti a marchio
Raspini ha realizzato una crescita solida, sostenuta
nel canale fresco tagliato, che rappresenta il cuore del
business: il 50% del volume totale di prosciutto cotto
venduto; i prosciutti cotti Raspini a banco taglio hanno
raggiunto più di 3 milioni di kg, con un +10,9% in
volume rispetto al 2024. La crescita è stata sostenuta
sia dal banco taglio sia dal fresco servizio. Il Con-
cepto confermano l'investimento in forza di Raspini in
questo mercato: l'azienda si dedica infatti tra i prin-
cipali player del prosciutto cotto fresco tagliato a livello
nazionale, con una forte fidelizzazione nei punti vendita
retail e moderni. Confermando l'investimento di forza di
Raspini, il brand leader, Raspini continua a rafforzare
la sua presenza e posizionamento al fresco posto. Nel
canale Dry-cure, una strategia per l'uscita - la distribu-
zione è più profonda e la vendita media per punto di
vendita, riflettendo la qualità del marchio.

Inoltre, nel 2025 i prosciutti cotti private label - in-
clusi affettati e interi - hanno totalizzato una crescita
del 4% in volume rispetto al 2024. La crescita della
vendita di questo settore rispetto al prodotto a marchio
è del 12,9% del volume PL, passa da banco taglio mer-
cato il 78% di cui il 40% nel fresco servizio, segno di una
forte concentrazione dell'offerta retail, sulla pratica-
tà del più affidabile. Confermando le performance di pro-

sciutto cotto a marchio, i prosciutti cotti sono stati il
motore che spinge circa l'80% del volume. Questo
è stato il motore che ha sostenuto l'80% del volume.
Il prosciutto rappresenta il 50% del fatturato del
segmento, in un rapporto di parità quasi perfetta tra
prosciutto intero e prosciutto. La strategia offerta di
prosciutto è composta da una linea main stream,
conformata alle innovazioni varietali della linea
Raspini, supportata con il nuovo marchio ademer-
ta e con il marchio sempre più del. I consumatori il
top di gamma di rappresentati dalle varietà della
linea la linea main stream di ademer-
ta, per distinguere la nuova famiglia ademer-
ta. La linea main stream Raspini propone il Prosciutto Cotto
Gran Riccafieta, frutto fresco degli agnellotti
della - 100% carne di Parma Italiana - è permesso
per offrire qualità e versatilità. L'azienda ha garantito
una linea fresca e affidabile di ademer-
ta tutti gli attori. L'offerta è completa, dalle varietà
grandi formati dedicati all'hotel.

Inoltre, per quanto riguarda l'export del prosciutto
cotto, si tratta di una voce che genera il 7% del
ricordo totale e nel 2025 ha registrato una crescita al-
gebrica, pari a +34% in volume. I mercati più im-
portanti sono Svizzera, Francia e Stati Uniti, che insieme
rappresentano oltre il 60% delle vendite estere
di prosciutto cotto.

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ RICCAFETTA - BANCO TAGLIO

Il Prosciutto Cotto Alta Qualità Riccafieta nasce dal modo di lavorare Raspini, ottenuto alla
maniera prima, rispetto del tempo e cura rinnovata in ogni fase di lavorazione. La carne fresca
vegetale selezionata e lavorata con cura da maestri salumieri, per preservare la naturale magri-
tutta della carne e sviluppare un profumo equilibrato. Il risultato è un prosciutto cotto dall'in-
quadrato omogeneo, dalla fetta regolare e sempre invariata. Ideale per chi cerca qualità costante e
un gusto superiore che richiama la storia del salame da oltre 90 anni.

Ingredienti
Carne di suino, sale, destrosio, acido, antiossidanti: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di
sodio.
Peso medio/pezzatura
1 kg

Caratteristiche
Il Prosciutto Cotto Alta Qualità Riccafieta è distinguibile per una lavorazione ispirata alla tradizione
salumificatoria Raspini:
- Selezione rigorosa della materia prima
- Anni di esperienza nel rispetto delle tradizioni e conigliata a lungo, che favorisce una migliore ossidazione
della fibra e un assorbimento uniforme degli aromi
- Ricotta con salina secca e stracina paguotta
- Cottura lenta e costante

Confezionamento
Sottovuoto in sacco atmosferico girevole
Tempi di scadenza
120 gg



Salumificio Chiesa

Guido Chirighelli, amministratore delegato

Il prosciutto cotto fresco è il 50% in volume
e il 70% in valore del fatturato comp-
lessivo, nell'80% sono rappresentati
un terzo in crescita per il segmento il
spesso di stabilizzare più investimenti
spesi del segmento e dettagli. Assicur-
azione rispetto alla quota di 20% con la
Piemonte come principale mercato di
destinazione.

PROSCIUTTO COTTO PRAGA AQ

Chiesa Prosciutto Cotto Praga AQ è un pro-
sciutto cotto fresco, con un gusto unico,
leggero e sano, con un sapore confiden-
ziale e sostenibile.

Ingredienti
Carne di suino, sale, acido, destrosio. Antiossi-
danti: E301. Conservanti: E202
Peso medio/pezzatura
1 kg

Caratteristiche
La ricetta prosciutto cotto è pensata su pro-
sciutto cotto fresco e magro, dalla lavorazione
semplice, prosciutto sempre più con ricetta e re-
sultato migliore.

Confezionamento
Sottovuoto
Tempi di scadenza
120 gg totali. Conservare da 0 a +4°C



Il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

100009



Mensile
03-2026
Pagina 2/27
Foglio 13 / 16



www.salumi.it

GUIDA BUYER
Speciale Prosciutto Cotto

Brivio Salumificio

Vittorio Veronesi, responsabile sviluppo Gd/De

“Il prosciutto cotto rappresenta il cuore della nostra produzione in carne di maiale e salumi. È il prodotto su cui abbiamo costruito la nostra identità dal 1971, anno di nascita di Brivio Salumificio e continua a essere il principale motore del nostro business. Il 2025 è stato un anno complesso per il mercato in generale, ma grazie alla buona performance nelle Gd, siamo riusciti a mantenere un andamento positivo e a confermare la validità delle nostre strategie strategiche. Quanto alla produzione privata (B2B), oggi rappresentiamo circa il 20% e riteremo che il futuro assuma un ruolo sempre più rilevante, poiché garantisce margini e redditività elevati anche all'interno di progetti e mercati delle Gd. Oggi il 20% delle vendite si concentra, grazie alla qualità riconosciuta del cliente e alla stabilità del marchio Brivio, nei canali vendita e nella distribuzione organizzata. Il restante 80% è rivolto verso retail, da un canale per noi in crescita ed evoluzione continua. Il prosciutto cotto garantisce, infine, il segmento che presiediamo con attenzione, ma la nostra forte storia è il prodotto verso il cliente, dove il valore della qualità viene pienamente percepito dal consumatore”.

COTTO COME UNA VOLTA



Dopo una salamoia a base di aceto, ingredienti naturali e viti di messaggio e spezie viene infine legato e messo artigianalmente a cotto a vapore con lenticchie.

Ingredienti

Carne maiale (Pecora da latte Merina)

Poco media/peccatura

Prosciutto da 4,5 kg

Caratteristiche

La salamoia con affumicatura, priva del gergo e della scorza. Senza glutine, lattosio ed altri additivi. Prosciutto di qualità.

Caratteristiche

Gli ingredienti sono naturali e di qualità.

Termini di consegna

4 mesi a 0/1-4/10

Fiorucci

Stefano Casasco, marketing manager

“Il prosciutto cotto rappresenta circa il 20% del nostro portafoglio prodotti, un'attività che richiede costantemente il tempo della categoria all'interno del mercato organizzato del salume. Si tratta quindi di una categoria strategica per l'azienda per il mercato, sia in termini di volume sia di valore, e di una categoria irrinunciabile per i principali player del settore. Nell'ultimo anno la categoria ha mostrato una sostanziale stabilità a volume, accompagnata da una crescita a valore. Questo risultato è frutto di un progressivo allentamento del consumatore verso la ricerca di prodotti di qualità, oltre che agli effetti legati all'incremento dei costi lungo la filiera. La grande distribuzione organizzata rimane il canale principale in termini di volume assoluto. Tuttavia, stiamo registrando una crescita interessante anche in altri canali, come il food service, in particolare nel segmento premium. In questo ambito puntiamo a valorizzare al meglio la qualità e le caratteristiche distributive del nostro prodotto, trasferendo contenuti di competenza e professionalità del settore.

Il prosciutto cotto, insieme al crudo, è uno delle referenze più importanti nel comparto degli affetti: il segmento del prosciutto cotto rappresenta una componente fondamentale nel filiera salumaria ed è una presenza imprescindibile all'interno dell'assortimento. Il trend è orientato verso prodotti che offrono alta qualità, con una crescente richiesta di referenze premium, packaging innovativi e servizi differenziali rispetto al mercato.

Infine, infine, rappresenta una quota significativa del totale vendite della categoria, con un trend di crescita sostenuto come il resto europeo, dove è prosciutto cotto italiano il apprezzato per qualità e tradizione produttiva”.

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

Prosciutto cotto alta qualità. Prodotto utilizzando le migliori carni selezionate che rendono il prodotto più tenero e gustoso. La filiera salumaria di Fiorucci è realizzata manualmente così da mantenere inalterata la consistenza del prodotto.

Ingredienti

Carne di suino, brodo vegetale (3%), sale, spezie naturali, zucchero, aceto.

Conservatore (E202), conservante (E282).

Poco media/peccatura

4,5 kg

Caratteristiche

Senza glutine e senza lattosio. Invasco con viti brodo vegetale e lenticchie, con le migliori carni selezionate. Prosciutto di qualità.

Caratteristiche

Gli ingredienti sono naturali e di qualità.

Termini di consegna

4 mesi a 0/1-4/10



Il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.





Mensile
03-2026
Pagina 2/27
Foglio 14 / 16



www.ecodella.it

GUIDA BUYER
Speciale Prosciutto Cotto

Segata

“Il prosciutto cotto rappresenta una riferimento strategico all'interno del nostro assortimento. È una categoria che presentiamo con puntualità e che per noi è il punto di massima produttività, rappresentando circa il 20% del fatturato. Nel 2023 la categoria ha registrato un crescita dinamica generale, con una leggera contrazione del mercato italiano. L'export, invece, ha mostrato un andamento molto positivo, con una crescita complessiva del 15%, per la parte l'incidenza dell'euro e viene un quarto del totale prosciutto cotto. Particolarmente dinamici il resto d'Europa: il resto mondo del Europa centro-orientale come Ungheria, Polonia, e Slovenia, che hanno registrato incrementi significativi a doppia cifra. Si confermano stabili mercati strutturati come Germania e Belgio, mentre nuove opportunità emergono in Paesi come Israele e area geografica.”

La crescita è stata il frutto di un lavoro congiunto al consolidamento della partnership commerciale e al rafforzamento rispetto ad alcuni alle diverse esigenze distributive. Per Segata la nostra label rappresenta un simbolo di collaborazione sinergica con i clienti. Non la consideriamo solo un marchio (percepibile, ma come espressione della nostra filosofia produttiva, allungando i tempi di maturazione su ridurre, cadute su specifici esigenze lavorative in stretto dialogo con il cliente in un mercato sempre più orientato alle specializzazioni, la capacità di personalizzare l'offerta è un elemento competitivo decisivo. La label rappresenta il canale principale per il prosciutto cotto, inoltre manteniamo un'importante presenza nei mercati Italia e nei mercati esteri attraverso partner distributivi consolidati.”

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ FAUSTO

Prodotto esclusivamente con carni nazionali. Realizzato partendo da carni selezionate per peso, età, qualità e qualità della carne, provenienti da macelli agli standard di riferimento, soggetti ad autorizzazione del ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAF). Dopo l'abbattimento la carne vengono lavata con acqua ad 70°C con rubinetti, sterilizzata ad 80°C in acqua bollente. Il prosciutto viene quindi perfezionato sottovuoto e poi lavato in acqua. La carne viene affettata in fette a mano, raggiungendo temperature superiori a 70°C per scontrarla e garantire igienicità sanitaria. Dopo la cottura il prodotto viene scottato e liberato dall'involucro di cottura. Il prosciutto quindi al confezionamento e al processo di pastorizzazione superficiale sempre all'interno di film e vapori.

Ingredienti

Carne di suino, sale, peccorella, aromi, estratto di latte, 30% conservanti (E200).
Peso netto/prestazioni
Prodotto intero (5kg) kg 14
A metà, 4,5 kg es.
Confezionamento
Sacco termoisolante MyPE
Tempi di scadenza
120 gg



Viktor Kofler

Andreas Kofler, CEO

“I prodotti cotti (prosciutti) che la nostra azienda produce sono il prosciutto cotto, secco, il prosciutto cotto, il prosciutto di Praga e la Funfetta. La categoria prosciutto cotto vale un 20% a volume e un 15% di valore totale. L'andamento del segmento al momento molto positivo e in continuo sviluppo di oltre il 7%. Abbiamo anche investito in nuovi mercati e nell'espansione del nostro assortimento. La produzione del cotto in prosciutto cotto per noi è solo materia e la funzione solo per alcuni clienti, tendiamo a privilegiare il nostro marchio. Il canale dove si vendono di più i nostri prodotti cotti sono specialmente i grossisti, ma fanno sempre siamo riusciti ad arrivare anche in diverse catene della grande distribuzione. Le nostre azioni di questo prodotto è maggiore, con un'incidenza di oltre il 4,5% sul valore totale del nostro fatturato. Inoltre il prodotto in Olanda e in Polonia viene in Austria, ma il mercato principale resta sicuramente l'Italia.”

PROSCIUTTO COTTO PRAGA

Il prosciutto Praga è dolce e leggermente affumicato e delicato. Prosciutto che si usa per antipasti e primi.

Ingredienti

Carne suina, acqua, sale, aromi, estratto di latte

Peso netto/prestazioni

Praga intero (5kg) circa 8,5 kg
Mezza cotto (5kg) circa 4,5 kg

Caratteristiche

Carne dolce, dolce sapore tipico del prosciutto, leggermente affumicato, consistenza compatta

Confezionamento

Il prosciutto cotto Praga viene venduto sotto vuoto

Tempi di scadenza

90-95 gg



24

00099

Il foglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Mensile
03-2026
Pagina 2/27
Foglio 15 / 16



www.raspini.it

GUIDA BUYER
Speciale Prosciutto Cotto

Food Mania

Luca Gallo, amministratore

Food Mania, attività di affiliazione di valore a Parma di Langhirano (PR), in area di produzione del Prosciutto di Parma DOP, in 10 anni di produzione, ha vissuto diversi stadi di evoluzione produttiva, in termini di tecnologia e ottimizzazioni dei suoi locali produttivi.

L'azienda affilia principalmente Prosciutto di Parma DOP delle aziende Gallo, Mario, Soti e Prosciuttificio Soti (comunicato dai soci fondatori di Food Mania). Ma nella gamma proposta tra i prodotti ad alta rotazione ci sono i Prosciutti Cotti Italiani Alta Qualità e altri salumi leggeri di territorio o frutto di una selezione accurata e continua.

Attualmente sono presenti aree ad hoc, dedicate all'affermazione di prodotti cotti, separate dall'affermazione di altri salumi, una rigata nei processi che dà ai clienti maggior tutela in termini di sicurezza alimentare.

Un'attività presentata nella scorsa edizione Fieristica come stata caratterizzata dal re-branding della linea di prodotti di Filiera Italiana Antica, senza antistati dalla nascita. E una linea sovvenzionata in forte crescita e con ottimo profitto. In questa gamma si conferma la scelta di Carne originaria, una matassa senza frangimento, che viene presentata al cliente finale con un packaging accattivante che sta riscuotendo feedback positivi.

Fino ad un paio d'anni fa la Filiera era caratterizzata dal solo salume senza antistati dalla nascita, ma il miglioramento della filiera sino all'aggiornamento, ha portato ad un'aggiunta del salume Filiera Italiana Antica al prodotto finito, nuovo e affettato.

Gli standard definiti per la Filiera sono stati elevati, ma mantenuti da un ente esterno che prevede al ribasso di certificati che rinnovano dopo un periodo prefissato.

È formato il vendita proposto per il prosciutto Cotto Italiano Alta Qualità A 100/101 g, mentre il prosciutto di Parma DOP affettato viene richiesto di 10/101 g. Entrambi i prodotti sono disponibili anche nei formati più grandi, il "vacchetta", in cui è suggerita una grammatura tra i 140 e i 170 g. Quanto alla possibilità di raggiungere consumatori in cerca di qualità diversi (Parma, Parma Prosciutto Cotto).

La scelta di prodotti di qualità in grado di conferire le caratteristiche di Prosciutto Cotto Alta Qualità, senza frangimento, senza glutine, con aromi naturali e senza additivi aggiunti, mette, per i più attenti all'aspetto alimentare, per progetti ad hoc, è disponibile una variante proformata, rinviabile nella carta.



Salumi Vida

Christian Vida, presidente

Il prosciutto cotto rappresenta il core business della nostra azienda, infatti siamo per il 70% del fatturato complessivo. Questo dato riflette la nostra specializzazione che ci vede produttori da ormai 90 anni e il costante investimento tecnologico in questo settore. Abbiamo registrato un trend positivo, con una crescita del 6% a volume. Il motore di questa performance è la richiesta sempre maggiore di prodotti ad alto valore aggiunto. Il consumatore oggi cerca qualità ma anche trasparenza e legame con il territorio, motivo per cui la nostra Filiera Friulana sta ottenendo risultati d'eccezione anche ai fini dei suoi benefici principali, tecnici ed etici.

Per quanto riguarda la private label, non operiamo nel segmento della Mid Distribution. Una quota di circa il 10% della nostra produzione viene indirizzata a collaborazioni strategiche e familiari specializzate per altre aziende del nostro settore. È un'attività di partnership industriale che nasce da ri-

investimenti della nostra esperienza e degli alti standard qualitativi che guardiamo nella lavorazione dei cotti. Il nostro core business è la DOP, che ci sta rivelando sempre più redditizio e redditizio con una forte identità territoriale e una qualità superiore. La distribuzione moderna premia la nostra capacità di riuscire a gestire anche volumi importanti pur mantenendo una cura del prodotto di stampo artigianale. Accudiremo la nostra strategia per la linea cotti e focalizzata esclusivamente sul prodotto intero da taglio. Crediamo che il servizio al cliente resti il modo migliore per valutare la qualità, il profumo e l'originalità dei nostri prosciutti di alta gamma. L'assortimento, infine, rappresenta oggi circa il 10% della nostra produzione. È un settore che produce con riferimento al mercato, rivolto a mercati internazionali che ricercano l'originalità del Made in Italy e la specificità della produzione Friulana.



PRESTIGE - PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ DI FILIERA FRIULANA

Il prosciutto cotto Prestige rappresenta il vertice della nostra produzione, nato da oltre 90 anni di sapienza e competenza artigianale. È un prodotto di alta qualità, con una crescita del 6% a volume. Il motore di questa performance è la richiesta sempre maggiore di prodotti ad alto valore aggiunto. Il consumatore oggi cerca qualità ma anche trasparenza e legame con il territorio, motivo per cui la nostra Filiera Friulana sta ottenendo risultati d'eccezione anche ai fini dei suoi benefici principali, tecnici ed etici.

Ingredienti
Carne di suino senza ossa e pelle, in Pin di Montepellucchio, Sale marino, pepe nero, zucchero ed altre aromi naturali. Antiossidante ascorbato di calcio. Conservante acido E202.

Peso netto/peccature
500 g/100 g

Caratteristiche
Leggero e morbido e saporito. Fatti stampo. Fieno di grano, derivati del latte e glutammato monosodico. Il suo gusto è armonioso, equilibrato da un vitigno di qualità, con una nota speziata, fatto tutto naturalmente per oltre 90 anni.

Confezionamento
In vetro di alta qualità e con un'etichetta personalizzata per la distribuzione.

Tempi di scadenza
180 gg.

26

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

02009



Mensile
03-2026
Pagina 2/27
Foglio 16 / 16



www.raspini.it

Comal

Dante Buzzati,
direttore commerciale

“Il Salame Comal è da sempre specializzato nella produzione di Prosciutto Cotto, che rappresenta oltre il 90% del fatturato aziendale, pari a circa 80 milioni di euro. L'azienda si distingue sul mercato per la capacità di offrire prodotti di alta qualità a prezzi competitivi, grazie a un costante lavoro di ricerca e sviluppo e a continui investimenti tecnologici nella stabilimento produttivo, verso nuove efficienze. Negli ultimi anni Comal ha investito il proprio patrimonio di expertise, i valori di sostenibilità e di qualità, mentre i prezzi medi hanno registrato un leggero calo rispetto all'anno precedente. Nonostante le sfide legate alla magrezza, il trend complessivo resta positivo e conferma la solidità del nostro business”.

Comal si caratterizza per una proposta multicanale referenziale per il canale HoReCa (B2B), specializzata nel packaging dell'affettamento e prodotti di prosciutto in vaschetta e soluzioni dedicate e pensati ai trasformatori per ripiani e fornitori di prodotti freschi e surgelati. La Dca rappresenta circa il 30% del fatturato, con linee dedicate e pacchetti specifici per il canale HoReCa. Il segmento principale del canale B2C.

Il punto di forza dell'azienda è la capacità di ripartire come rete di proprio business di clienti, nella sviluppo di progetti su misura, e non come semplice fornitore, offrendo una gamma di prodotti sempre più differenziati, senza glutine e oggi anche totalmente senza zuccheri aggiunti.

Per le referenze gli interpretativi applica il Prosciutto Cotto Puro, un prodotto di alta qualità, in esso affinato, realizzato con materia prima proveniente da allevamenti certificati Animal Welfare e senza zuccheri aggiunti. La carne appassita vengono cotta lentamente in forno a vapore con cicli superiori ai 54 ore.

Questo riferimento ha registrato una crescita significativa: le vendite sono aumentate e il suo posizionamento sul mercato si è ulteriormente rafforzato. Più in generale, il mercato ha dimostrato di apprezzare le nuove proposte (il plus del senza zuccheri aggiunti) che rappresentano sempre più preziose nella ricostruzione dell'offerta Comal.

Sul fronte salumi, che rappresenta circa il 10% del fatturato, l'azienda ha scelto di rafforzare la propria presenza italiana domata il mercato per la prima volta alla figura di export manager. I primi risultati sono già positivi, con l'arrivo di strutture stabili verso alcune importanti catene europee. Per il 2026 Comal guarda con grande interesse allo sviluppo di questo canale, in corrispondenza con l'ambizione di crescita”.

PURO - PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ ANIMAL WELFARE

Questo è il vero affettato tra i prosciutti del salame Comal. È un Prosciutto Cotto Alta Qualità che è ideato per la massima prima certificazione Animal Welfare. Viene realizzato con cura e con il tutto rigorosamente selezionato e disposto con l'occhio esperto e con tutta la sapienza e l'esperienza della carne. Le caratteristiche principali di questo prodotto sono: la totale assenza di zuccheri aggiunti, l'assenza di sale e il fatto di essere un prodotto di alta qualità. Il Prosciutto cotto è disponibile in tagli di circa 200 g. Questo prosciutto è ideato per la totale assenza di allergeni e una piccola porzione di grasso per la conferma del suo fatto artigianale e l'ambizione di alta qualità e di alta qualità.

Ingredienti

Carne di maiale di Suino, sale, pepe, prosciutto, carne secca, aromi naturali, conservanti.

Non contiene

Glutine, latte, uova, frutta secca a guscio, frutta secca a guscio, frutta secca a guscio.

Contiene

Glutine, latte, uova, frutta secca a guscio.

Tagli di

100g



RASPINI

BUONI, AUTENTICI, GENUINI

Salame | **PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ** | **PROSCIUTTO CRUDO**

Salame è una miscela di carni magre e saporite che esprime semplicità e autenticità, mantenendo il legame con la storia e con la tradizione familiare. Accompagnato dal rubo payoff "Buoni, Autentici, Genuini" che sottolinea i valori che l'azienda porta con sé, il restyling celebra la qualità dei prodotti attraverso un design innovativo e offrendo un'immagine contemporanea del brand.

Raspini Spa
www.raspini.it

Seguici su
f @

Il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

00099



4 MARZO – 247.LIBERO.IT

04-03-2026
Pagina
Foglio 1



LIBERO MAIL NEWS SPORT VIDEO COMMUNITY IN CITTÀ ALTRO

ANTICO DEGRADATO CINTA

LIBERO 24x7 CERCA NOTIZIE

Principali: Lombardia, Lazio, Campania, Emilia Romagna, Veneto, **Piemonte**, Puglia, Sicilia, Toscana, Liguria, Alto Adriatico

Cronaca, Economia, Politica, Sport e Cultura, Sport, Scienza e Tecnologia

Informazione locale Stampa estera

Il presidente del Consiglio regionale Nicco incontra i vertici dell'azienda Raspini

Torino Oggi 8 | 1 | 1 ora fa

La capacità di coniugare tradizione, innovazione e qualità ha reso questo marchio un punto di riferimento del settore, non solo nella nostra regione ma a livello nazionale. Nonostante la globalizzazione "contenu Nicco" la proprietà non ha...

Leggi la notizia

Person: davide nicco umberto raspini
Organizzazioni: raspini salumi s.p.a. s.p.a.
Prodotti: podcast
Luoghi: saluggie
Tag: vertice consiglio regionale

CONDIVI QUESTA PAGINA SU

Facebook Twitter Email RSS

Tag: Persone, Organizzazioni, Luoghi, Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Cookie

Conosci Libero Mail?
Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?
[Scopri di più](#)

CITTA:
Milano, Roma, Napoli, Bologna, Venezia, Torino, Bari, Palermo, Firenze, Genova, Catanzaro, Ancona, Trieste, L'Aquila, Perugia, Cagliari, Trento, Pordenone, Campobasso, Asti

FOFO
Il presidente del Consiglio regionale Nicco incontra i vertici dell'azienda Raspini
Torino Oggi 8 - 3-3-2026
1 di 1

ALTRE FONTI (13)

Armi nucleari, sostegno al principio del 'non primo uso'
... Il Consiglio regionale ha approvato all'unanimità un ordine del giorno, proposto dal Comitato per i Diritti Umani e Civili e presentato dal presidente Davide Nicco a nome di tutto l'ufficio di...
SpremiSpout - 7 ore fa

Armi nucleari, sostegno al principio del "non primo uso"
Il Consiglio regionale ha approvato all'unanimità un ordine del giorno, proposto dal Comitato per i Diritti Umani e Civili e presentato dal presidente Davide Nicco a nome di tutto l'ufficio di...
stardivivi - 8 ore fa

Ok unanime di Palazzo Lascaris all'OdG su 'Non primo uso nucleare', Nicco: 'Tutela della vita prima di tutto'
"Un solo unanime che afferma un principio semplice e fondamentale: la tutela della vita viene prima di ogni logica di deterrenza" dichiara il presidente del Consiglio regionale, **Davide Nicco**...
Torino Oggi 8 - 3-3-2026

Un Piemonte libero dalle mafie
L'evento sarà introdotto dal presidente della Commissione legalità, Domenico Rossi e dal saluto del presidente della Regione, Alberto Cirio, del presidente del Consiglio regionale **Davide Nicco** e di...
SpremiSpout - 3-3-2026

Sette giorni del 2 marzo

Person: davide nicco presidente del consiglio
Organizzazioni: ordine nazionale dei giornalisti giornalisti
Prodotti: podcast
Luoghi: piemonte negozio
Tag: primo uso palazzo lascaris

Person: alberto cirio presidente regione
Organizzazioni: università del piemonte orientale commissione legalità
Luoghi: torino
Tag: un piemonte libero dalle mafie consiglio regionale

Il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

100099





4 MARZO – CR.PIEMONTE.IT

04-03-2026

Pagina

Foglio 1

CR.PIEMONTE.IT



www.crpiedmonte.it

Il presidente Nicco ha incontrato i vertici dell'azienda **Raspini Salumi**

Tipologia articolo Data pubblicazione Il presidente del Consiglio regionale Davide Nicco ha ricevuto quest'oggi a Palazzo Lascaris i vertici della **Raspini Salumi**, azienda pinerolese con sede a Scalenghe (To), che rappresenta una delle eccellenze nel panorama agroalimentare piemontese. Desidero esprimere il massimo apprezzamento per la **Raspini Salumi**, un'azienda che da decenni rappresenta un'eccellenza del nostro territorio, dichiara il presidente Davide Nicco. La capacità di coniugare tradizione, innovazione e qualità ha reso questo marchio un punto di riferimento del settore, non solo nella nostra regione ma a livello nazionale. Nonostante la globalizzazione continua Nicco la proprietà non ha mai ceduto alle lusinghe delle multinazionali il presidente onorario Umberto **Raspini** accompagnato dalla figlia Tiziana amministratore delegato e attuale presidente, nel ringraziare il presidente Nicco per l'ospitalità ha ricordato che: la nostra azienda giunta alla quarta generazione continua a crescere senza mai perdere le sue radici. Una tradizione che si evolve e rinnova guardando al futuro cercando di mantenere sempre passione e competenza. Il ricevimento si è concluso con una visita guidata a Palazzo Lascaris, durante la quale gli ospiti hanno potuto apprezzare gli ambienti storici dell'edificio barocco, tra cui lo scenografico atrio affrescato, lo scalone d'onore e le sale auliche del piano nobile che costituiscono un patrimonio di grande valore artistico e istituzionale. All'incontro era presente anche la consigliera regionale Marina Bordese. Gallerie multimediali Gallery dell'incontro tra il presidente Nicco e i vertici della **Raspini**. Ufficio Stampa Nominativo Carlo Lomonte Email



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

02009



4 MARZO - PIAZZAPINEROLESE.IT

04-03-2026
Pagina
Foglio 2 / 2

PIAZZAPINEROLESE.IT



www.ennecci.it

CHE TEMPO FA

POLITICA | 04 marzo 2026, 10:40

ADESSO
14.5°C

GIO 5
9.3°C
12.7°C

VEN 6
10.0°C
14.8°C

002426010.com

Il presidente del Consiglio regionale Nicco incontra i vertici dell'azienda Raspini

Una realtà che da ottant'anni rappresenta una delle eccellenze nel panorama agroalimentare piemontese



Il presidente del Consiglio regionale Davide Nicco e i vertici della Raspini Salumi

Il presidente del Consiglio regionale **Davide Nicco** ha ricevuto quest'oggi a Palazzo Lascaris i vertici della **Raspini Salumi**, azienda pinerolese con sede a Scalenghe (To), che rappresenta una delle eccellenze nel panorama agroalimentare piemontese.

"Desidero esprimere il massimo apprezzamento per la **Raspini Salumi**, un'azienda che da decenni rappresenta un'eccellenza del nostro territorio - dichiara il presidente **Davide Nicco** - La capacità di coniugare tradizione, innovazione e qualità ha reso questo marchio un punto di riferimento del settore, non solo nella nostra regione ma a livello nazionale. Nonostante la globalizzazione - continua **Nicco** - la proprietà non ha mai ceduto alle lusinghe delle multinazionali".

Il presidente onorario **Umberto Raspini** accompagnata dalla figlia **Tiziana** amministratore delegato e attuale presidente, nel ringraziare il presidente **Nicco** per l'ospitalità ha ricordato che: "la nostra azienda giunta alla quarta generazione continua a crescere senza mai perdere le sue radici. Una tradizione che si evolve e rinnova guardando al futuro cercando di mantenere sempre passione e competenza."

Il ricevimento si è concluso con una visita guidata a Palazzo Lascaris, durante la quale gli ospiti hanno potuto apprezzare gli ambienti storici dell'edificio barocco, tra cui la scenografica atrio affrescato, lo scalone d'onore e le sale mistiche del piano nobile che costituiscono un patrimonio di grande valore artistico e istituzionale.

All'incontro era presente anche la consigliera regionale **Marina Bordese**.

comunicato stampa

ALTERNATIVE PUBBLICITARIE
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

- Avvicinato e Natura
- Fotogallery
- Video gallery
- Te, oggi, leggeri
- Non solo Fumetti
- Academia di una Bebetta
- Acqua con Dialeto
- In sella con Silvio
- Gusto e Gusti

ACCADDEVA UN ANNO FA



1 ANNO FA
Economia e lavoro
Appalti pubblici: le velle si accordano con i sindacati per tutelare lavoro e servizi



1 ANNO FA
Val Chisone
Due escursionisti è un cane bloccati sul Monte Geometti: portati in salvo dai pompieri



1 ANNO FA
Cronaca
Torre Pellice: si fa riprendere dalla telecamera che manovrante, denunciato

Leggi tutte le notizie

IL MERCATO DA FORTI DEI MARMI CON IL SUO EQUIPAGGIO

Gli Ambulanti di Forte dei Marmi
ORBASSANO
Sabato 7 Marzo **dalle 9 alle 19**
P.zza della Pace - P.zza del Mercato
mercato-mercato con abbigliamento, borse, scarpe, calzature, biancheria, bijoux e arte fiorentina in genere
Il mercato di qualità più famoso d'Italia

13-15 MARZO 2026 IL QUARTIERE
TERRES MONVISO OUTDOOR FESTIVAL
SALUZZO CN

inalpi
happy cheese
LA STRADA GIUSTA
SCOPRI DI PIÙ

IN BREVE

mercoledì 11 marzo

Il presidente del Consiglio regionale Nicco incontra i vertici dell'azienda Raspini



Canale: "Attestamento dei Crisi a Porta Nuova o Lingotto, Rfi con riprende"



lunedì 02 marzo

Finavanti Abingello torca con il guaio per la campagna referendaria



A Firenze una serie di incontri su referendum sulla giustizia



IL Taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

00009



4 MARZO – TORINO.GGI.IT

04-03-2026
Pagina
Foglio 2 / 2

Torinooggi.



www.torinoggi.it

RUBRICHE

- Fotogallery
- Volontariato
- Humanitas
- Stadio Aperto
- Il Piano di Beppe Grillo
- L'oroscopo di Corinne
- Ambiente e Natura
- Notizi
- E-poe... (da)
- I corsi di Virginia
- Fiera Nazionale del Popolare
- Ritardog Acqua Hydra
- Orgoglio Torinese
- Un'Orchestra dal Nord
- io... (aggio, ingegn
- Non solo Furetto
- Torino 2025
- Voci della città
- Gusto e Qualità
- Banca Territori del Nordov
- Capertina

ACCADDEVA UN ANNO FA



Piemontese
Torre Palazzi: si fa riprendere dalla telecamera che monitora, demerito



Evasione a Torino
Chiodano in Egitto - Gruppo Abate: addio a un pezzo di storia per il terzo settore torinese



Piemontese
Ventuno formazioni si sfidano nell'International Chamber Music Competition di Pinerolo e Torino Città metropolitana

Leggi tutte le notizie

Il presidente del Consiglio regionale Nicco incontra i vertici dell'azienda Raspini

Una realtà che da ottant'anni rappresenta una delle eccellenze nel panorama agroalimentare piemontese



Il presidente del Consiglio regionale Davide Nicco e i vertici della Raspini Salumi

Il presidente del Consiglio regionale **Davide Nicco** ha ricevuto quest'oggi a Palazzo Lascaris i vertici della **Raspini Salumi**, azienda pinerolese con sede a Scalenghe (To), che rappresenta una delle eccellenze nel panorama agroalimentare piemontese.

*"Desidero esprimere il massimo apprezzamento per la **Raspini Salumi**, un'azienda che da decenni rappresenta un'eccellenza del nostro territorio. - dichiara il presidente **Davide Nicco** - La capacità di coniugare tradizione, innovazione e qualità ha reso questo marchio un punto di riferimento del settore, non solo nella nostra regione ma a livello nazionale. Nonostante la globalizzazione - continua **Nicco** - la proprietà non ha mai ceduto alle lusinghe delle multinazionali".*

Il presidente onorario **Umberto Raspini** accompagnato dalla figlia Tiziana amministratore delegato e attuale presidente, nel ringraziare il presidente **Nicco** per l'ospitalità ha ricordato che: *"la nostra azienda giunta alla quarta generazione continua a crescere senza mai perdere le sue radici. Una tradizione che si evolve e rinnova guardando al futuro cercando di mantenere sempre passione e competenza."*

Il ricevimento si è concluso con una visita guidata a Palazzo Lascaris, durante la quale gli ospiti hanno potuto apprezzare gli ambienti storici dell'edificio barocco, tra cui lo scenografico atrio affrescato, lo scalone d'onore e le sale mistiche del piano nobile che costituiscono un patrimonio di grande valore artistico e istituzionale.

All'incontro era presente anche la consigliera regionale **Marina Bordesè**.

comunicato stampa

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?

Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2025" su **Spreaker**.

mercoledì 04 marzo

Il presidente del Consiglio regionale Nicco incontra i vertici dell'azienda **Raspini**



Guido autonoma in Italia: tre poli accademici tra innovazione e inclusione



Nuovo Ponte Preti, Avetta (Pd): "Non farlo sarebbe un danno grave per il Piemonte"



Canali: "Attestamento dei treni a Porta Nuova o Lingotto, RFI non risponde"



Progetto 1000 Esperti: assistenza tecnica agli enti locali piemontesi per la semplificazione e la gestione delle pratiche



Caso trasporti, CGL e FILT Piemonte: "L'assessore Gabuai fermi gli aumenti e chiedi risorse al Governo"



Una strada per riportare le donne (e molti) dal carcere all'interno della società: la Regione si allea con il Garante dei detenuti



martedì 03 marzo

Referendum giustizia, il leader del M5S Giuseppe Conte a Torino per il no



Richiesta rinvio a giudizio membro cda SCI Piemonte, Disabito (M5S): "Dalla destra due pini e due misure"



Al Piemonte oltre 5,5 milioni di euro per 24 nuovi progetti dal programma Alcotra



Leggi le ultime di Politica

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

00009



4 MARZO – VIRGIO.IT

04-03-2026
Pagina
Foglio 1

VIRGIO

www.virgio.it

italyonline LIBERO VIRGIO PagineGialle PagineGialle Shop POCANA PagineGialle TUTTOCITTÀ OBIÈ SNAAGIA MENÙ

Torino

SCOPRI ALTRE CITTÀ

ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA VIGEVANO

METEO 15°

HOME AZIENDE **NOTIZIE** EVENTI CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA REGISTRA ATTIVITÀ

ULTIMA ORA POLITICA CRONACA ECONOMIA SPETTACOLO SPORT TECNOLOGIA RASSEGNA STAMPA

Il presidente del Consiglio regionale Nicco incontra i vertici dell'azienda Raspini

Condividi Invia

Il presidente del Consiglio regionale Davide Nicco ha ricevuto quest'oggi a Palazzo Lascaris i vertici della **Raspini Salumi**, azienda pinerolese con sede a Scalenghe (To), che rappresenta una delle...

[Leggi tutte le notizie](#)

Torino Oggi 4 | 04-03-2026 18:41

Categoria: **POLITICA**

ARTICOLI CORRELATI

Giornata della memoria delle Regie Patenti, Nicco e Borsese: 'Atto di grande valore simbolico'
Torino Oggi 4 | 25-02-2026 19:20

C'è fok per il 'Cresci Piemonte', il provvedimento che vuole dimezzare i tempi sulle varianti urbanistiche
Torino Oggi 4 | 24-02-2026 18:21

Ok unanime di Palazzo Lascaris all'OdG su 'Non primo uso nucleare'. Nicco: 'Tutela della vita prima di tutto'
Torino Oggi 4 | 04-03-2026 13:21

Notizie più lette

- 1 Coppa Italia, oggi semifinale Lazio - Atalanta - La partita in diretta
Torino Oggi 4 | 04-03-2026 22:12
- 2 Ucciso in casa Mario Ruoso, il patron di TelePordenone: 'Colpito alla testa con corpo contundente'
Torino Oggi 4 | 04-03-2026 22:23
- 3 Sondaggio politico, Fratelli d'Italia e Pd scendono
Torino Oggi 4 | 04-03-2026 22:23
- 4 Iran, Casa Bianca: 'Spagna coopererà con esercito nella guerra'. Ma Madrid smentisce
Torino Oggi 4 | 04-03-2026 22:23
- 5 Cina, massimo organo consultivo politico apre sessione annuale
Torino Oggi 4 | 04-03-2026 22:19

Temi caldi del momento

successo guida mercato
supporto fidi grande
grande fidi come giunta
stracci via ilamber

Gli appuntamenti

Cosa ti serve?

Info e numeri utili in città

Torino

FARMACIE DI TURNO oggi 5 Marzo

INSERISCI l'INDIZIO

TROVA

Tempo di ristrutturazioni: cerca l'impresa edile migliore

Offerte di viaggio: fatti consigliare dai professionisti

Marketing stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

100096



5 MARZO – ILGIORNALEDELPIEMONTEDELLALIGURIA.IT

05-03-2026

Pagina

Foglio 1

ILGIORNALEDELPIEMONTEDELLALIGURIA.IT



www.ecodellastampa.it

Nicco riceve Raspini a Palazzo Lascaris

Incontro istituzionale a Palazzo Lascaris tra il presidente del Consiglio Regionale del Piemonte, Davide Nicco, e i vertici di **Raspini Salumi**, storica azienda pinerolese con sede a Scalenghe, tra le realtà di punta dell'agroalimentare piemontese. Un momento di confronto che ha voluto sottolineare il valore di un marchio capace di attraversare generazioni mantenendo saldo il legame con il territorio. «Desidero esprimere il massimo apprezzamento per la **Raspini Salumi**, un'azienda che da decenni rappresenta un'eccellenza del nostro territorio ha dichiarato Nicco con la capacità di coniugare tradizione, innovazione e qualità che ha reso questo marchio un punto di riferimento del settore, non solo in Piemonte, ma a livello nazionale». Il presidente ha inoltre rimarcato come, «nonostante la globalizzazione, la proprietà non abbia mai ceduto alle lusinghe delle multinazionali», preservando identità e autonomia imprenditoriale. A guidare la delegazione aziendale il presidente onorario Umberto **Raspini**, affiancato dalla figlia Tiziana, amministratore delegato e attuale presidente. «La nostra azienda, giunta alla quarta generazione, continua a crescere senza mai perdere le sue radici hanno sottolineato con una tradizione che si evolve e si rinnova guardando al futuro, mantenendo sempre passione e competenza». Parole che raccontano una storia imprenditoriale fondata sulla continuità familiare e sull'attenzione alla qualità, elementi che hanno contribuito a consolidare la reputazione del marchio nel panorama nazionale. All'incontro era presente anche la consigliera regionale Marina Bordese. Il ricevimento si è concluso con una visita guidata agli ambienti storici di Palazzo Lascaris: dall'atrio affrescato allo scalone d'onore, fino alle sale auliche del piano nobile, testimonianze del patrimonio artistico e istituzionale che custodisce il cuore della vita politica regionale. Un'occasione per coniugare istituzioni e impresa nel segno dell'eccellenza piemontese.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

02009



5 MARZO – PRIMATORINO.IT

05-03-2026

Pagina

Foglio 1 / 2

PRIMATORINO.IT



www.ennecci.it



CONSIGLIO REGIONALE DEL PIEMONTE

Il presidente Nicco ha incontrato i vertici dell'azienda **Raspini Salumi**

Una realtà che da ottant'anni rappresenta una delle eccellenze nel panorama agroalimentare piemontese



Torino - 05-03-2026 alle 10:53

Consiglio regionale del Piemonte: il presidente del Consiglio regionale **Davide Nicco** ha ricevuto quest'oggi a Palazzo Lascaris i vertici della **Raspini Salumi**, azienda pinerolese con sede a Scalenghe (To), che rappresenta una delle eccellenze nel panorama agroalimentare piemontese.

*"Desidero esprimere il massimo apprezzamento per la **Raspini Salumi**, un'azienda che da decenni rappresenta un'eccellenza del nostro territorio. - dichiara il presidente **Davide Nicco** - La capacità di coniugare tradizione, innovazione e qualità ha reso questo marchio un punto di riferimento del settore, non solo nella nostra regione ma a livello nazionale. Nonostante la globalizzazione - continua **Nicco** - la proprietà non ha mai ceduto alle lusinghe delle multinazionali".*

Il presidente onorario **Umberto Raspini** accompagnato dalla figlia Tiziana amministratore delegato e attuale presidente, nel ringraziare il presidente **Nicco** per l'ospitalità ha ricordato che: *"la nostra azienda giunta alla quarta generazione continua a crescere senza mai perdere le sue radici. Una tradizione che si evolve e rinnova guardando al futuro cercando di mantenere sempre passione e competenza."*

Il ricevimento si è concluso con una visita guidata a Palazzo Lascaris, durante la quale gli ospiti hanno potuto apprezzare gli ambienti storici dell'edificio barocco, tra cui lo scenografico atrio affrescato, lo scalone d'onore e le sale antiche del piano nobile che costituiscono un patrimonio di grande valore artistico e istituzionale.

Rassegna stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

020206



05-03-2026

Pagina

Foglio 2 / 2

PRIMATORINO.IT



www.ecodellaStampa.it

All'incontro era presente anche la consigliera regionale **Marina Bordese**.

[TU COSA NE PENSI?](#)

Prima Torino

Registrazione tribunale:

Milano n.14622/2025

ROC:

44245

Direttore responsabile:

Piera Sanso

Editore:

Media (05) Srl

Contatti

Email:

redazione@primatorino.it

Pubblicità

Concessionaria:

Network Pubblicità Srl

Email:

pubblicita@network.it

Telefono:

01999891

Info e note legali

Gruppo Network

Siti del gruppo

Messaggi elettronici

Privacy Policy

Cookie Policy



© 2026 Media (05) Srl. Tutti i diritti riservati.

News Prima Srl - Via Idreom 145, 20057 Assago (MI) - P.IVA e CF 15478161001

il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

00099



5 MARZO – VITADIOCESANAPINEROLESE.IT

05-03-2026
Pagina
Foglio 1 / 2

VITADIOCESANAPINEROLESE.IT (WEB)



www.ennecci.it

VITA *diocesana*
PUBBLICAZIONE QUOTIDIANA



IN PROVINCIA

5 Marzo 2026

Il Consiglio Regionale omaggia il Gruppo **Raspini**



Celebrato in Consiglio Regionale il 4 marzo 2026 il Gruppo **Raspini**, una storia di eccellenza e di solida tradizione familiare delle imprese piemontesi dal 1946.

A Palazzo Lascaris, il presidente del Consiglio Regionale del Piemonte, Davide Nicco, il 4 marzo ha reso omaggio al Gruppo **Raspini**, eccellenza nata nel 1946 a Scalenghe. L'incontro con il presidente onorario **Umberto Raspini**, accompagnato dalla figlia Tiziana (AD), dal nipote Alberto e dal responsabile HR Mario Fanteguzzi, ha celebrato un marchio oggi leader mondiale nella salumeria.

Più dei numeri eccezionali, a colpire è stato l'entusiasmo dell'ottantasettenne

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

00099

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



05-03-2026

Pagina

Foglio 2 / 2

VITADIOCESANAPINEROLESE.IT (WEB)



www.ecodellaStampa.it

Umberto: un mix di orgoglio e visione che incarna la forza delle **imprese familiari piemontesi**. Queste realtà sanno crescere "un passo alla volta", mantenendo salde le radici senza azzardi. Una testimonianza preziosa di come il Piemonte resti forte grazie a storie di dedizione e continuità generazionale, capaci di guardare al futuro con pacatezza e determinazione.

CONDIVIDI L'ARTICOLO SU:

< ARTICOLO PRECEDENTE

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. Visualizza l'informativa privacy. I campi obbligatori sono contrassegnati *

NO ME*

COGNOME*

E-MAIL*

INVIA COMMENTO

SCRIVI QUI IL TUO COMMENTO...

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



5 Marzo 2026

Pinerolo. Al Teatro Incontro "Deputi" tra risate e malintesi



5 Marzo 2026

Assemblea regionale Azione Cattolica Piemonte e Val d'Aosta



5 Marzo 2026

Pinerolo-Chivasso: audizione in Regione tra luci e ombre



ALTRI ARTICOLI IN QUESTA CATEGORIA

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

02009




6 MARZO – ALIMENTANDO.INFO

06-03-2026
Pagina
Foglio 1

alimentando.info

ALIMENTANDO

ALIMENTANDO
IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE



www.alimentando.it

HOME LUXURY

BEVERAGE MERCATO

BIO ORTOFRUTTA

CARNI

DOLCI&SALATI RETAIL

SALUMI

FIERE

SURGELATI

FORMAGGI


TECNOLOGIE

GROCERY

VINI

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

< Precedente




Piemonte: il presidente del consiglio regionale Davide Nicco incontra i vertici di Raspini


6 Marzo 2026 - 10:31 | Categoria: Salumi | Tag: Davide Nicco, Piemonte, Raspini

Torino – Il presidente del Consiglio regionale **Davide Nicco** ha ricevuto a Palazzo Lascaris i vertici di **Raspini Salumi**, azienda con sede a Scaleghe (To), come riporta il sito Prima Torino.

"Desidero esprimere il massimo apprezzamento per la **Raspini Salumi**, un'azienda che da decenni rappresenta un'eccellenza del nostro territorio", dichiara il presidente **Davide Nicco**. "La capacità di coniugare tradizione, innovazione e qualità ha reso questo marchio un punto di riferimento del settore, non solo nella nostra regione ma a livello nazionale. Nonostante la globalizzazione, la proprietà non ha mai ceduto alle lusinghe delle multinazionali".

Il presidente onorario **Umberto Raspini** accompagnato dalla figlia Tiziana amministratore delegato e attuale presidente, ha ricordato che "La nostra azienda giunta alla quarta generazione continua a crescere senza mai perdere le sue radici. Una tradizione che si evolve e rinnova guardando al futuro cercando di mantenere sempre passione e competenza". All'incontro era presente anche la consigliera regionale **Marina Bortese**.





LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo. Temi dedicati al settore alimentare:

- [Salumi&Consumi](#)
- [Salumi&Tecnologie](#)
- [Carni&Consumi](#)
- [Formaggi&Consumi](#)
- [Formaggi&Tecnologie](#)
- [Dolci&Salati&Consumi](#)
- [Surgelati&Consumi](#)
- [Grocery&Consumi](#)
- [Vini&Consumi](#)
- [Luxury Food & Beverage](#)
- [The Italian Food Magazine](#)
- [Tech4Food](#)
- [Italy For Asia](#)

Il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

02099



6 MARZO – IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA

Quotidiano
06-03-2026
Pagina 3
Foglio 1del Piemonte e della Liguria
il Giornale

www.ilgiornale.it

ECCellenze PIEMONTESI

Nicco riceve **Raspini** a Palazzo Lascaris

■ Incontro istituzionale a Palazzo Lascaris tra il presidente del Consiglio Regionale del Piemonte, Davide Nicco, e i vertici di **Raspini Salumi**, storica azienda pinerolese con sede a Scalenghe, tra le realtà di punta dell'agroalimentare piemontese.

Un momento di confronto che ha voluto sottolineare il valore di un marchio capace di attraversare generazioni mantenendo saldo il legame con il territorio. «Desidero esprimere il massimo apprezzamento per la **Raspini Salumi**, un'azienda che da decenni rappresenta un'eccellenza del nostro territorio - ha dichiarato Nicco - con la capacità di coniugare tradizione, innovazione e qualità che ha reso questo marchio un punto di riferimento del settore, non solo in Piemonte ma a livello nazionale».

Il presidente ha inoltre rimarcato come, «nonostante la globalizzazione, la



proprietà non abbia mai ceduto alle lusinghe delle multinazionali», preservando identità e autonomia d'impresa.

A guidare la delegazione aziendale il presidente onorario Umberto **Raspini**, affiancato dalla figlia Tiziana, amministratore delegato e attuale presidente. «La nostra azienda, giunta alla quarta

generazione, continua a crescere senza mai perdere le sue radici - hanno sottolineato - con una tradizione che si evolve e si rinnova guardando al futuro, mantenendo sempre passione e competenza». Parole che raccontano una storia imprenditoriale fondata sulla continuità familiare e sull'attenzione alla qualità, elementi che hanno contribuito a consolidare la reputazione del marchio nel panorama nazionale. All'incontro era presente anche la consigliera regionale Marina Bordesese.

Il ricevimento si è concluso con una visita guidata agli ambienti storici di Palazzo Lascaris: dall'atrio affrescato allo scalone d'onore, fino alle sale auliche del piano nobile, testimonianze del patrimonio artistico e istituzionale che custodisce il cuore della vita politica della Regione Piemonte.

Felicia Bello

il taglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



00099



6 MARZO – TORINO.GGI.IT

06-03-2026
Pagina 1 / 2

Torinoggi

Torinoggi.it
dal 2008
Edizione locale di **l'Espresso**

Prima Pagina Cronaca Politica **Economia e lavoro** Attualità Eventi Cultura e spettacoli Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Al Direttore Sport Tutte le notizie

CIRCOSCRIZIONI CITTÀ SPORT OGGI FINEGGIORE SETTIMA ABBONATI

ECONOMIA E LAVORO

CHE TEMPO FA

BUBBICHE

- Fotogallery
- Video gallery
- Humoristi
- Stadio Aperto
- Il Punto di Reppè Giacchino
- Cronoscopio di Corinne
- Ambedue e Natura
- Resti
- E per... (di)
- I corsi di Virginia
- Piera Nazionale del Peperone
- Botteghe Acqua Madre
- Grappolo Torino
- Un Duilio sul Mondo
- Io, viaggio, ingegni
- Risotto Funetti
- Torino 2025
- Voci della crisi
- Giusto e Quasi
- Banca Territori del Revoletto

ECONOMIA E LAVORO | 06 marzo 2026, 10:18

Il presidente Nicco ha incontrato i vertici dell'azienda **Raspini Salumi**

Una realtà che da ottant'anni rappresenta una delle eccellenze nel panorama agroalimentare piemontese

Incontro tra Nicco e i manager **Raspini**

IN BREVE

venerdì 06 marzo

Il presidente Nicco ha incontrato i vertici dell'azienda **Raspini Salumi**

Come influisce l'hosting VPS sulle prestazioni del sito web?

VPS

giovedì 05 marzo

eVSO cerca consulenti commerciali sul territorio: spazio a persone motivate, pronte a crescere nel settore luce e gas

Venaria, firmata la convenzione tra il Comune e la Scialuppa Crt - Fondazione antichità

Il foglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

00009



06-03-2026

Pagina

Foglio 2 / 2

Torinoggi.



www.torinoggi.it

Oltregià del Verino
Coppertino

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
A febbraio quasi 600 multe per parcheggio sui posti riservati ai disabili



Viechina e trasporti
Domenica la corsa in raso di Jett The Woman 1 Am: come cambia la viabilità



Attualità
Torino come il Texas: il clima cambia e la città corre ai ripari

Leggi tutte le notizie

Il presidente del Consiglio regionale Davide Nicco ha ricevuto quest'oggi a Palazzo Lascaris i vertici della **Raspini Salumi**, azienda piemontese con sede a Scalenghe (To), che rappresenta una delle eccellenze nel panorama agroalimentare piemontese.

"Desidero esprimere il massimo apprezzamento per la **Raspini Salumi**, un'azienda che da decenni rappresenta un'eccellenza del nostro territorio. - dichiara il presidente Davide Nicco - La capacità di coniugare tradizione, innovazione e qualità ha reso questo marchio un punto di riferimento del settore, non solo nella nostra regione ma a livello nazionale. Nonostante la globalizzazione - continua Nicco - la proprietà non ha mai ceduto alle lusinghe delle multinazionali".

Il presidente onorario Umberto **Raspini**, accompagnato dalla figlia Tiziana amministratore delegato e attuale presidente, nel ringraziare il presidente Nicco per l'ospitalità ha ricordato che: "la nostra azienda giunta alla quarta generazione continua a crescere senza mai perdere le sue radici. Una tradizione che si evolve e rinnova guardando al futuro cercando di mantenere sempre passione e competenza."

Il ricevimento si è concluso con una visita guidata a Palazzo Lascaris, durante la quale gli ospiti hanno potuto apprezzare gli ambienti storici dell'edificio barocco, tra cui lo scenografico atrio affrescato, lo scalone d'onore e le sale auliche del piano nobile che costituiscono un patrimonio di grande valore artistico e istituzionale.

All'incontro era presente anche la consigliera regionale Marina Borsese.



comunicazione politica

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2025" su **Spreaker**.

Pasta Benetti: prosegue la crescita con un investimento da oltre 20 milioni di euro



SibuteoLab: apre nel cuore della città uno spazio per agli appassionati del panno verde



Sicurezza, contratti e sfruttamento del lavoro: il mondo dell'edilizia si mette a confronto



L'equipaggiamento militare con Digi Softair



Lo borraccio personalizzato che hanno trasformato uno stand qualunque nello stand più visitato della fiera



mercoledì 04 marzo

La storica Weingill prova a fare l'accordo svedese e pensa in grande: nel capitale sociale entra il Gruppo Dem International



Leggi le ultime di: Economia e lavoro

Prima Pagina | Archivio | Redazione | Invia un Comunicato Stampa | Pubblicità | Servizi al Direttore | Premium

Copyright © 2015 - 2026 Illustrazione di | Panna Inc. IT 01401570043 | Credits | Privacy e cookie policy | Preferenze privacy

RILOGGIO STAMPA ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

00099



6 MARZO – VIRGIO.IT

06-03-2026
Pagina
Foglio 1

it/online
LIBERO VIRGIO PagineGialle PagineGialle Shop POCANA PagineGialle TUTTOCITTÀ OBIÈ SIVAGGIÀ MENÙ

Torino

SCOPRI ALTRE CITTÀ

CERCA

METEO
5°

HOME AZIENDE **NOTIZIE** EVENTI CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA
REGISTRA ATTIVITÀ

ULTIMA ORA POLITICA CRONACA ECONOMIA SPETTACOLO SPORT TECNOLOGIA RASSEGNA STAMPA

Il presidente Nicco ha incontrato i vertici dell'azienda **Raspini Salumi**

f Condividi
Invia
Twitter



Il presidente del Consiglio regionale Davide Nicco ha ricevuto quest'oggi a Palazzo Lascaris i vertici della **Raspini Salumi**, azienda pinerolese con sede a Scalenghe (To), che rappresenta una delle...

[Leggi tutte le notizie](#)

Torino Oggi • | 06-03-2026 11:22

Categoria: **POLITICA**

ARTICOLI CORRELATI

Il presidente del Consiglio regionale Nicco incontra i vertici dell'azienda Raspini

Torino Oggi • | 04-03-2026 19:41

Giornata della memoria delle Regie Patenti, Nicco e Borsese: 'Atto di grande valore simbolico'

Torino Oggi • | 25-02-2026 18:20

C'è l'ok per il 'Cresci Piemonte', il provvedimento che vuole dimezzare i tempi sulle varianti urbanistiche

Torino Oggi • | 24-02-2026 18:27

Notizie più lette

- 1 Gruppo Hera a Key 2026, tra tecnologia e nuovi modelli decarbonizzazione
Torino Oggi • | 06-03-2026 12:37
- 2 Famiglia nel bosco, mamma Catherine via dalla struttura di Vasto: sarà trasferita
Torino Oggi • | 06-03-2026 12:37
- 3 Un'anziana investita a Torino, muore in ospedale
Torino Repubblica | 28-03-2026 12:32
- 4 Influenza, il bilancio della stagione: 'Simile alle due precedenti, con variante K picco anticipato'
Torino Oggi • | 06-03-2026 12:24
- 5 GrAudio edizione delle 11:30 del 6 marzo
Torino Oggi • | 06-03-2026 12:24

Temi caldi del momento

successo aiuto web info
supporto temi gratuito
gratuito temi gratuito
libro inquinato l'ok

Gli appuntamenti

In città e dintorni

Cosa ti serve?

Info e numeri utili in città

Torino

FARMACIE DI TURNO oggi 6 Marzo

INSERisci l'INDIZIO

TROVA



Per la revisione dell'auto scegli l'officina giusta.



Spritz o Negroni per l'aperitivo con gli amici?

Il foglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

00099