

BERTELLI

www.bertellisalumi.com

Di certo Montagnana è nota e famosa per la lavorazione delle carni e in particolare per la dolcezza e il profumo dei suoi prosciutti. Eppure la ditta Bertelli è riuscita a farsi conoscere ed apprezzare per i suoi salumi. Per capire meglio di questa storia che parla della 'buona tavola', di sapori e mestieri antichi, di conoscenze tramandate di padre in figlio, di materie prime selezionate e di tanta passione abbiamo incontrato Paolo Bertelli titolare dell'omonima azienda e soprattutto salumiere di professione. Come ha inizio la sua avventura che oggi ha più di 25 anni?

«La nostra storia nasce quasi per caso, un po' come accade quando le cose si fanno per passione. Mio padre ha sempre lavorato nell'ambito delle carni, qui a Montagnana, e precisamente nei prosciutti. Così d'inverno si facevano i salami in casa, per noi e per gli amici. Poi il giro si è allargato, il prodotto piaceva e abbiamo iniziato a dare maggior corpo a questa tradizione di famiglia. Oggi a distanza di 25 anni abbiamo raggiunto traguardi che non ci saremmo mai aspettati in termini numerici ma soprattutto come soddisfazione personale e apprezzamento da parte dei clienti. Tutto ciò è maggiormente appagato dal fatto che Montagnana è conosciuta per il famoso prosciutto piuttosto che per gli altri salumi».

Il salame quindi è il vostro prodotto di punta, ma nel laboratorio vediamo molte lavorazioni diverse, le potete brevemente raccontare?

«Il salame e le sopresse nelle loro diverse specificità sono i nostri prodotti principali, quelli per cui siamo conosciuti. Tuttavia, negli anni, ci siamo specializzati in altre sfiosità, come il salame d'Ezzelino che è un cacciatolino aromatizzato, o il guanciale e vari altri tipi di pancette salamate e coppate. Da qualche anno abbiamo anche perfezionato il lardo. Oltre a produrlo nella sua forma classica, ci siamo inventati il lardo arrotolato. Si presenta come un grande salume del diametro di oltre 30 cm. Una volta tagliato si possono ammirare le varie venature di magro che si associa con il grasso creando un piacere anche per la vista oltre che per il palato, infatti grazie alla lunga e lenta stagionatura il grasso si presenta rosa e particolarmente gustoso. Un prodotto che ci ha dato molte soddisfazioni. Nelle degustazioni è molto apprezzato e sui banchi delle gastronomie è veramente unico. Un

altro prodotto 'Made in Bertelli' è anche la crema di lardo che può essere usata a piacere in cucina, sugli arrostiti, sulle verdure cotte, spalmata sulle tigelle o sul pane caldo».

I vostri prodotti hanno naturalmente un legame con il territorio e con la sua tradizione. Eppure, spinto da spiacevoli casi della cronaca, il settore alimentare ha bisogno anche di altre competenze legate all'igiene e alla qualità dei prodotti.

«Il nostro primo e fondamentale ingrediente è la tradizione dei nostri nonni che giorno dopo giorno è stata integrata con esperienze vissute assieme a mio padre utilizzando nuove tecnologie che ci hanno permesso di accorciare i tempi di lavorazione senza alterare i naturali processi di stagionatura.

Secondo ingrediente è la materia prima: io vado personalmente a prendere le carni che scelgo con attenzione e grazie alla fiducia instaurata da un rapporto ultraventennale con il macello so con certezza che le carni fornite provengono da allevamenti di suini nati e allevati in Italia e ingrassati secondo un disciplinare ben preciso ossia Gran Suino Padano DOP: le migliori carni italiane che possiamo trovare sul mercato. Il tutto lavorato usando solo ed esclusivamente budella naturali che conferiscono al prodotto caratteristiche organolettiche incomparabili.

Terzo e non meno importante punto è il rispetto delle norme igienico-sanitarie che garantiscono un prodotto sano infatti siamo uno stabilimento conforme alle norme CE riconosciute da oltre vent'anni».

Bertelli è una piccola azienda dove le attività si svolgono in modo ancora artigianale. Nel futuro pensate di crescere o di mantenere questa dimensione a conduzione familiare?

«Noi siamo una piccola realtà, conosciuta soprattutto sul territorio anche se già apprezzata a livello nazionale. I nostri clienti li conquistiamo partecipando alle tante manifestazioni locali, dove cerchiamo di promuovere i nostri prodotti tipici. Si tratta di un rapporto costruito sulla fiducia, assaggiando i prodotti sul luogo. Grazie alla passione che ci lega a questa tradizione familiare stiamo lentamente crescendo nonostante gli attuali tempi duri e di crisi, spero tanto che anche i miei figli, che al momento stanno portando a termine gli studi, possano portare avanti la nostra attività».

Montagnana is first of all famous for its meat processing and especially for the sweetness and fragrance of its hams. Yet Bertelli has succeeded in establishing its name as a producer of charcuterie and is appreciated for its cured meat. For a better understanding of its story, a tale about slow food, flavours and traditional crafts, skills that were passed on through generations, carefully chosen ingredients and a lot of passion, we have met with Paolo Bertelli, owner of the Bertelli factory but most of all a skilled charcuterie-maker. How did this adventure start, that has been ongoing for over 25 years now?

«Our story started almost by accident, as happens sometimes with things that are done out of fondness. My father has always worked in the field of cold cuts, here in Montagnana, especially with hams. In winter-time he used to make salamis at home, for family and friends. Then the circle got wider, the product was appreciated and so we have started to give a more concrete shape to this family tradition. Today, after 25 years we have made achievements that we would never have expected in terms of numbers, but that have brought us great personal satisfaction as well as the appreciation of our customers. Even more so because Montagnana is famous for its ham rather than for other types of cured meat».

So salami is your main product, but in your workshop we see lots of other products, could you give us a brief account?

«The salamis and the sopressas, a kind of dry salamis, are with all their different varieties among our main products, those that we are acknowledged for. Yet in the years we have become specialized in other delicacies, such as the Ezzelino salami which is a dry and seasoned 'cacciatolino' sausage, or pork cheek and other types of cured and cut bacon. In the last few years we have perfected our lardo, a cold cut made with strips of fatback cured with herbs and spices. We produce it in its classic shape, but we have as well invented the 'lardo arrotolato', a roll of wrapped lardo. It comes as a big salami with a diameter of more than 30 cm. And once it is sliced it shows its veins of red meat that cross the lard, a joy for both eyes and palate. Thanks to its long and slow aging process it is pink and very tasty. This product has given us great satisfaction. It is much appreciated in

food tastings and unique on the deli counter. Another 'Made in Bertelli' product is our 'crema di lardo', a creamy product made of seasoned pork fat that can be used at will in the kitchen, on roast meat, cooked vegetables or spread on warm meat and bread».

Your products have strong roots in your region and its traditions. Yet in the aftermath of a number of regrettable news events, the food industry also requires a number of other skills that are related to the hygiene and quality standards of the products.

«The first and most important ingredient of our products is the legacy of our grandfathers, which was completed day by day with my father's experience with the use of new technologies that have allowed to shorten the processing time without altering the natural processes of aging. Secondly comes the choice of the ingredients: I myself buy the meat that I carefully choose. Thanks to the trust established in our twenty years old business relationship with the abattoir, I am able to recognize with certainty if the meat they supply comes from Italian born and bred livestock, raised and fed according to the rigid standards established with the 'Suino Padano DOP' protocol: the best Italian meat to be found on the market. All processed and cured with the sole use of natural gut that gives the product its incomparable organoleptic characteristics. The third but no less important point is respect of the health and hygiene regulations that guarantee a safe product. We are in fact an EU-compliant facility and have been acknowledged as such for more than twenty years.

Bertelli is a small company where the activities still take place with traditional craftsmanship. Do you plan to expand or will you continue to maintain this dimension of a family-run business?

«We are a small company, mostly known locally, although we are appreciated also at a national scale. We gain our customers by participating in local events, where we try to promote our typical products. This goes through a relationship based on trust, by tastings of our products on the site. Thanks to the fondness that keeps us tied to our family tradition we are slowly expanding, regardless of the current times of hardship and the crisis, and I certainly hope that my children, who are now studying, will carry on our business.



« Montagnan-Pol »
Bouillabaisse
« Salons de la Trappe »

