



Salumificio Franceschini: una storia di famiglia e artigianalità lunga sessant'anni

L'azienda di Castello di Serravalle, giunta alla terza generazione, propone un'ampia gamma di salumi genuini e schietti ottenuti da un severo controllo della filiera e da pochi ingredienti naturali nell'ottica di valorizzare il gusto della buona carne

Passione, competenza, artigianalità, etica e rispetto della tradizione: sono questi i principi che hanno segnato la storia del **Salumificio Franceschini**, l'azienda di Castello di Serravalle (BO) giunta alla terza generazione e che quest'anno festeggia i sessant'anni di attività.

Siamo nel cuore verde dell'Appennino bolognese, in un paesaggio caratterizzato da calanchi e colline, piccoli borghi incorniciati da vigne e rigogliose aree boschive. Nel 1964, a Savigno, i fratelli **Primo e Pasqualino Franceschini** aprirono la loro bottega per la lavorazione delle carni, applicando ricette e procedimenti tramandati di generazione in generazione con l'obiettivo di esaltare la genuinità del prodotto e rispettare i tempi naturali della lavorazione.



Simone Franceschini con la Mortadella Opera (Foto © Ufficio stampa).

Salumificio Franceschini: la capacità di restare fedeli a sè stessi

Negli anni, grazie all'impegno costante e alla capacità di interpretare le mutevoli preferenze dei consumatori, **Franceschini** è cresciuto e si è consolidato. Con il trasferimento a Castello di Serravalle la superficie produttiva ha raggiunto i 1500 mq, includendo **otto celle di stagionatura e due per la stufatura della mortadella**. Pur introducendo innovazioni tecnologiche e ampliando la gamma delle referenze, l'azienda non ha perso di vista la tradizione e la lavorazione artigianale. Una *expertise* che viene riconosciuta anche dalla ristorazione di qualità e dall'Ho.re.ca., che posiziona il brand su un mercato di fascia medio-alta.

Attualmente i quattro soci del **Salumificio Franceschini** si avvalgono di **11 dipendenti** per un fatturato complessivo di **4,5 milioni di euro all'anno**, derivante dalla vendita di circa 100 tonnellate di mortadella e 90 di salame, i due prodotti principali dell'offerta commerciale.



Salame e mortadella Franceschini (Foto © Enzo Radunanza).

L'arte della salumeria nella Food Valley

In un territorio che tanto ha conservato del suo fascino antico, la realtà bolognese porta avanti un'arte norcina che richiede maestria e pazienza, oltre all'aria buona della **Valle del Samoggia** ideale per una stagionatura a regola d'arte.

L'intera filiera produttiva è sottoposta a **severi controlli** e resta circonscritta ai confini nazionali. Nella lavorazione, vengono utilizzati solo le parti più pregiate di suini allevati nel rispetto del loro benessere e dell'etica animale. Pochi gli ingredienti aggiunti in fase di impasto: sale marino, pepe e altre spezie mentre sono banditi conservanti artificiali. Non mancano, ovviamente, ausili tecnologici che velocizzano alcune fasi produttive, ma la manualità e l'occhio umano restano gli strumenti più importanti per garantire **salumi sani, gustosi e sfiziosi**.



Simone Franceschini in una stanza di stagionatura dei salami (Foto © Enzo Radunanza).

Salami, salumi e mortadella: la poesia della norcineria di montagna

L'ampia gamma di referenze offerte dal **Salumificio Franceschini** riflette la varietà di ricette e tecniche di lavorazione tipiche del territorio felsineo. Nei salami veraci e schietti la speziatura è ben dosata mentre **sale e pepe sono contenuti** nell'ottica di **valorizzare il gusto della buona carne**.

Il salame "**Campagnolo**" è il simbolo della tradizione salumaia della montagna bolognese e mangiarlo con una fetta di pane fresco trasforma la **semplicità in poetica prelibatezza**. Ma non è l'unico perché le tipologie spaziano dal "**Salame con lardello**", per un sapore più marcato, al "**Delicato**" o al "**Salame Gentile Lungo**", dal "**Salame all'aglio**" a quello "**Piccante**", fino alla piccola e profumata "**Filzetta**".

Si resta nell'ambito regionale con le altre declinazioni di una sapiente norcineria: ed ecco proporsi al consumatore la **Passita**, la **Zia ferrarese** – ricca di aglio e di ampio spessore – oppure il **Salame al Tartufo**, con scaglie e pezzettini della preziosa trifola dei boschi di Savigno, rinomata Città nazionale del Tartufo bianco pregiato. E ancora, **pancette arrotolate**, **coppa di testa**, **guanciaie stagionate**, **lonzino**, **cotechino** e **zampone** in un percorso multisensoriale che

alimenta il piacere della convivialità.



Mortadella e tartufo: due eccellenze del territorio di Savigno (Foto © Enzo Radunanza).

Giovane e vincente: la Mortadella Opera

Sicuramente tra le referenze di punta c'è la **Mortadella Opera**, l'ultima nata in casa Franceschini e premiata con le "Tre fette" del **Gambero Rosso** nella guida **Grandi Salumi del 2023** che la definisce «*Un salume di accurata manifattura, grande espressività ed eleganza classica*».



Mortadella Opera (Foto © Ufficio stampa).

Proposta in tre versioni: **classica**, **con i pistacchi** e **al tartufo**, questa mortadella conquista per la leggerezza del suo colore rosa, per il profilo aromatico caratterizzato da una speziatura dolce e dal morso setoso e appagante che, persiste in bocca con una generosa voluttuosità.

Il merito risiede nel pregio degli ingredienti e nell'attento processo di lavorazione: la carni di maiali nati e allevati in Italia vengono macinate finissimamente e arricchite da lardelli altrettanto selezionati. Poche le spezie, dal pepe nero e bianco – macinato direttamente in sede di produzione – al sale marino e a un pizzico di aglio. Come in tutti gli altri prodotti dell'azienda, la legatura si esegue a mano prima di procedere a una **prolungata stufatura**, cui segue la fase di raffreddamento e riposo.



Le fasi di lavorazione della "Opera" (Foto © Enzo Radunanza).

Al marchio Opera appartiene anche il **Salame Rosa**, tradizionale insaccato cotto, prodotto a Bologna fin dal XIV secolo lavorando le parti più nobili del maiale. Una ricetta che rischiava di scomparire ma che fortunatamente è stata rilanciata da appassionati artigiani.



Salame rosa (Foto © Ufficio stampa).

Una terza generazione attenta alla sostenibilità

L'attività di un'azienda moderna deve svolgersi in armonia con le persone e con il Pianeta. Anche in questo ambito, il Salumificio Franceschini non si è fatto trovare impreparato. L'**installazione di un impianto fotovoltaico**, ad esempio, è solo uno dei modi per ridurre il proprio impatto ambientale e contribuire a un futuro più sostenibile.

Franceschini è molto più di un'azienda produttrice di salumi, è simbolo di tradizione, di rispetto per il cliente e un'istituzione del territorio da cui trae forza lavoro e al quale restituisce prestigio. Ogni prodotto racconta la storia locale e ne tramanda sapori autentici in armonia con l'ambiente e la società.

Salumificio Franceschini

Via Valle del Samoggia, 6927, Loc. Castello di Serravalle – Valsamoggia (BO)

www.salumificiofranceschini.it

Data di creazione

24/01/2025

Autore

enzo-radunanza