

BARABINO SALUMI



UN'AZIENDA STORICA



L'azienda Barabino ha una lunga storia che comincia nel lontano 1885 con Santino Barabino, quando fu intrapresa una piccola attività di allevamento di suini tra le colline del Tortonese.

Annessi all'allevamento vari appezzamenti di terreno agricolo, sapientemente coltivati, permettevano l'autosostentamento del foraggio per gli animali.



Nei primi anni del 1900, le condizioni sociali (e la Prima Guerra Mondiale in arrivo) portarono la famiglia ad aprire un piccolo laboratorio di trasformazione, dove confezionare salumi, in particolare il Prosciutto cotto, per il proprio sostentamento e quello di amici e parenti.





Con il passare del tempo il laboratorio diventò sempre più conosciuto, prima nella città di Tortona e successivamente in tutta la provincia di Alessandria.

Fu così che vennero gli anni della Seconda Guerra Mondiale quando, si racconta ancora tra i vecchi, i tedeschi invasero il cortile dello stabilimento e rubarono i cavalli di famiglia bersagliati da mattoni e ciottoli scagliati dai bambini nascosti dietro le finestre.





Le produzioni di salumi continuarono, trasformando la famiglia Barabino e i propri dipendenti in una vera e propria filiera: **allevamento, macellazione, trasformazione.**



Arrivarono gli anni 60', 70' e 80', il boom dell'economia italiana: il **benessere** e le condizioni sociali elevate rappresentarono la spinta per la famiglia Barabino verso l'**industrializzazione**.



Vennero implementate le nuove macchine e i nuovi forni per le cotture, nuovi prodotti, competitivi ma **dall'altissima qualità**, nuovi impianti di stagionatura e asciugatura, che ancora oggi mantengono microhabitat caratteristici per il processo fermentativo dei prodotti stagionati Barabino.

Negli anni 90' venne **ampliato lo stabilimento**, rimodernato in base alle normative europee e nazionali, tutt'ora vigenti.



In questo periodo infatti il reparto Prosciutti Cotti viene costruito da zero, garantendo i flussi e le attività quotidiane dei vari reparti.



Oggi, la Barabino Salumi è
sinonimo di

QUALITA'

ed

ECCELLENZA

della Salumeria Italiana



I NOSTRI PRODOTTI

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ L'INSUPERABILE

È la punta di diamante della nostra produzione ed è da tutti ricordato per l'alta qualità, il gusto e l'inconfondibile aroma. Il mix giusto di grassi e la delicata aromatizzazione, fanno del Nostro un Prosciutto sopraffino.

Il Prosciutto cotto L'Insuperabile è ottenuto utilizzando materia prima nazionale, suini nati e allevati in Italia. Durante le fasi intermedie di lavorazione è fondamentale la bassa temperatura che, unitamente ad una lenta cottura, portano il nostro prosciutto ad essere morbido, mai umido e dal sapore aromatico.



L'Insuperabile è disponibile in due forme differenti: senza muscolo bauletto e Nostalgia, piatto.

Il prodotto è privo di glutine, polifosfati aggiunti, glutammato monosodico e proteine del latte, quindi adatto per le più disparate esigenze alimentari.

Tutto questo ci permette di ottenere un Prosciutto molto pregiato..anzi Insuperabile.



..LA VARIETA' AL TARTUFO

La varietà di Prosciutto cotto di Alta Qualità al Tartufo è una specialità della famiglia Barabino, che prevede l'utilizzo di Tartufo aestivum in pezzi. Il tartufo viene tagliato in grossolane scaglie, che vengono aggiunte durante la lavorazione della coscia. Il prosciutto viene poi massaggiato per circa 72 ore prima di essere cotto lentamente.



In questo modo viene mantenuto l'aroma caratteristico del Tartufo, senza alterarne la fragranza e il profumo. La base è la stessa del Prosciutto cotto di Alta Qualità L'Insuperabile, realizzato con la migliore materia prima nazionale, da maiale pesante nato e allevato in Italia, lavorato secondo le tradizioni di Famiglia.

..L'Insuperabile al Tartufo rispecchia appieno la tradizione del nostro territorio, il Piemonte, sottolineando ancora una volta il fortissimo legame alle nostre radici.



La gamma di Prosciutti cotti che offriamo è molto ampia, dal Nazionale al Prosciutto estero, dall'Alta Qualità al Prosciutto cotto scelto.

Tutti sono **GLUTEN FREE**, non contengono polifosfati aggiunti e glutammato monosodico.



PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ MARENGO

Il Prosciutto cotto di alta qualità Marengo ripropone il gusto e l'aroma della punta di diamante delle nostre produzioni (Prosciutto cotto di alta qualità l'Insuperabile) su materia prima estera. Le cosce suine estere vengono scelte con accuratezza, prediligendo quelle sgrassate. Vengono denervate e liberate del muscolo al fine di ottenere un Prosciutto cotto di alta qualità gustoso e fragrante, con un'attenzione particolare alla genetica del suino.



Il Prosciutto cotto di alta qualità Marengo è un prodotto consumabile dalle persone affette da allergie alimentari, poiché privo di glutine (è uno dei prodotti che figurano nell'elenco stilato dall'Associazione Italiana Celiachia da diverse edizioni) o qualsiasi altro allergene previsto dalla normativa. Inoltre è privo di proteine del latte e suoi derivati, polifosfati aggiunti e glutammato monosodico.

I SALAMI CRUDI E COTTI BARABINO



La gamma di Salumi crudi e cotti Barabino è molto ampia, dal Balilla al Salametto, dal Paesano all'IGP.

Tutti sono **GLUTEN FREE**, non contengono polifosfati aggiunti e glutammato monosodico.





IL SALAME PIEMONTE IGP



Ci sono profumi, atmosfere e colori che fanno viaggiare con la mente e con il cuore ai tempi passati, quando le cose buone erano semplici e genuine, proprio come il Nostro Salame Piemonte IGP.

Questo è il concetto fondamentale che sta dietro al prodotto di punta della linea salami stagionati dell'Azienda Barabino.



Il legame con il territorio e la tradizione contadina che si respira nelle celle di stagionatura vengono esaltati dal sapore autentico del Salame Piemonte IGP Barabino. L'utilizzo della migliore carne nazionale, spesso piemontese, e del vino Barbera DOC dei Colli Tortonesi fanno di questo prodotto una vera prelibatezza regionale che poche aziende fino ad ora hanno proposto.

Le bilanciate percentuali di carne magra e grasso del maiale pesante italiano, vengono miscelate con le spezie tipiche del salame nostrano di pura carne suina: il pepe nero in pezzi e in polvere, la noce moscata, l'aglio e i chiodi di garofano. Il Salame Piemonte IGP Barabino viene legato a mano, da sapienti artigiani del mestiere, i quali insaccano in budello naturale tutto il gusto della tradizione piemontese.

