



CLAI presenta “Fragranze di Salame”: la nuova linea aromatizzata firmata con Baldo Baldinini

Dopo due anni di ricerca, la cooperativa di Imola ha presentato cinque salami dalle essenze particolari: Basilico, Profumi Mediterranei, Alchermes, Fiori d’Arancio e Cardamomo. Il primo lancio è previsto a fine novembre

Dopo due anni di studi, ricerche e sperimentazioni, CLAI ha presentato ufficialmente al **Bistrot Gastarea** di Castel San Pietro Terme (BO) la sua nuova linea “**Fragranze di Salame**”, un progetto inedito per il mercato dei salumi che è il frutto della collaborazione con **Baldo Baldinini**, noto come l’“Architetto del gusto”. Il progetto comprende cinque prodotti con altrettante essenze: Basilico, Profumi Mediterranei, Alchermes, Fiori d’Arancio e Cardamomo.

«Questi cinque nuovi salami sono il risultato di un percorso cominciato nel 2023 con l’obiettivo di creare una linea di prodotto realmente nuova, distintiva e dal respiro più ampio possibile – spiega **Gianfranco Delfini**, direttore Marketing CLAI –. Abbiamo effettuato prove e dato vita a innumerevoli combinazioni di gusti con i nostri salami, finché abbiamo raggiunto la conclusione che non poteva essere un singolo elemento a fare la differenza, era necessario un approccio più esteso e profondo. La nostra

capacità di creare reti umane di valore si è rivelata ancora una volta preziosa: il quid che ha fatto la differenza è infatti arrivato dall'incontro con Baldo Baldinini, un vero maestro delle essenze, abile a lavorare su più piani, come quello gustativo, quello olfattivo e quello emotivo. Il suo genio creativo, unito al talento del nostro team, impegnato su più livelli di competenze, è stato decisivo. Baldinini ha aggiunto la sfumatura di qualità necessaria alla creazione di un bouquet di essenze che daranno vita a nuove esperienze di gusto. Il livello raggiunto è unico, un progetto completamente originale per il mercato dei salumi».

“Fragranze di Salame”: aromi complessi e puri

Ogni versione delle **Fragranze di Salame** nasce da un mix di aromi studiato per esaltare la nota principale e coinvolgere olfatto, gusto ed emozione.

«Il risultato è un sentore totale e puro che non si può fare a meno di avvertire in tutta la sua profondità – conferma **Gabriele Gardini**, Ricerca & Sviluppo CLAI –. Chiunque abbia provato in passato a gustare un qualsiasi salame aromatizzato, pensiamo a quelli al vino ad esempio, difficilmente ne avrà potuto apprezzare un profumo particolarmente evocativo. Con quelli realizzati da CLAI l'esperienza sarà totalmente diversa».

Gardini sottolinea come l'innovazione consista nell'**inserire essenze pure direttamente nell'impasto** e non semplici spezie: «*Ci piace pensare che questo progetto possa contribuire a cambiare il modo di interpretare l'aromatizzazione nel campo dei salumi*».

Un prodotto speciale che può lasciare un segno

Per **Baldo Baldinini**, professionista internazionale della profumeria applicata al gusto, la sfida è stata tanto creativa quanto territoriale.

«Sono rimasto colpito dal desiderio di CLAI di realizzare qualcosa di davvero nuovo – spiega –. Non, dunque, il “solito” salame, con più pepe oppure meno pepe, più aglio, o con un pizzico di curcuma... Ho subito tirato fuori dai miei cassetti alcuni progetti che stavano lì da tempo e che aspettavano l'occasione giusta per prendere forma. Ho soltanto dovuto rendere coerenti queste idee con la realtà che avevo davanti. Il risultato è molto interessante. Mi piace pensare che, di tanto in tanto, possa nascere un prodotto davvero speciale, in grado di lasciare un segno profondo nel mercato e rappresentare ovunque la mia Romagna. Questo progetto è una parte di ciò che ho in mente e che, se sarà un giorno realizzato compiutamente, potrebbe rivoluzionare il concetto stesso di aromatizzazione».



L'olfattorio (Foto Ufficio stampa CLAI).

La complessità produttiva e il valore della collaborazione

Dalla parte produttiva, **Rudy Magnani**, responsabile dello stabilimento CLAI di Sasso Morelli, parla di una “bella sfida”.

«È stata una bella sfida riuscire ad applicare l'arte e l'esperienza di Baldinini al nostro prodotto, trovando le giuste soluzioni in termini, ad esempio, di tipologie di carni, macinatura e modalità di stagionatura del prodotto. Avere l'opportunità di collaborare con il numero uno nell'arte della profumeria applicata ai prodotti alimentari si è rivelata un'esperienza estremamente interessante».

La Generazione Z come pubblico di riferimento

Un'analisi condotta da **Euromedia Research**, diretta da **Alessandra Ghisleri**, ha evidenziato come la Generazione Z sia il target più recettivo verso questa novità. Giovani curiosi, digitali, aperti alle contaminazioni e desiderosi di esperienze sensoriali nuove, sono i primi destinatari della linea.

A colpire anche il design dal momento che le etichette sono firmate dall'illustratrice **Francesca Ballarini**

, riconosciuta a livello nazionale per la sua creatività.

Tradizione, filiera e qualità 100% italiana

Pur introducendo un'innovazione dirompente, CLAI non dimentica la solidità delle proprie radici. Anche per questi nuovi salumi, quindi, viene usata carne 100% italiana di filiera, lavorazione artigianale e rispettata l'alta qualità che anche i consumatori hanno sempre riconosciuto nella cooperativa imolese.

«Siamo davanti a un deciso passo in avanti di CLAI – conclude **Delfini** –. Crediamo molto nella carica innovativa di questo progetto all'interno di un segmento, quello dei salumi aromatizzati, ancora limitato ma che sta facendo intravedere significativi margini di crescita. Riteniamo vada presidiato con particolare impegno perché contribuisce a portare attenzione sul marchio, rafforzandolo e stimolando la crescita anche di altre linee di prodotti».

Un lancio in tre fasi

Il debutto delle Fragranze di Salame avverrà in tre momenti distinti. A fine novembre arriveranno sul mercato, in edizione limitata, le prime due versioni **Basilico** e **Profumi Mediterranei**. A gennaio 2026, in occasione della fiera Marca di Bologna, seguiranno le pezzature da libero servizio e la terza fragranza, **Alchermes**, abbinata alla celebre Passita CLAI, la tipica salsiccia romagnola dal gusto dolce e delicato, ora reinterpretata con l'essenza dell'Alchermes.

Per informazioni: clai.it

Data di creazione

06/11/2025

Autore

redazione