

# BRIVIO SALUMIFICIO

## La Storia: valori ed esperienza

“Impianti moderni & antichi sapori”: è stato, negli anni '80, uno dei primi payoff di Brivio Salumificio azienda di Cernusco Lombardone (Lc) specializzato nella produzione di salumi e, soprattutto, prosciutto cotto Alta Qualità. Più che un motto, uno stile di vita che accompagna la storia dell'impresa da 42 anni.

Fu Marcello Brivio, il fondatore, nel 1977 a creare l'impresa. Prima, in un capannone a Perego, in Brianza, fino al 1996. Poi, l'ampliamento a Cernusco Lombardone dal 1997.

Un curriculum da rappresentante e poi grossista, per poi arrivare all'imprenditoria: Marcello Brivio ha percorso in prima persona tutta la “filiera” della formazione personale, entrando nel mercato dopo averlo vissuto dal suo interno. Oggi alla guida dell'impresa ci sono i figli Nicola e Michele, sempre orientati all'aspetto qualitativo e artigianale del prodotto.

## Brivio Oggi: numeri e persone

Una lunga esperienza e investimenti puntuali hanno permesso all'azienda di innovarsi dal punto di vista produttivo e tecnologico, valorizzando sempre le ricette artigianali.

Brivio Salumificio oggi fattura 13 milioni di euro all'anno, producendo circa 1000 prosciutti al giorno, con 22 dipendenti specializzati assunti a contratto a tempo indeterminato. L'azienda si è ampliata investendo in nuove aree di mercato per posizionare il cotto Alta Qualità, e mantiene la vicinanza col territorio impiegando spesso ingredienti locali o producendo salumi di nicchia. Tra le recenti acquisizioni vi sono Corte Parma (specializzata nell'affettato) in partnership con la famiglia Amoretti, e Rostitalia (gamma arrostiti) con la famiglia Cribiù.

Investimenti costanti in tecnologia e ricerca prodotto consentono di mantenere alti standard qualitativi in tutto il processo di produzione. Ogni prodotto nasce solo da carni pregiate accuratamente selezionate; le metodologie di lavorazione sono ancora oggi naturali e basate sulla tradizione, igienicamente ineccepibili in ogni fase produttiva.

«Cambiamo spesso i macchinari per avere tecnologie sempre al passo coi tempi. Ma per noi un macchinario efficace non è quello che fa “produrre di più”, ma quello che aiuta a rendere il prodotto sempre migliore dal punto di vista qualitativo» sottolinea Brivio.

## I nuovi prodotti

I prodotti nascono da carni pregiate accuratamente selezionate, «perché per produrre un buon Prosciutto Cotto bisogna partire da materie prime di ottima qualità, seguendo sempre la tradizione» sottolineano in azienda.

Ogni giorno si ripetono quelle operazioni fissate dalla tradizione e arricchite dall'esperienza, con metodologie di lavorazione naturali, ma igienicamente ineccepibili, grazie alla tecnologia, in ogni fase. Ne risulta un prodotto dal profilo sensoriale completo, eccellente dal punto di vista organolettico.

Tra i nuovi prodotti di punta:

**Prosciutto cotto bio made in Italy** - Progetto avviato in partnership con Corte Parma è un prosciutto cotto che garantisce l'intera filiera biologica, con carne italiana di maiale nato e allevato in Italia. Il prodotto sarà distribuito in vaschetta per non contaminare l'ambiente bio. Grazie alla tecnologia del QR Code è possibile risalire all'intera filiera produttiva, dall'allevatore al trasformatore, e c'è la possibilità di visitare le strutture.

**Prosciutto cotto aromatizzato al miele** - Presentato in anteprima esclusiva all'ultima edizione di Tuttofood, con miele dei colli bolognesi, si chiamerà Poesia, per sottolineare la dolcezza e l'armonia dell'incontro di sapori tra prosciutto cotto e miele, e sarà sugli scaffali della grande distribuzione dal 2020.

**Come una volta** - Prosciutto cotto che dopo una sapiente salamoia a base di soli ingredienti naturali e cicli di massaggio e riposo, viene infine legato a mano artigianalmente e cotto a vapore lentamente.

**Marcello** - Prodotto con coscia nazionale, leggermente cosparso con un battuto di erbe aromatiche, aromatizzato al miele e cumino e grigliato lentamente, con erbe di Monteverchia. Saporito, dolce, anche il grasso è aromatico.

## Curiosità

### La spesa con l'esperto: come riconoscere un vero prosciutto cotto Alta Qualità in 3 step

Scopriamo con gli specialisti del cotto Brivio come riconoscere un vero prosciutto cotto Alta Qualità quando si è a fare la spesa.

1) **L'aspetto.** Un buon prosciutto cotto come prima cosa, si valuta con la vista: non deve avere un aspetto plastico. Quindi, se vedete una fetta che ha una lucentezza quasi eccessiva, che sembra plastica, lucida, non è di Alta Qualità. Un prodotto non di qualità trasmette lucidità di fetta. Il colore principale deve essere invece un rosa tenue più opaco, nè troppo acceso nè troppo lucido, con una marezzatura che si noti.

2) **Le fette.** Nelle fette si devono distinguere le fese con cui è composto il prosciutto cotto, (fesa, sottofesa, magatello e noce), le linee e la marezzatura, importanti per dare morbidezza alla fetta. Se le fette invece sono dei blocchi rosa uniformi senza venature, senza la noce di grasso in mezzo, senza i distinguo delle fese, non è un prodotto Alta Qualità.

3) **L'etichetta.** Secondo la classificazione dei prosciutti, introdotta dalla normativa nel 2005, esistono tre classi per il cotto, a cui corrispondono diversi gradi di qualità.

**Base.** Alla base c'è quello che viene chiamato prosciutto cotto "e basta. Dall'aspetto più lucido e ricavato da parti diverse della coscia di maiale, è il cotto "base". E' quello che ha la percentuale più alta di umidità

**Scelto.** Il prosciutto cotto scelto, ottenuto da cosce di maiale intere e umidità inferiore.

**Alta Qualità.** Il prosciutto cotto Alta Qualità, possiede un'umidità ancora inferiore rispetto ai primi due e nelle sue fette permette una distinzione chiara delle fasce muscolari.

**Contatti Media**

*Per articoli e interviste*

*Via Bagutta Comunicazione*  
*favaro@viabagutta.it*