

Gallina Mario e Food Mania

<https://gallinamariospa.com> - www.foodmaniasrl.it

Laura Gallina

“La Gallina Mario Spa inizia la sua attività nel 1958 e dal 1968 diventa uno dei produttori associati del Consorzio del Prosciutto di Parma Dop, la cui produzione si attesta circa al 95% della produzione totale. Nel tempo, l'azienda ha costruito una diversificazione commerciale con marchi registrati con cui si identificano linee specifiche di prodotto sulla base di stagionature, pezzature, caratteristiche di lavorazione, filiere specifiche o altri criteri di vendita. Da 10 anni la Gallina Mario propone il suo Prosciutto di Parma (e non solo), affettato in vaschetta preformata (Atm) in plastica o carta, offrendo un servizio di qualità, complementare, ai suoi clienti. L'affettamento avviene nell'azienda di famiglia Food Mania Srl, situata a Pilastro di Langhirano (Pr).

Alla base di ogni lavorazione del prosciutto Gallina c'è un'attenta selezione della materia prima in sede di macellazione, effettuata da uomini di fiducia, a cui fa seguito una seconda scrematura delle cosce acquistate

presso la sede di Lagrimone (720 metri s.l.m.) in cui operatori esperti si dedicano alla fase del ricevimento merce, controllo documentazione e primo sale con grande attenzione. Poi le sfide, nonché i rischi del nostro settore, sono 'alle porte' fino al raggiungimento delle lunghe stagionature. La Gallina Mario propone le stagionature classiche: 18, 24, 30 mesi. Si tratta delle più richieste dai nostri clienti target sul canale di vendita Normal Trade e Horeca. Per questa clientela il prosciutto intero con osso è un must; la cura del prodotto e l'attenzione alle esigenze delle singole realtà acquirenti sono importanti. Il cliente si rispecchia nei nostri valori per la passione e l'artigianalità tipiche del suo metodo di lavoro. Il suo interesse per i dettagli è ciò per cui 'sposa' il prodotto, vuole conoscere per saperlo raccontare in fase di vendita con convinzione e soddisfazione al consumatore finale. La Gallina Mario è organizzata anche per servire Gd e Do, in Italia e all'estero: è infatti certificata ISO

22000, 22005, IFS e BRC. Questo canale di vendita ha esigenze peculiari, fornisce stimoli continui e ha contribuito allo sviluppo di processi di digitalizzazione, innovazione e allo sviluppo di una cultura aziendale più dinamica e flessibile dal punto di vista organizzativo. La sperimentazione di prodotti nuovi nel nostro settore è sempre un'attività lunga. Tra le novità che saranno pronte nel 2023 ci sono un 'Prosciutto di Parma Dop Gallina Mario - senza antibiotici dalla nascita' e un 'Prosciutto di Parma Dop Gallina Mario - senza antibiotici dalla nascita, filiera benessere animale', secondo standard volontari certificati. Riteniamo che questi prodotti possano avere una valenza strategica. Pur restando un segmento di nicchia, è di grande valore per consumatori sensibili a questi temi, disposti a sostenere i costi maggiori di una filiera ulteriormente virtuosa rispetto a quanto garantito dal disciplinare del prosciutto di Parma, fin dalle fasi della nascita e allevamento”.

Prosciutto di Gallina 24 mesi con osso, Prosciutto Gallina in vaschetta affettato da Food Mania e prosciutto pronto alla degustazione



Le caratteristiche del prodotto nelle sue sfumature di gusto e aroma si intensificano con l'aumentare della stagionatura. È attraverso la stagionatura, infatti, che un prosciutto afferma la sua identità grazie ad una lavorazione artigianale e il più possibile al naturale.

Ingredienti

Carne di suino italiano da circuito Dop, sale.

Confezionamento

Con osso, disossato, a tranci, preaffettato in vaschetta (preformata)

Caratteristiche

Senza antibiotici dalla nascita.



Prosciutto di Parma Gallina Mario - senza antibiotici dalla nascita

