

# Salumificio Franchi riparte dal Piemonte

IL RILANCIO DELLA STORICA AZIENDA VERCELLESE PASSA DALLA CAPACITÀ DI REINTERPRETARE LE RICETTE DELLA TRADIZIONE REGIONALE. E NEL MIRINO CI SONO NUOVI ACCORDI CON LA GRANDE DISTRIBUZIONE

📍 Aristide Moscariello

Un modo di essere, prima ancora che un'origine. Per l'azienda di Borgosesia (Vc), il legame con la regione Piemonte va al di là dell'appartenenza territoriale e diventa filosofia di business, nonché un patrimonio di tradizione salumiera da riproporre con un mix di innovazione.

“Le ricette – commenta **Michele Ieva, Direttore Vendite Gdo di Salumificio Franchi** – si concretizzano nella creazione dei tipici salumi piemontesi come **il Lardo e la Moccetta della Valsesia, il Salame Piemonte, il Cacciatore** e tanti altri. Lo stesso accade con altri prodotti tipici regionali, come **la Salsiccia piccante e il Salame Napo-**



**li.** Alla base di tutto c'è sempre l'utilizzo di una buona carne. Non a caso, per fare i nostri salumi, fiore all'occhiello dell'azienda, scegliamo solo suino italiano proveniente da un prestigioso allevamento piemontese, che è il Gruppo Chiola. La legatura a mano, la sterilizzazione accurata delle confezioni e il controllo del sapore affidato a palati sopraffini, contribuiscono poi a garantire i plus qualitativi”.

**Tra gli ultimi lanci di Franchi, spicca Il Coscio 100% filiera piemontese.** “Si tratta – illustra Ieva – di un prosciutto cotto storico di casa Franchi, di alta qualità, legato a mano, ottenuto da cosce di puro suino accuratamente selezionate. La scelta di ingredienti naturali pregiati, la ricetta unica e il processo di lavorazione tradizionale permettono di ottenere un prosciutto cotto dal sapore semplice e delicato. La legatura a mano, inoltre, gli conferisce la forma irregolare tipica del prosciutto artigianale. Per seguire le tendenze dei consumi, recentemente il nostro assortimento si è arricchito di prodotti affettati e confezionati in vaschette salva aroma, che preservano tutto il gusto e la qualità del banco taglio. **Ai salumi tradizionali si affiancano le specialità tipiche della nostra terra, tutti in versione pronto uso.** Intanto, siamo impegnati anche nel rilancio della gamma Senz'Altro, che conta su prodotti senza glutine, caseinati, glutammato, proteine vegetali, polifosfati e zuccheri aggiunti”.



## LA SFIDA AI TOP PLAYER

Nel piano di rilancio di Franchi ci sono nuovi accordi con le insegne della Gdo. “Durante l'ultimo anno – spiega Ieva – ci siamo riproposti come partner per la grande distribuzione e abbiamo ottenuto ottimi riscontri rispetto alla nostra nuova proposta e al rilancio dell'azienda. Siamo fornitori di alcuni dei principali retailer italiani, ma abbiamo l'ambizione di estendere la presenza, avendo a disposizione **un assortimento e una potenzialità produttiva in grado di competere con i più grandi player del settore.** I progetti per l'export, invece, saranno affrontati nell'ultimo quadrimestre, così da stilare un programma strategico per il 2022. Siamo ben consapevoli che all'estero vi è una forte richiesta dei migliori prodotti della tradizione italiana. Pertanto, procedendo per step, abbiamo definito un piano di sviluppo delle vendite che ci consentirà, già dal prossimo anno, di presentarci con la nostra gamma nei mercati più importanti”. ■

© Riproduzione Riservata