

**Economia** / Alseno

# Il Brasile a lezione dal Salumificio Peveri, tempio di qualità dei salumi Dop piacentini

Una numerosa delegazione di rappresentanti del Governo, imprenditori e funzionari di importanti catene di distribuzione del Brasile si sono recati in visita al salumificio Peveri di Chiaravalle della Colomba

**Giuseppe Romagnoli**  
12 LUGLIO 2017 17:30*Un momento della visita*

Una numerosa delegazione di rappresentanti del Governo, imprenditori e funzionari di importanti catene di distribuzione del Brasile si sono recati in visita al salumificio Peveri di Chiaravalle della Colomba (Alseno) dove sono stati ricevuti, oltre che dai titolari Remo (con la moglie Rosa Nicoli) e Federica (con il marito Danilo Peviani), dal direttore del Consorzio salumi Dop piacentini Roberto Belli.

Il gruppo proviene dallo Stato Rio Grande do Sul la cui capitale è Porto Alegre. Confina a nord con lo Stato brasiliano di Santa Catarina, a est con l'Oceano Atlantico, a sud con l'Uruguay e a ovest con l'Argentina. La popolazione è composta prevalentemente da etnie europee, discendenti di immigrati portoghesi, italiani e tedeschi soprattutto, quindi particolarmente interessati ai prodotti di qualità italiani.

L'incontro è stato organizzato da Altis (Alta Scuola Impresa e Società) dell'Università **Cattolica** di Milano nata con lo scopo di favorire - attraverso ricerche, corsi di formazione, progetti e rapporti con le imprese - la diffusione di una cultura del management responsabile, lo sviluppo di imprenditori e manager, con particolare attenzione ai giovani, protagonisti dei progetti di internazionalizzazione sostenibile.

Come ha spiegato Fabio Guerrieri di Altis: «sono stati identificati tre progetti pilota per queste terre di confine brasiliane che concernono la catena produttiva di vino, latte e derivati e carne e derivati, perché sono molte le opportunità produttive grazie alle nuove tecnologie ed alla formazione. Per quanto riguarda questi territori, hanno ottime possibilità di sviluppo, ma è

**I più letti di oggi**

1	2
Piacen:TirocinInvasi Compr	Expo, nell'ultiper di
Giusepanno raccogun'unit	Cavalli di l'acquaimmob
è il Giurisppiovane	nuovo una Zermacomun
amminiconver«Trovadelle	unico tra una deliber
avvocasoluziocondor	notai e condivi
Cattolik	

necessaria una riorganizzazione della filiera e dei Consorzi che li rappresentano».

E del Consorzio salumi piacentini ha appunto parlato Belli sottolineandone la storia, le funzioni di controllo e promozione, le azioni sinergiche per coinvolgere i soci, i legami con altri organismi di controllo, le istituzioni nazionali e regionali. Belli si è poi soffermato sulle peculiarità del Disciplinare di produzione che norma tutta la filiera, dall'alimentazione dei suini fino alla trasformazione e stagionatura. Prodotti dunque Dop strettamente collegati con la specificità territoriale.

E' quindi seguita la visita al Salumificio Peveri che propone prodotti di elevata qualità artigianale. Ogni salume è basato su un'accurata selezione delle materie prime con ingredienti naturali, con una trasformazione delle carni artigianale. La lunga stagionatura in cantina con microclima naturale garantisce un affinamento qualitativo che assicura una produzione di elevata qualità, il tutto proposto in una suggestiva location di vendita al dettaglio, l'antica ed accogliente "bottega".

Ma i salumi di Peveri sono in vendita anche in alcuni dei migliori supermercati provinciali ed in regioni limitrofe. A completare l'abbinamento di elevata artigianalità, la recentissima e tecnologica linea di affettati che consentirà la proposta di un'ulteriore gamma di prodotti alla vendita ancora di più in linea con le moderne esigenze del commercio e dei consumatori ma senza snaturare l'essenza di qualità dei prodotti Dop proposti. Attentissimo il gruppo brasiliano alle spiegazioni del professor Belli, numerose le domande di chiarimento o poi tutti entusiasti per la visita ai laboratori e per la successiva degustazione con i salumi di questo territorio, in abbinamento, ovviamente con i vini Doc piacentini.

#### Gallery

[Tweet](#)

#### Potrebbe interessarti

Attendere un istante: stiamo caricando i commenti degli utenti...

Questa funzionalità  
richiede un browser con  
la tecnologia

JavaScript attivata.

**Commenti**