

22 Dicembre 2021

Salumificio Mec Palmieri

## Mortadella Favola, delicata e profumata secondo tradizione

Al Salumificio Mec Palmieri di San Prospero, nel Modenese, nasce un prodotto dalle caratteristiche uniche per qualità, senza lattosio e glutine. Ecco cosa ci spiega il titolare Marcello Palmieri



Emilia-Romagna

La **Mortadella Favola**, delicata per l'armonioso equilibrio di spezie, aromi naturali e miele, è un brevetto originale di un'azienda in provincia di Modena, il **Salumificio Mec Palmieri** [1] di San Prospero. A parlarci di questo prodotto, che vanta particolari caratteristiche di prelibatezza e genuinità, è proprio il titolare, **Marcello Palmieri**.

Il salumificio è stato fondato nel 1961 a Concordia sulla Secchia, e poi trasferito a San Prospero. La proprietà è della famiglia Palmieri? ci spiega? La passione per i salumi e per il nostro mestiere nasce in una piccola bottega nel centro di Modena, dove le carni più genuine venivano lavorate con cura da nonno Emilio per diventare salumi artigianali di qualità; era il 1919 e quella passione per le cose buone è rimasta immutata per tre generazioni nella famiglia Palmieri?.

L'arte di fare salumi si è tramandata al **figlio Carlo**, che, giovanissimo, decise di fare nel salumificio degli zii l'esperienza che mise a frutto nel 1961, quando realizzò il suo sogno: aprire un'attività in proprio, trasferendosi nella Bassa Modenese ed avviando una produzione ancora artigianale di mortadelle, salami, ciccioli, pancette, coppe, utilizzando le carni dei suini che allevava e macellava.

Oggi lo chiamano controllo di filiera, ma per papà Carlo era il desiderio di creare un prodotto unico e genuino, a partire dalla qualità della materia prima?. In questo contesto, **la Mortadella Favola è diventata la regina** della gamma di produzione. A cominciare dal sapore e dai profumi che emana.

Solo Mortadella Favola è così? sottolinea con orgoglio Marcello? Delicata e digeribile, grazie all'uso sapiente dei diversi tagli di pregiate carni italiane. Poi è naturale, essendo senza lattosio, senza proteine del

latte, senza glutammato e polifosfati aggiunti. Inoltre Mortadella Favola è senza glutine: è presente infatti sul prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia. Inconfondibilmente profumata e morbida grazie alla speciale cottura all'interno della cotenna, Favola è la prima e unica mortadella al mondo insaccata e cotta nella cotenna naturale.

Eccoci dunque arrivati al brevetto originale del Salumificio Palmieri, reso inconfondibile dal timbro a fuoco e dalla tipica legatura a mano. Un prodotto originale, che si distingue anche per essere adatto a consumatori **con intolleranze alimentari**.

Il brand di Mortadella Favola ha contribuito in modo determinante a consolidare la fama del Salumificio Mec Palmieri. Racconta Marcello: "Il lavoro aumentava, gli spazi non erano più sufficienti e negli anni '70 l'azienda si trasferì a San Prospero, dove Carlo assieme ai figli pose le basi per l'attuale stabilimento, che occupa un'area di circa 30.000 mq".

Modernamente ricostruito dopo il tragico evento del terremoto 2012, lo stabilimento vanta una capacità produttiva di oltre 100 tonnellate di carni alla settimana. Oggi Salumificio Mec Palmieri è riconosciuto sui mercati italiani ed esteri come marchio di riferimento nella produzione di mortadelle di qualità e anche precotti, come zampone, cotechino e stinco.

"In quest'ultimo ambito, in particolare, " aggiunge Marcello " ha sviluppato una forte specializzazione a favore delle Private Label, riuscendo ad assicurare i massimi livelli di servizio alla clientela più esigente".

Il tutto senza rinunciare all'antica passione per il prodotto, che contraddistingue l'approccio irrinunciabile della famiglia Palmieri al proprio mestiere.

Le materie prime sono tratte da **sole carni nazionali**, tagli quali spalle, guanciale e trito, e **le lavorazioni sono artigianali**. I suini rientrano nel circuito di allevamenti e macelli nazionali, assicura il titolare. Un occhio particolare viene riservato al corretto utilizzo delle risorse. "Facciamo continui investimenti in questa direzione" chiosa Marcello Palmieri.

---

## Links

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