



SALUMIFICIO
La Rocca
Castell'Arquato

La qualità premia

Il Salumificio la Rocca è apprezzato e considerato uno dei migliori produttori di salumi dell'Emilia Romagna, grazie all'esperienza dei suoi maestri salumai che si fonde con l'utilizzo di moderne tecnologie di lavorazione e stagionatura delle carni.

La ricerca della qualità, la selezione delle carni più genuine e la cura dei prodotti hanno permesso al Salumificio La Rocca di creare dei veri capolavori gastronomici, e ottenere **la fiducia non solo dei consumatori Italiani, ma di poter espandere la propria notorietà anche al di là dei confini nazionali.**

La storia

Più di 50 anni fa sulle pendici dell'Appennino Piacentino a Castell'Arquato, nei pressi dell'affascinante borgo medioevale ricco di storia e tradizioni sorge il Salumificio La Rocca. L'Idea nasce dall'unione dell'esperienze professionali e artigianali di 4 soci che danno vita ad un'attività imprenditoriale nel settore della macellazione e trasformazione di carni suine e della produzione e stagionatura di salumi tipici.

I prodotti genuini della tradizione norcina piacentina: **la Coppa, il Salame e la Pancetta**, a cui si aggiungono i **Salumi Regali: il Culatello, il Mandolino o culatello con cotenna, il Fiocco di prosciutto**, tutti salumi di alto livello qualitativo che vengono subito apprezzati dal mercato.

Il continuo sviluppo richiede un notevole impegno da parte di tutti i collaboratori, nonché una forte motivazione per mantenere e garantire nel tempo l'ottimo standard qualitativo e produttivo. E' però nella seconda metà degli anni ottanta che i rispettivi figli dei Soci entrano nell'Azienda creando così una nuova azione propulsiva.

Certificazioni

Nel 1997 riceve il proprio **marchio CE** e la conseguente licenza per l'esportazione, pochi mesi più tardi ottiene la certificazione di qualità **ISO 9002** per la produzione e commercializzazione di salumi freschi e stagionati in genere e di coppe e salami tipici piacentini, con accreditamento per l'Italia, Germania e Gran Bretagna; certificazione sostituita nel 2013 dalla più specifica **ISO 22000** relativa alla gestione della sicurezza alimentare.

Infine, grazie alla collaborazione con il **CONSORZIO SALUMI TIPICI PIACENTINI**, di cui il Salumificio è membro fin dai primi anni, riceve il prestigioso riconoscimento europeo **D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) per la coppa, il salame e la pancetta piacentini.**

SALUMIFICIO LA ROCCA S.r.l.

Via Caneto – 29014 Castell'Arquato (PC) – www.salumificiolarocca.com
P.R.– Relazioni Esterne Studio Arco - Beatrice Crotta Tel. 347-2471621 – 02-90428888
beatrice@comunicazioneabc.com



SALUMIFICIO
La Rocca
Castell'Arquato

Oggi l'azienda

Oggi la **capacità produttiva settimanale** è di circa 130 quintali di insaccati tritati e di 3000-3500 pezzi interi (coppe, focchi, ecc), i dipendenti sono 30, tutti norcini di provata esperienza provenienti dal territorio piacentino. Il mercato di riferimento è soprattutto il nord Italia, dove i principali soggetti della Grande Distribuzione fanno la parte del leone. Però non vanno dimenticati il fornito spaccio aziendale, il rapporto diretto con commercianti e ristoratori di livello e il nascente mercato estero, caratterizzato da piccoli importatori di qualità.

Il Salumificio La Rocca, col passare degli anni, ha continuato ad aggiornarsi, ma nello stesso tempo è riuscito a mantenere il suo carattere di Azienda familiare, che si prodiga per salvaguardare la tradizione, nella ricerca e selezione della materia prima, nella produzione e stagionatura dei salumi, con quel tocco di artigianalità che fa dei prodotti La Rocca dei veri capolavori gastronomici.

Materie prime selezionate

Le pregiate carni dei nostri Salumi DOP sono di suino pesante padano proveniente da allevamenti delle regioni Emilia Romagna e Lombardia, suini allevati con attenzione, con controlli rivolti al benessere dell'animale e alimentati con mangimi selezionati; le carni vengono rifilate e lavorate entro tre giorni dalla macellazione e non congelate, nel rispetto dei tempi dettati dalla tradizione. I salumi sono sgocciolati al caldo e stagionati nel rispetto rigoroso delle caratteristiche del microclima naturale di fresche cantine senza forzature tecnologiche.

L'impasto delle carni per i salumi viene speziato con un infuso di sale marino, vino bianco Monterosso dei colli arquatesi, piante aromatiche e spezie.

Coppa, Salame, Pancetta piacentini DOP

La provincia di Piacenza vanta un patrimonio di prodotti tipici di assoluta qualità, unico in Europa,

Infatti ha per i salumi tre denominazioni di origine protetta: **Coppa, Salame, Pancetta piacentini DOP** che rispondono ad un preciso disciplinare.

Gli allevamenti dei suini devono essere situati nelle regioni Emilia Romagna e Lombardia.

SALUMIFICIO LA ROCCA S.r.l.

Via Caneto - 29014 Castell'Arquato (PC) - www.salumificiolarocca.com
P.R.- Relazioni Esterne Studio Arco - Beatrice Crotta Tel. 347-2471621 - 02-90428888
beatrice@comunicazioneabc.com



SALUMIFICIO
La Rocca
Castell'Arquato

La zona di produzione dei salumi comprende la sola provincia di Piacenza. Qui i fattori climatici delle valli piacentine e l'affinamento in cantina diventano importanti per la stagionatura dei salumi.

Tutti i salumi sono privi di allergeni e non provengono da OGM.

La coppa

Il Gambero Rosso a premiato nella sua Guida Grandi Salumi nel 2013 la Coppa Salumificio La Rocca con il riconoscimento dell'eccellenza: le 3 fette, con punteggio 90-95 centesimi, che significa grande impatto gustativo e aromatico.

E' un salume pregiato, tipico del piacentino, la sua origine è legata alla tradizione familiare tramandata nelle cascine della pianura, dove questo salume era considerato come uno dei prodotti più di valore, da destinare al consumo nei giorni di festa e per omaggi di particolare rilievo.

La caratteristica della Coppa del Salumificio La Rocca è sua la dolcezza, che richiede una percentuale di sale limitata e l'uso sapiente delle spezie che non devono sovrastare il profumo del salume stagionato.

È prodotta con carne proveniente dal collo di maiali maturi cresciuti in allevamenti dell'Emilia Romagna e Lombardia con i metodi previsti per il suino pesante padano

Il taglio di carne, il muscolo cervicale del suino, viene ricoperto con una miscela di sale e spezie e posto a riposare in un ambiente freddo. Viene massaggiato per far penetrare e assorbire bene la concia. Segue la fasciatura: il muscolo viene avvolto con cura nella tradizionale "pelle di sugna". La stagionatura è almeno di 6 mesi e avviene nelle fresche cantine del nostro Salumificio.

Ingredienti: Coppa di suino, sale, spezie, conservanti: potassio nitrate E252, sodio nitrito E250.

Non contiene glutine. Non contiene derivati del latte.

Conservazione

Per conservare correttamente la coppa si consiglia di tenerla in un luogo fresco se intera, in frigorifero protetta da una pellicola se tagliata. Se particolarmente stagionata, per facilitare

SALUMIFICIO LA ROCCA S.r.l.

Via Caneto – 29014 Castell'Arquato (PC) – www.salumificiolarocca.com
P.R.– Relazioni Esterne Studio Arco - Beatrice Crotta Tel. 347-2471621 – 02-90428888
beatrice@comunicazioneabc.com



SALUMIFICIO
La Rocca
Castell'Arquato

la rimozione della pelle, si consiglia di avvolgerla per alcune ore in un panno imbevuto d'acqua (gli intenditori bagnano leggermente il tessuto nel vino bianco). Dopo di che si procede a spelare completamente il prodotto che si sarà leggermente ammorbidito.

Se confezionata sottovuoto suggeriamo di toglierla dal frigorifero e lasciarla rinvenire aperta per almeno un'ora, prima di procedere al taglio, per esaltarne così aroma e profumo.

I salami

Il salumificio la Rocca ha una tradizione rinomata per i suoi salami: il Salame Piacentino DOP, il salame Gentile, lo Strolghino (salame preparato con i rifili del culatello), il Rocchino (simile al cacciatore), il salame Milano, la Mariolina.

Il salami del salumificio La Rocca sono caratterizzati da materie prime selezionate, dal loro involucro di budello naturale, che con la sua parete grassa, rallenta l'essiccazione della carne macinata e questo fatto consente una stagionatura lunga che varia a seconda della pezzatura del salame, pur mantenendo una buona morbidezza dell'impasto ed una buona omogeneità di essiccazione fra l'interno e la parte esterna del salame.

Una particolarità dei salami la Rocca è di contenere un mix di spezie delicato e poco sale, ciò rende il loro sapore più dolce, per i palati più raffinati.

Conservazione

Modalità di conservazione: intero da 12 a 15 gradi - umidità 60/80 %.

Una volta tagliato va in frigorifero avvolto in una pellicola di alimenti.

Da consumarsi previa la rimozione della pelle.

Salumi regali

Culatello, Mandolino o culatello con cotenna, fiocco di culatello e fiocco di spalla.

Il **culatello** del Salumificio La Rocca è il salume più pregiato, dal sapore dolce, ma intenso e aromatico al tempo stesso.

Proviene da cosce di suini pesanti padani selezionati e allevati con metodi tradizionali.

SALUMIFICIO LA ROCCA S.r.l.

Via Caneto - 29014 Castell'Arquato (PC) - www.salumificiolarocca.com

P.R.- Relazioni Esterne Studio Arco - Beatrice Crotta Tel. 347-2471621 - 02-90428888
beatrice@comunicazioneabc.com



SALUMIFICIO
La Rocca
Castell'Arquato

La nostra lavorazione, ancora con metodi artigianali, prevede la disossatura della coscia dei maiali che viene accuratamente rifulata e arrotondata, cosparsa di sale e massaggiata, e successivamente fatta riposare a freddo. Viene quindi insaccata nel diaframma parietale di suino creando la caratteristica forma a pera. Segue un breve asciugamento a caldo e una lunga stagionatura nelle nostre cantine di affinamento per almeno 12-14 mesi (6-8 mesi per i fiocchetti).

Il culatello con cotenna ha un gusto dolce e delicato, è morbido come il Prosciutto e dolce come il Culatello.

Si differenzia dal culatello principalmente dalla lavorazione per il fatto che non è insaccato: prevede il mantenimento della cotenna naturale, ed è ricoperto sulla parte magra da grasso di maiale speziato (la sugna) che lo protegge dall'aria nella stagionatura.

In questo modo si ha un gusto più dolce e la fetta rimane più morbida, tende meno a seccarsi.

Conservazione

La conservazione del Culatello come dei fiocchi di culatello richiede attenzione: Il culatello intero va conservato in luogo fresco e umido (ad esempio una cantina). Una volta tagliato va mantenuto in frigorifero protetto da una pellicola per alimenti.

Se molto stagionato, prima del consumo, si consiglia di avvolgerlo in un panno imbevuto d'acqua (o vino per i buon gustai) per diverse ore. Dopo di che si procede a rimuovere interamente la pelle ormai ammorbidita. La parte spelata e tagliata va coperta con pellicola protettiva, oppure i ristoratori più esperti usano appoggiarla, dalla parte della fetta, su un piatto bagnato con un filo d'olio d'oliva.

Il culatello con cotenna detto Mandolino invece va scotennato solo fin dove si intende affettare perché la cotenna lo protegge e lo mantiene morbido.

Ingredienti: Coscia di suino, sale, spezie, conservanti: potassio nitrito E252, sodio nitrito E250.

Non contiene glutine. Non contiene derivati del latte.

SALUMIFICIO LA ROCCA S.r.l.

Via Caneto – 29014 Castell'Arquato (PC) – www.salumificiolarocca.com
P.R.– Relazioni Esterne Studio Arco - Beatrice Crotta Tel. 347-2471621 – 02-90428888
beatrice@comunicazioneabc.com



SALUMIFICIO
La Rocca
Castell'Arquato

La pancetta

Un prodotto gustoso dell'antica tradizione piacentina dal sapore dolce e sapido nello stesso tempo, con note aromatiche e dal profumo delicato.

La Pancetta del Salumificio La Rocca deriva dal taglio che comprende la pancia di suini pesanti provenienti solo da allevamenti selezionati dell'Emilia Romagna e Lombardia.

Viene stagionata per 4 mesi, ma il lento l'affinamento nelle fresche cantine può protrarsi fino a 6 mesi e oltre.

Si consuma affettata su bruschette di pane caldo o polenta, ma può essere utilizzata per arricchire di sapore primi piatti, minestre o carni bianche.

Ingredienti: Pancetta di suino, sale, destrosio, spezie, antiossidante: sodio L-ascorbato E301. Conservanti: potassio nitrito E252, sodio nitrito E250.

Non contiene glutine. Non contiene derivati del latte.

Conservazione

Intera dai 12 ai 15 gradi, umidità 60/80%

Una volta tagliata va conservata in frigorifero avvolta nella pellicola per alimenti

Da consumarsi previa rimozione della cotenna.

P.R. – Relazioni Esterne
Studio Arco - Beatrice Crotta
Tel. 347-2471621 – 02-90428888
beatrice@comunicazioneabc.com

SALUMIFICIO LA ROCCA S.r.l.

Via Caneto – 29014 Castell'Arquato (PC) – www.salumificiolarocca.com
P.R. – Relazioni Esterne Studio Arco - Beatrice Crotta Tel. 347-2471621 – 02-90428888
beatrice@comunicazioneabc.com