

28 Giugno 2021

Fratelli Bruno

## Salame Roccavecchia, specialità dal profumo intenso ma delicato

L'insaccato prende il nome dalla montagna che lega la famiglia Bruno, produttrice dello squisito salume. Ne parliamo con Remo Bruno, amministratore unico



Abruzzo

Quando si dice **Salame Roccavecchia** si pensa subito al suo **gusto dolce** e alla terra, in particolare alla montagna omonima da cui prende vita la storia della famiglia Bruno, produttrice di questo pregiato insaccato.

L'**azienda dei Fratelli Bruno [1]** nasce a Roccaspinaveti, nella provincia di Chieti, nel 1979, fondata da **Remo Bruno**. È proprio Remo che, dopo quasi vent'anni di studi specifici e di esperienza professionale nel settore, decide di tornare al suo paese d'origine in Abruzzo per iniziare in proprio una **produzione di salumi**, aprendo una piccola attività familiare.

Nel 1998 viene aperto un nuovo stabilimento che unisce **tradizione e innovazione** a San Salvo, dove ha tutt'ora sede l'azienda. Ma i principi che sostanziano il lavoro di Remo e dei suoi collaboratori sono gli stessi delle origini. Rispettando le più recenti normative europee in fatto di igiene, sicurezza e tutela della qualità del prodotto, i Fratelli Bruno vogliono salvaguardare la tradizione, la qualità e la genuinità dei salumi del territorio, inserendosi con la propria storia di salumai per passione nella grande tradizione enogastronomica abruzzese.

Oltre al fondatore Remo in sede troviamo i **fratelli Carmine e Maurizio**, che nel 1985 entrano a far parte dell'azienda come soci, dando inizio ad importanti investimenti che hanno portato poi alla nascita del nuovo stabilimento a San Salvo.

La nostra nasce come azienda familiare dall'unanime volontà dei tre fratelli di portare avanti la tradizione salumaia del nostro territorio, accomunati dalla stessa passione e dagli stessi valori quali qualità, miglioramento continuo ed innovazione ? racconta Remo ? Oggi l'azienda ha un organico di 11 persone,

oltre a me, Carmine e Maurizio?.



Da questa volontà e unità di intenti nasce la stella di casa, il Salame Roccavecchia.

Il salame Roccavecchia, così chiamato in onore di quella montagna dove tutto è iniziato e ha preso vita, è un **salume a pasta bianca** prodotto con carne fresca di suino nazionale tagliata a grana media, salmistrato con sale, pepe, spezie e aromi, e insaccato in budello naturale (filzetta di suino). La stagionatura minima è di 50/60 giorni. Al taglio **la fetta è compatta**, rosa vivo, con chicchi bianchi dati da una piccola percentuale di grasso macinato, e come tutti i salumi della produzione dei Bruno è **senza glutine e senza lattosio**. Profumo **intenso ma delicato**, il Roccavecchia sprigiona un gusto dolce, che si fa ricordare.

Per produrlo, e con lui l'intera nostra gamma di prodotti, utilizziamo solo carne 100% italiana e spezie di prima qualità? precisa Remo, che in merito alla filiera ci dice? Utilizziamo carne da suini nati, allevati e macellati in Italia, provenienti dagli allevamenti della Lombardia. Non alleviamo in prima persona, ma ci rivolgiamo ad aziende leader del settore da cui acquistiamo carni già macellate e depezzate per scegliere solo i tagli più nobili e pregiati?.

In questa regione la tradizione di allevare suini ha radici antiche. L'Abruzzo è storicamente una terra di pastori e di contadini e l'allevamento è prevalentemente di ovini, ma ogni famiglia contadina in passato allevava il proprio maiale che avrebbe fornito la carne necessaria al sostentamento della famiglia durante tutto l'anno. Ed è proprio così che nasce la tradizione salumaia d'Abruzzo. Per necessità prima, e come rito poi, la salatura del maiale era una vera e propria festa, che saldava i rapporti di buon vicinato e dava da mangiare a tutta la famiglia.

Per gli abruzzesi gli insaccati non sono quindi solo un peccato di gola? aggiunge il signor Bruno? ma sono il caposaldo di un'antica tradizione tramandata da generazioni per avere insaccati prelibati come il Roccavecchia o la Ventricina del vastese?.

Il Roccavecchia si presta ad essere gustato tal quale in taglieri di salumi e formaggi e aperitivi

accompagnando un ottimo calice di vino rosso come il Montepulciano d'Abruzzo o a farcire focacce e panini.

---

### **Links**

[1] <https://www.fratellibruno.it/>