

09 Luglio 2012

Martelli

## 100% padane

Da 50 anni, la famiglia Martelli si impegna per portare avanti la tradizione suinicola locale e oggi è leader nella produzione di carni al 100% padane



Lombardia

Nel 1959, a Dosolo in provincia di Mantova, i fratelli **Martelli** avviano un piccolo macello contadino che si colloca a pieno titolo **nella lunga tradizione padana legata all'allevamento e alla lavorazione di carni suine**. La macellazione del maiale era un vero e proprio rito nelle campagne, affidata alle mani esperte di chi sapeva trasformare le carni in una ricchezza duratura, in grado di offrire per mesi e mesi sostentamento alle famiglie. Da questa esperienza e sapienza, il macello dei Martelli ha tratto la propria linfa vitale, crescendo pian piano negli anni fino a trasformarsi in una vera e propria industria specializzata nella macellazione e trasformazione di carni suine. Nel 1998, con l'aumento della domanda e dei volumi produttivi e il conseguente ingresso nella grande distribuzione, alla lavorazione delle carni fresche si è aggiunta **la produzione dei prosciutti**, che rappresentava un po' il completamento naturale della filiera.

Oggi il Gruppo Martelli macella 13.500 capi alla settimana ed è costituito da **6 unità produttive** distribuite nella Pianura Padana: lo stabilimento di Dosolo è dedicato alla macellazione e alla lavorazione delle carni fresche che arrivano sugli scaffali Coop, mentre la produzione dei prosciutti è divisa tra gli stabilimenti di Boara Pisani e Vò Euganeo (in provincia di Padova) e Langhirano (storico luogo di produzione del prosciutto di Parma).

Nonostante i grandi numeri, il legame con la tradizione resta però vivo: il Gruppo Martelli si attiene infatti scrupolosamente al **disciplinare di produzione del Gran Suino Padano**, noto anche come "suino pesante". I maiali sono **tutti allevati in Pianura Padana**, le razze sono attentamente selezionate e la tracciabilità delle carni è garantita da un tatuaggio che indica il mese di nascita dell'animale e l'allevamento da cui proviene. Tutto questo rientra in un controllo totale di filiera, che permette di documentare tutte le fasi della lavorazione (dalla nascita del maiale al prodotto finito) e risponde alla volontà di **tutelare una tipicità locale**

offrendo un prodotto genuino del territorio.

---