



Castello di Serravalle, la bella storia del Salumificio Franceschini

Nel cuore dell'Appennino bolognese, dove il tempo scorre lento, la famiglia Franceschini conferma che l'artigianalità è un patrimonio da proteggere. Abbiamo visitato lo stabilimento e provato i loro salumi profumati, genuini e golosi

A Castello di Serravalle, tranquilla località dell'Appennino bolognese, il **Salumificio Franceschini** celebra da sessant'anni l'arte della norcineria con prodotti che condensano storia, tradizioni e artigianalità.

In un mercato spesso dominato dalla standardizzazione, qui si punta sulla personalità: salumi che non si piegano alla velocità della grande industria, ma che seguono il passo lento e sicuro di chi conosce il valore del tempo.

Salumificio Franceschini: da piccola bottega a riferimento locale

La storia di Franceschini è un racconto che si dipana lungo tre generazioni. Tutto iniziò nel 1964 a Savigno, dove i fratelli **Primo e Pasqualino Franceschini** aprirono una piccola bottega per mettere in pratica la passione per la lavorazione dei salumi e portare avanti una vera e propria arte.

Con grazia e senza fretta, resistendo al richiamo delle scorciatoie, l'azienda è gradualmente cresciuta fino a diventare un punto di riferimento del territorio. Trasferitasi a **Castello di Serravalle**, ha ampliato la sua superficie produttiva a 1500 mq, con otto celle di stagionatura e due dedicate alla stufatura della mortadella. Non mancano alcune attrezzature tecnologiche, ma il cuore della produzione ha ancora una forte artigianalità: dalla selezione delle carni e dell'intera filiera italiana al controllo meticoloso di ogni fase del processo di lavorazione.

Attualmente il fatturato annuo si assesta sui **4,5 milioni di euro** e una produzione che, tra le altre cose, conta 100 tonnellate di mortadella e 90 di salame (i prodotti di punta dell'azienda). La risposta del mercato è stata molto positiva e il brand Franceschini si è consolidato presso i settori della ristorazione di qualità e dell'Ho.re.ca..



Simone Franceschini con la Mortadella Opera (Foto © Ufficio stampa).

La magia della materia prima: quando il prodotto parla da sé

I salumi Franceschini non hanno bisogno di artifici per conquistare il palato dei consumatori, anche di quelli più esigenti. Tra queste colline, la qualità è un dialogo tra la natura e l'uomo: maiali allevati in Italia nel rispetto del loro benessere, carni selezionate con cura e pochi, essenziali, ingredienti: sale marino, pepe macinato fresco, un tocco di aglio e null'altro. La piccantezza calibrata, i profumi che raccontano la stagionatura lenta, la consistenza che svela un equilibrio perfetto tra morbidezza e carattere: tutto è pensato per offrire molto più di un semplice assaggio.



Artigianalità e tradizione, i segreti di Franceschini (Foto © Ufficio stampa).

Si intuisce che in questa famiglia non ci si accontenta di creare un prodotto; ogni salume diventa un racconto, capace di evocare immagini e sensazioni. Mangiare una fetta del loro **“Salame Campagnolo”** è come passeggiare in un bosco di querce, mentre la **Mortadella Opera** – premiata e acclamata – è un soffio di eleganza che avvolge il palato con delicatezza.

Un assortimento che racconta i sapori della montagna

Se il citato salame “Campagnolo” esprime schiettezza, semplicità e tradizione, altre tipologie di salame percorrono una grammatica gustativa più eterogenea, dal “**Salame con lardello**” al “**Delicato**”, dal “**Salame Gentile Lungo**” a quello “**All’aglio**”, passando per il “**Salame Piccante**” e per la piccola e profumata “**Filzetta**”.



Alcuni salumi Franceschini (Foto © Ufficio stampa).

E poi ci sono le specialità regionali, come la **Zia ferrarese**, intensa e ricca d’aglio, o il **Salame al Tartufo**, impreziosito dalle scaglie di trifola dei boschi di Savigno, Città nazionale del Tartufo bianco pregiato. Chi ama l’opulenza, si può lasciar conquistare dai cotechini oppure dalle **pancette arrotolate** e dal **guanciale stagionato**. Insomma è il trionfo di specialità che sono indiscusse protagoniste di taglieri inneggianti al piacere della convivialità.

Mortadella Opera: il nuovo volto della tradizione

Tra le creazioni più recenti spicca la **Mortadella Opera**, un gioiello “rosa” premiato con le “Tre fette” del Gambero Rosso, dal profilo aromatico dolce e il sapore schietto. Disponibile in tre versioni – **classica, con pistacchi e al tartufo** – è il risultato di un processo che inizia con la macinatura finissima di carni italiane pregiate, prosegue con una lunga stufatura e termina con la legatura manuale prima di essere messa a “riposare” nelle apposite celle. Accanto a Opera, il

Salame Rosa, un insaccato cotto dalle origini medievali legato alla memoria gastronomica di Bologna, recuperato e valorizzato con amore.



Le fasi di lavorazione della "Opera" (Foto © BolognaBO).

L'innovazione consapevole e sostenibile

Un altro punto di merito di questa realtà è l'attenzione alla produzione sostenibile: l'energia solare prodotta da un impianto fotovoltaico, infatti, alimenta una filiera dove il rispetto per l'ambiente è parte integrante della filosofia aziendale.

I prodotti Franceschini si possono acquistare nelle migliori salumerie oppure nello spaccio aziendale aperto al pubblico.

Salumificio Franceschini

Via Valle del Samoggia, 6927, Loc. Castello di Serravalle – Valsamoggia (BO)

www.salumificiofranceschini.it

Data di creazione

2025/01/24

Autore

luciano-monteleone