

Il Gruppo Alimentare Valtiberino riunisce commercialmente 7 aziende, articolate in altrettanti stabilimenti di produzione e occupa ad oggi 270 dipendenti per un fatturato complessivo, nel 2023, di circa 209 mil. di euro.

Il gruppo si è costituito e consolidato nel tempo, raggiungendo importanti obiettivi commerciali con i propri marchi, grazie anche al raggiungimento del principale obiettivo che si era prefissato: la costituzione e lo sviluppo di una filiera industriale della lavorazione delle carni suine, oggi realtà tra le più importanti del settore, nel panorama italiano.

Il valore della possibilità di fare filiera produttiva, ancor prima che nelle ragioni logistiche e di approvvigionamento, è stato nel tempo verificato, proprio nei risultati finali, ovvero nel prodotto. L'importanza di disporre di uno stabilimento di macellazione, che approvvigiona gli altri stabilimenti, si riscontra infatti negli alti standard qualitativi e nella costante e regolare possibilità di disporre, appunto, della materia prima necessaria a far lavorare sempre a regime, tutte le produzioni, in tutti gli opifici. Inoltre, abbiamo anche potuto avvalorare la già nostra convinzione che, una rete di aziende, con i propri know-how specifici, avrebbe favorito l'interscambio delle professionalità, per una reciprocità che va di fatto a sviluppare ed ampliare le competenze di tutti gli addetti, e che attraverso la trasmissione delle stesse, le preserva e le migliora.

Tale meccanismo di osmosi nelle professionalità si riflette anche nell'ambito commerciale. Ogni azienda cresce autonomamente ma anche insieme e grazie alle altre. La presenza di una di queste in determinati mercati o negli assortimenti di clienti di primaria importanza, favorisce sempre l'ingresso delle altre con le proprie produzioni.

Ogni azienda del gruppo ha sviluppato autonomamente una propria rete vendite, nel normal trade e in ho.re.ca. Tutte le aziende sono presenti con i propri brands nelle principali catene della grande distribuzione organizzata.

L'intera gamma dei prodotti Valtiberino segue una logica produttiva secondo la quale è opportuno dedicare ad ogni tipologia di prodotto una linea di produzione specifica, se non addirittura, quando è il prodotto a richiederlo, interi stabilimenti, ubicati nella zona che lo identifica e al quale per tradizione è legato (vedi DOP e Igp).

Le nostre certificazioni



www.valtiberino.com
commerciale@valtiberino.com
info line: +39 (0)75 8592736

Un Viaggio nel Gusto.



Il gruppo comprende le seguenti società:

Salumificio Umbro

Situato a Citerna in provincia di Perugia, produce una vasta gamma di salumi tipici umbri. Il brand Cannelli rappresenta l'anima più vera dei territori vocati alla tradizione antica dei norcini umbri.



Todiano Prosciutti

Situato a Preci vicino alla città di Norcia, produce il prosciutto di Norcia IGP, nel rispetto del rigoroso disciplinare che ne determina metodologia di lavorazione, aspetto e stagionatura.



Prosciuttificio La Badia

Situato a Langhirano in provincia di Parma produce il Prosciutto di Parma DOP e la Culatta Emilia, ovvero assolute eccellenze del food made in Italy, conosciute e apprezzate in tutto il mondo.



Salumificio Valtiberino

Situato a Citerna in Umbria, capo filiera con linee di macellazione dedicate e sezionamento per la produzione di tagli di carni fresche, salumi, insaccati e prosciutti freschi per tutte le aziende del gruppo.



Bontà Toscane

Situato nella terra di Piero della Francesca, in Toscana, produce una gamma di prodotti «made in Toscana», tra cui tipicità come la Finocchiona IGP, il lardo alle erbe aromatiche, il salame al cervo e la porchetta.



Prosciuttificio Valtiberino

Situato a Citerna in Umbria, consta di 2 unità produttive nelle quali vengono preparati e stagionati prosciutti con osso e disossati che ritroviamo nelle migliori gastronomie.



Prosciuttificio Gozzi

Situato a Rapolano Terme in provincia di Siena, produce prosciutti Toscano DOP quintessenza della toscaneità.



Prosciutto di Parma DOP

Il prosciutto di Parma DOP (Denominazione di Origine Protetta - Reg. CE 1263/96), è tutelato e valorizzato dal Consorzio del Prosciutto di Parma, ed è certificato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

La produzione del prosciutto di Parma DOP è regolata dal proprio disciplinare di produzione, che ne fissa le fondamentali caratteristiche: zona di produzione, provenienza, caratteristiche morfologiche e di peso delle cosce fresche, gli ingredienti ammessi, il metodo di elaborazione, i valori chimico fisici che il prodotto dovrà avere da stagionato al momento della marchiatura a fuoco, marchiatura che lo riconoscerà a tutti gli effetti come DOP.

Il prosciutto è scoperto della cotenna con taglio arrotondato, tipico del prosciutto di Parma, subisce una accurata selezione da fresco e, dopo una stagionatura minima di 14 mesi, una seconda selezione da stagionato.

A questo punto i prosciutti riconosciuti idonei, vengono marchiati a fuoco con il bollo del Consorzio del Prosciutto di Parma, l'inconfondibile "corona", ormai celebre in tutto il mondo, e possono quindi essere immessi in commercio, con osso oppure disossati e messi sottovuoto.

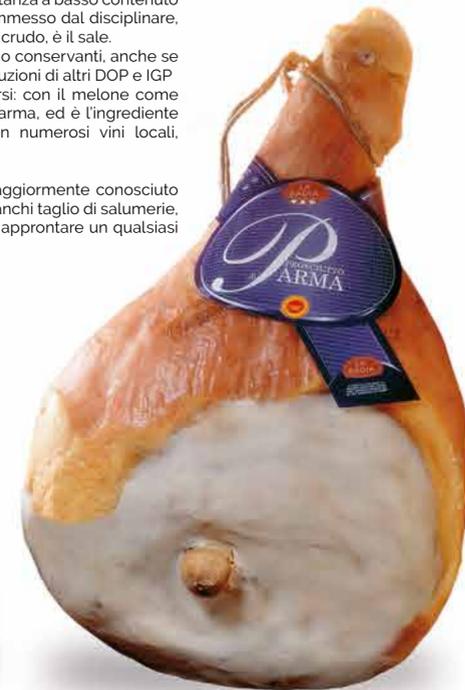
Prosciutto di Parma è il prodotto tipico delle terre che si estendono tra la via Emilia e il letto del fiume Enza, ed è solo in questo preciso ambito territoriale che può essere prodotto.

Prosciutto crudo dal sapore dolce e raffinato, è una pietanza a basso contenuto calorico, ma dal gusto intenso. L'unico conservante ammesso dal disciplinare, generalmente minore rispetto ad altri tipi di prosciutto crudo, è il sale.

Al di là del sale e della sugna non vi sono altri additivi o conservanti, anche se questa particolarità è ormai adottata anche nelle produzioni di altri DOP e IGP. Il Prosciutto, in cucina, si usa abbinato a sapori diversi: con il melone come antipasto, con l'arrosto di maiale, la celebre rosa di Parma, ed è l'ingrediente principale dei classici tortellini. Si accompagna con numerosi vini locali, preferibilmente bianchi.

Il prosciutto di Parma, è sicuramente il prosciutto maggiormente conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. La sua presenza nei banchi taglio di salumerie, supermercati o macellerie è indispensabile per poter approntare un qualsiasi assortimento di salumeria.

**Prodotto nel nostro stabilimento di:
Langhirano - Parma**



Toscano DOP

Il prosciutto Toscano DOP (Denominazione di Origine Protetta - Reg. CE 1263/96), è tutelato e valorizzato dal Consorzio del Prosciutto Toscano, ed è certificato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

La produzione del prosciutto Toscano DOP è regolata dal proprio disciplinare di produzione, che ne fissa le fondamentali caratteristiche: zona di produzione, provenienza, caratteristiche morfologiche e di peso delle cosce fresche, gli ingredienti ammessi, il metodo di elaborazione, i valori chimico fisici che il prodotto dovrà avere da stagionato al momento della marchiatura a fuoco, marchiatura che lo riconoscerà a tutti gli effetti come DOP.

Solo determinate regioni d'Italia sono accreditate per la fornitura dei prosciutti DOP, ovvero Toscana, Umbria, Emilia Romagna, Lombardia, Marche e Lazio.

Il prosciutto è scoperto della cotenna con tipico taglio a V rovesciata, subisce una accurata selezione da fresco e, dopo una stagionatura minima di 12 mesi, una seconda selezione da stagionato.

A questo punto i prosciutti riconosciuti idonei, vengono marchiati a fuoco con il bollo del Consorzio del Prosciutto Toscano e possono quindi essere immessi in commercio, con osso oppure disossati e messi sottovuoto.

Il prosciutto, che da stagionato deve avere peso superiore ai kg. 8, è saporito ma non salato, ha il sapore e gli aromi tipici della tradizione toscana, di gusto inconfondibile e inimitabile.

Il prosciutto Toscano dop è destinato a negozi o ristoranti che vogliono proporre un prodotto al top di gamma, garantito e tutelato.

**Prodotto nel nostro stabilimento di:
Rapolano Terme - Siena**



Norcia IGP

Il prosciutto di Norcia è tutelato e valorizzato dalla IGP (Identificazione di origine Protetta - Reg. CE 1065/97), certificata da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

La produzione del prosciutto di Norcia IGP è regolata dal proprio disciplinare di produzione, che ne fissa le fondamentali caratteristiche, dalla zona di produzione, alla materia prima, al metodo di elaborazione, agli ingredienti ammessi.

Il prosciutto, scoperto della cotenna con tipico taglio a V rovesciata, può essere con osso oppure disossato, lavato e messo sotto vuoto.

Il prosciutto viene marchiato rigorosamente dopo i 12 mesi di stagionatura con peso superiore ai kg. 8,5. I prosciutti selezionati saranno a questo punto marchiati a fuoco sulla cotenna con il marchio del Consorzio del Prosciutto di Norcia.

Il Prosciutto, della tradizione Norcina umbra, è di sapore delicato con note erbacee. La particolare e delimitata collocazione geografica, le caratteristiche climatiche della montagna interna, conferiscono al prodotto note di gusto e di profumo del tutto uniche, in quanto fondamentali attori per la stagionatura del prosciutto.

Il Norcia IGP è un prosciutto di alta gamma, destinato a negozi e ristoranti che desiderano proporre un prodotto di qualità superiore, garantita da marchio tutelato.

**Prodotto nel nostro stabilimento di:
Preci - Perugia**



Culatta Emilia

La Culatta Emilia è il prodotto di salumeria stagionato crudo con o senza anchetta realizzato con il muscolo della coscia suina privata del femore e del fiocco, completa di cotenna esterna, sezionata aderente al femore per tutta la sua lunghezza.

La zona di produzione si estende al territorio amministrativo delle Province di Piacenza, Parma, Reggio Emilia così definite alla data di stesura del Disciplinare.

**Prodotto nel nostro stabilimento di:
Langhirano - Parma**



Finocchiona IGP

Se dici Toscana, dici Finocchiona. E non da oggi.

L'origine di questo legame risale infatti al Medioevo, quando i norcini per sopperire all'uso del più raro e costoso pepe, pensarono di aggiungere all'impasto quello che Madre Natura metteva a disposizione nei campi e sulle colline toscane: i semi di finocchio.

Nasceva così la Finocchiona che, nel corso dei secoli successivi, fu ancor più apprezzata e amata, diventando la 'regina' delle tavole imbandite nobiliari e delle osterie più popolari della Toscana.

Cosa rende unica la Finocchiona IGP? Sicuramente il suo ingrediente principale, i semi e/o fiori di finocchio, aggiunti insieme a pepe, sale e aglio, a un impasto delle migliori carni suine, selezionate, controllate, macinate e lavorate secondo la tradizione per conferire a ogni fetta quel sapore inconfondibile che rimanda alla Toscana.

Ogni produttore si tramanda, di generazione in generazione, una ricetta segreta che risponde alle rigide regole del Disciplinare di produzione ma che può variare, in relazione alla quantità degli ingredienti, dando a ognuno la possibilità di personalizzare ogni Finocchiona IGP con un tocco di artigianalità e di fantasia.

**Prodotto nel nostro stabilimento di:
Sansepolcro - Arezzo**

