

03 Ottobre 2013

Veroni

## Mortadella da 300 kg: più è grande, più è buona



Emilia-Romagna

Perché produrre una mortadella da 300 kg, quando per un buon panino bastano meno di 100 grammi? Il motivo è semplice: **nel formato gigante è racchiuso il segreto della bontà**. Francesco Veroni, Presidente dell'omonima azienda che per prima ha lanciato la grande pezzatura, ci descrive il processo nel dettaglio: «I tempi di cottura, lunghi e lenti, consentiti da queste dimensioni, comportano **un'esaltazione tutta particolare del gusto e del profumo**, nonché una maggiore conservabilità e omogeneità delle caratteristiche organolettiche». Ma se 300 kg vi sembrano già tanti, pensate che nel 1987 Veroni entrò già nel Guinness dei primati con una mortadella di 900 kg per poi conquistare nel 1996 un nuovo primato con 2.680 kg di prodotto.

Pensare in grande è un'attitudine naturale per quest'azienda di Correggio (RE), che lavora i salumi dal 1925 e ha utilizzato al meglio la forza di quattro generazioni per tenere alta la tradizione locale. Ma il valore del prodotto va oltre le dimensioni: «L'artigianalità è una sintesi di valori, non di dimensioni dell'azienda o quantità prodotte», spiega Veroni.

**La ricetta non è cambiata nel tempo**, così come le materie prime, che devono essere di altissima qualità. La lavorazione si basa sulla lunga esperienza e sull'arte del saper fare di Veroni, una ditta che negli anni si è avvalsa di attrezzature speciali pensate ad hoc per pezzature così grandi. «La salumeria italiana è l'esempio di un prezioso equilibrio fra tradizione e innovazione che ha saputo migliorare il prodotto senza intaccarne l'originaria natura», aggiunge Veroni. «Nei cinquant'anni passati sul campo, ho visto da vicino questa evoluzione che ha portato maggiore sicurezza e controllo, ma anche a esaltare il gusto e la conservabilità dei prodotti».

Ed è questo continuo scommettere sull'innovazione senza distogliere lo sguardo dal passato che distingue oggi l'azienda familiare, articolata in quattro società controllate e sette stabilimenti nei quali si produce l'intera gamma dei salumi nazionali. «Il nostro obiettivo», conclude Veroni, «è da sempre quello **di mantenere un importante punto d'equilibrio tra artigianalità e alto livello tecnologico**». Un principio

che non è solo una garanzia per il consumatore, ma anche il segreto del successo di uno fra i marchi più rappresentativi dell'arte della salumeria in Italia.

---