

22 Novembre 2021

Salumificio Sap

## La salsiccia naturale custodisce un segreto speziato

Magra e saporita la specialità del Salumificio Sap di Pavullo nel Frignano è ormai una versatile tradizione. Il direttore commerciale Massimo Casolari racconta la sua storia e ricetta



Emilia-Romagna

La Salsiccia naturale del **Salumificio Sap** viene prodotta seguendo una vecchia ricetta che la rende profumata e ricca di aromi. Una versatilità di gusto, usi e sapori a cui concorrono fattori diversi, come ci spiega in questa chiacchierata **Massimo Casolari**, direttore commerciale del Salumificio Sap, che nasce nel 1973 per volontà di Ugo Fulgeri, fino ad allora proprietario di una macelleria molto conosciuta nel centro di Pavullo nel Frignano, con l'obiettivo di prodursi in proprio salumi artigianali tipici del Frignano e di alta qualità.

«Giovanni, il padre di Ugo» inizia a spiegare Massimo «nel periodo tra le due guerre si era specializzato nella macellazione e lavorazione delle carni suine andando nelle campagne come «norcino» per effettuare la lavorazione ad uso casalingo molto diffusa in quegli anni. Questa professione gli era stata insegnata da suo padre e Giovanni non esitò a tramandarla al figlio Ugo. Dopo anni di attività con la macelleria nel centro del paese, Ugo, non trovando salumi di qualità in commercio, decise di produrseli in proprio, fondando il **Salumificio Artigianale Pavullese**, poi abbreviato in Sap. Comprò così la terra e ci costruì il primo salumificio».

L'azienda ha proseguito la produzione di **salumi artigianali** sotto la guida attenta del fondatore, il cavalier **Ugo Fulgeri**, crescendo negli anni grazie alla qualità dei propri prodotti, ma soprattutto per l'altro ingrediente fondamentale di ogni attività artigianale di successo, la passione per il proprio lavoro.

«Nel 1985» continua Massimo «entrarono in azienda i figli di Ugo, Marco e Saverio (attuale amministratore

delegato), che insieme al padre diedero un'ulteriore spinta commerciale all'azienda di famiglia, accompagnandola su altri mercati fuori dal territorio del Frignano, dove ancora una volta la qualità dei prodotti e la serietà dell'azienda hanno contribuito ad aumentare la fiducia e la fidelizzazione dei clienti e dei consumatori?

Uno dei salumi insaccati che ha maggior successo tra i consumatori e che da solo vale oltre il 30% del fatturato attuale del salumificio è proprio **la Salsiccia naturale Sap**.

Prodotta secondo la ricetta originaria, la salsiccia naturale del salumificio richiede per la sua preparazione **solo carni italiane** e viene insaporita con **sale, pepe, aglio e il mix delle quattro spezie**.

La ricetta prevede l'utilizzo di un impasto composto da **parti magre e grasse** in percentuale pari all'85% magro e 15% grasso, risultando così particolarmente magra e saporita.

Il mix di spezie aggiunto conferisce al prodotto un **profumo inconfondibile** e invitante, mentre l'**assenza di conservanti, coloranti e aromi** la rende adatta a tutti. La Salsiccia naturale Sap ? tiene a precisare Massimo ? non prevede all'interno del suo impasto l'aggiunta di acqua, legalmente consentita e verificabile in molte salsicce industriali; questo comporta una percentuale di carne pari al 97%. Può quindi essere utilizzata anche come ingrediente per molte ricette, ripieni o sughi, ma è senz'altro un ottimo secondo piatto molto nutriente e gustoso, meglio se cotto alla griglia?

Dicevamo della sua versatilità. La Salsiccia naturale Sap viene infatti **prodotta in diversi formati** proprio per andare incontro alle più svariate richieste e usi. Abbiamo infatti la Salsiccia Sap classica, la Salsiccia Sap Luganega, l'Hamburger di Salsiccia Sap, ma anche la Pasta di Salsiccia Sap, un impasto fresco senza budello, presentato in comoda vaschetta. La si può trovare anche con finocchio o peperoncino.

Negli anni, con l'aumento dei clienti e del fatturato è nata per Sap l'esigenza di dotarsi di un nuovo laboratorio produttivo, più ampio e più in linea con i nuovi standard igienico-sanitari. Progetto che ha visto la sua concretizzazione nell'ottobre del 2020.

Il nuovo stabilimento permette di produrre salumi di fattura artigianale, mission aziendale mai venuta meno, nel rispetto delle più rigide normative europee in materia di salute per il consumatore, con maggior attenzione all'ambiente ? specifica il direttore commerciale ?. Il nuovo laboratorio è dotato di: moderni sistemi di isolamento termico che consentono una notevole riduzione del consumo di energia per mantenere la catena del freddo, indispensabile per chi lavora la carne; impianti frigoriferi con tecnologia di recupero del calore e condensazione fluttuante che garantisce una riduzione del consumo di energia elettrica del 20%; impianti fotovoltaici e solare termico che coprono quasi il 60% del fabbisogno energetico dello stabilimento, mentre la restante energia è acquistata da produttori di energia verde. Recentemente, grazie a un accordo con il nostro fornitore Opas, abbiamo creato una nuova linea nuova, la Filiera Emilia, che si compone di carne fresca e salsiccia, prodotti con materia prima certificata, proveniente da allevamenti situati prevalentemente in Emilia ed allevati senza uso di antibiotici dopo i 49 giorni di vita, che rispettano un protocollo di Animal Welfare?.

L'approvvigionamento della carne fresca avveniva in origine solo attraverso allevatori dislocati sul territorio montano, ma ora che le quantità sono aumentate, Salumificio Sap deve accedere alle disponibilità degli **allevamenti emiliani**.

Il loro principale fornitore di materie prima è l'**azienda Opas** di Migliarina di Carpi. Opas è una cooperativa, con un Consiglio di amministrazione composto solo da allevatori.

?Tutta la carne utilizzata per le produzioni artigianali di Sap ? continua Massimo ? porta la certificazione di ?Origine Italia? e proviene da allevamenti che rispettano il rigido disciplinare legato alle produzioni Dop, in particolare Prosciutto di Parma e San Daniele. Entrando nel merito, oltre all'utilizzo di sola carne italiana di altissima qualità, per di salumi artigianali vengono utilizzati solo ingredienti naturali, quali sale, pepe, spezie. Tutta la nostra produzione è caratterizzata da un fondamentale ingrediente segreto: un mix di quattro

spezie particolari creato dal signor Ugo nel 1974, per dare un sapore particolare ai suoi salami e salsicce. Da quasi 50 anni questo mix è riprodotto fedelmente dai figli del fondatore, la cui ricetta è gelosamente custodita e tramandata solo di padre in figlio?.

---