

Trani Trade Food

Export Alimentare

SALUMI

FILOSOFIA - PHILOSOPHY

Azienda che produce salumi tradizionali nel cuore della **Valle D'Itria**, in Puglia. Quest'area è da sempre votata, per tradizione e clima ideale, alla produzione di salumi di **alta qualità**.

È la zona in cui sorgono i trulli ma è anche quella in cui si conservano i boschi di fragno: una quercia presente solo in quest'area della regione, le cui ghiande sono, da secoli, alimento per suini allevati in libertà. Qui il sapore dei salumi nella fase di stagionatura prende corpo grazie all'aria, che spira dall'Adriatico o dallo Ionio a seconda dei venti.

Tradizione e Semplicità sono caratteristiche fondamentali grazie alle quali da oltre vent'anni si producono salumi unici capaci di appagare e soddisfare esigenze diverse. L'azienda fa parte dei produttori che danno vita all'Associazione del **Capocollo di Martina Franca Presidio Slow Food**, che tutela questo salume caratteristico della cultura gastronomica del territorio. Il Capocollo è il prodotto locale più conosciuto ed apprezzato, Re indiscusso della norcineria pugliese, a cui si aggiunge la produzione di altri salumi, tutti legati alle tradizioni locali e lavorati esclusivamente a mano.

Il momento più importante della produzione di salumi di eccellenza è quello dell'allevamento dei suini, che avviene in masserie presenti nella Valle d'Itria e anche in altre parti della regione Puglia.



ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
DEL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Trani Trade Food

Export Alimentare



L'alimentazione, la movimentazione e la qualità di vita degli animali sono componenti fondamentali per la buona riuscita del prodotto, motivo per il quale abbiamo scelto di creare una filiera che unisca gli allevatori in un'unica associazione che prende il nome di "**Comunità del Suino della Valle D'Itria**": un'unione volontaria di imprenditori agricoli e trasformatori dei suini della zona, che si propone di promuovere e tutelare l'allevamento di suini locali, di razze storicamente presenti sul territorio, con sistemi di crescita e nutrimento di tipo semibrado. L'alimentazione degli animali è composta dal pascolo o dal bosco, quindi da prodotti delle aree arboree e arbustive della **macchia mediterranea**, come ghiande, erbe e radici, con prevalente provenienza dal fragno.

This company produces traditional salami. We are situated in a wonderful southern Italian land located in the heart of the "**Valle d'Itria**". Thanks to the ideal climate this area boasts a long tradition in production of **high quality salami**.

Here, during the curing stage, the flavor of the sausages takes shape thanks to the winds that blow from the Adriatic and the Ionian Sea. This region is characterized by its famous "trulli", a type of houses protected by the UNESCO foundation as a World Heritage site. It also holds one of the few places in the world with Macedonian oak forests. The acorns of the Macedonian oaks were the food preferred by the local pigs that were allowed to walk free in the countryside.

Tradition and **Simplicity** giving us a long tradition in the producing charcuterie that gratify and satisfy different variety of taste. Our company is one of the companies that founded the association

Trani Trade Food

Export Alimentare

“**Capocollo of Martina Franca**” representing a type of salami typical of the gastronomic culture of this region. The “Capocollo of Martina Franca” is presided over by Slow Food, and they work together in protecting the quality and originality of this salami. The “Capocollo of Martina Franca” is the best known product of our region and is considered to be among the highest ranking meat products in the whole of Puglia. Apart from Capocollo we produce many other meat products, all tied to local traditions and processed exclusively by hand.

An essential part in the production of excellent sausages is the local tradition of breeding pigs which takes place in various farms in the Valle d’Itria and around Apulia. We have created an association called “Comunità del suino della Valle d’Itria” which is a voluntary group of local farmers and processors of pig charcuterie in the region. Our aim is to protect and promote the breeding of pigs throughout the region. The pigs we use today are historically bred from three original species called Large White, Landrace and Duroc. These three breeds were roaming free in the countryside and bred within themselves without the influence of humans. Their diet is brought to them from their original feeding grounds such as acorns, roots and herbs from the Macedonian oak forests and densely growing evergreen shrubs from Marquis shrubland.