

Salumificio Mori, da Torniella fino al successo mondiale

È una storia di successo partita da un piccolo paese dell'alta Maremma, Torniella dalle parti di Roccastrada, quella che sta scrivendo Silvano Mori, con il suo salumificio specializzato nella lavorazione artigianale di carne di prima scelta e di altissima qualità. Coadiuvato dalla moglie, dalle due figlie ed oggi da sei dipendenti, Mori è oggi un nome conosciuto in tutto il mondo

DI LINA SENSERINI



Quella del salumificio artigianale Mori è una storia di famiglia, racchiusa tra gli ultimi contraforti della Maremma, che scivolano verso la Val di Farma e cedono il passo alla provincia di Siena.

Il laboratorio ha sede a Torniella, nella parte alta del paese a meno di 100 metri dal centro abitato. Intorno solo colline e boschi di lecci, più avanti le acque cristalline del Farma, l'aria pulita di un ambiente che è rimasto incontaminato e uguale a se stesso negli anni. Per raggiungerlo si percorre la vecchia strada che andava verso la città del Palio, in mezzo a file di alberi, in alcuni punti intrecciati fino a formare una galleria verde che, dove si apre, offre allo sguardo un panorama mozzafiato.

È qui che Silvano Mori, il titolare, ha iniziato la sua attività, ha deciso di rimanere, di lavorare insieme alla sua famiglia, la moglie Doretta Minucci, le figlie Sabrina e Valentina, costruendo giorno dopo giorno uno strepitoso successo. Con un solo segreto: la lavorazione artigianale a conduzione familiare di carne di prima scelta e di altissima qualità, unita al coraggio di osare, di guardare avanti, di seguire il progresso della tecnologia nel lavoro, senza mai rinunciare alla mano e all'occhio attento dell'uomo, affinato con l'esperienza.

Da Torniella a Londra, la storia di un successo

La storia di Silvano è tutta nelle sue mani: forti, grandi, che hanno lavorato

tonnellate di carne, prima che il suo nome diventasse un'icona dell'enogastronomia maremmana nel mondo. Oggi, i suoi salumi fanno bella mostra di sé a Londra, nei magazzini Harrods (tra i pochissimi prodotti che hanno conservato il proprio marchio e non sono venduti con quello della casa) e da Fortnum & Mason, nome altrettanto storico del lusso nella City. Sono arrivati sulla tavola dei reali inglesi, si vendono nei negozi specializzati in alta gastronomia in Svezia, Russia, Olanda, Germania, Svizzera, Spagna, Francia, Belgio, Danimarca. In Italia si trovano nei supermercati Conad e Carrefour, nelle rivendite al dettaglio, sempre di alta gastronomia, si possono comprare direttamente nel laboratorio di Torniella. Grazie anche all'e-commerce e al nome che da 40 anni "regna" indiscusso nell'olimpo dei migliori produttori di salumi, quella di Mori è oggi una delle aziende italiane meglio collocate sui mercati internazionali.

Malgrado questo, il titolare e la sua famiglia hanno conservato la genuinità delle persone semplici, abituate a lavorare a non fregiarsi solo di titoli, ma a dimostrare un giorno dopo l'altro la qualità del proprio lavoro. Si capisce già entrando nel piccolo ufficio da cui viene gestita tutta l'attività, un ambiente spartano e funzionale, dove l'unica concessione all'orgoglio sono due pareti ricoperte di foto, di premi e pergamene, di articoli di giornale che raccontano un successo, una famiglia e un territorio.

E il successo di Mori, oltre all'indi-

scussa qualità dei prodotti, è legato anche al suo spiccato spirito imprenditoriale e all'intuizione con la quale ha saputo guardare avanti, entrando nel mercato estero grazie al consorzio Grosseto Export e partecipando alle fiere enogastronomiche internazionali più importanti. A partire da Cibus, la manifestazione di riferimento per il settore agroalimentare Made in Italy. Poi entrando da pioniere nell'e-commerce, quando ancora aziende più grandi della sua erano diffidenti, accettando la sfida dell'innovazione globale, ma guadagnandosi la propria inespugnabile posizione con la qualità dei prodotti.

Il laboratorio artigianale, tra boschi di lecci e la Val di Farma

Mori mostra orgoglioso il laboratorio artigianale che ha realizzato nel suo paese, mettendo a frutto il momento favorevole che accompagnava la sua prima attività. È a Torniella, infatti, che ha iniziato, negli anni '60, rilevando la macelleria di Alfredo Landini, dove, per arrotondare, faceva anche norcineria. Da lui, uomo meticoloso e attento alla qualità, ha imparato a lavorare la carne e i segreti di un mestiere che si tramanda per generazioni. "Ho appreso le basi - dice - che poi ho sviluppato pian piano, da solo e qualche volta sbagliando, ma sempre con l'umiltà che questa professione richiede per non perdere di vista il risultato della qualità".

Come dire che Silvano non si è montato la testa, ha preferito rimanere "pic-



Il loro laboratorio artigianale immerso nella campagna a Torniella stagiona salumi e produce una vasta gamma di salumi secondo antiche tecniche, unendo alla tradizione anche la modernità dei macchinari

colo”, mantenere la lavorazione artigianale, prediligendo la qualità alla quantità. “Quando i buyers internazionali e i nostri clienti abituali vengono qua, vedono il laboratorio immerso in mezzo alla campagna, respirano aria buona, toccano con mano come lavoriamo, assaggiano i nostri prodotti nella picco-

la sala degustazione, si rendono conto della differenza con la lavorazione industriale e apprezzano ancora di più i nostri salumi”.

Oggi, insieme a Silvano, che a 80 anni suonati resta il cuore e il fulcro dell’azienda con la moglie e le due figlie, prestano servizio anche 6 dipendenti, impegnati nelle attività di trasformazione, stagionatura, magazzino e vendita diretta.

“Lavoriamo in media 25 quintali di carne di maiale e cinghiale alla settimana – spiega – con la quale produciamo una vasta gamma di salumi secondo antiche tecniche artigianali che unite a moderni macchinari forniscono prodotti di grande gusto e aroma: dalla finocchiona Igp, al prosciutto di cinghiale, a diversi tipi di salame e salsiccia, al lardo, alle pancette, ai prodotti aromatizzati con erbe, pistacchi, vino, funghi o tartufi di Alba. Non aroma, ma tartufo vero”, precisa Silvano. E si sente già dall’odore che si sprigiona, ad esempio, dalla mortadella al tartufo.

“Utilizziamo solo carni nazionali, sot-

toposte a controlli rigorosi, tracciate dall’allevamento al macello”, gli fa eco la figlia Sabrina. “Di ogni capo sappiamo età, mangimi, macellazione, abbiamo la certificazione che non sono stati usati antibiotici, che è stata rispettata la catena del freddo. Le carni di prima scelta hanno costi più elevati, ma consentono una qualità superiore del prodotto finito. Anche le spezie, dal pepe, al finocchio, agli aromi sono di primissima qualità, vengono conservate e pesate in una stanza a parte”.

Prima il passaparola, poi l’exploit da Harrods

Il successo vero e proprio è iniziato negli anni ‘90, prima con il passaparola dei clienti che, gradivano i prodotti del salumificio, tornavano a comprarli e li consigliavano ad amici e conoscenti. E già così, il giro d’affari cresceva. Poi è arrivato Grosseto Export, Cibus e il primo incontro con gli esigenti buyers che rifornivano Harrods. Da quel momento i prodotti di Mori sono andati a ruba. Il



loro corner da Harrods è una sinfonia di colori e di odori, molto frequentato dai clienti della City.

“Un’emozione quando siamo stati invitati a Londra e ho visto il nostro nome, che spiccava nell’eleganza del salone, tra tanti altri prodotti italiani, ma tutti a marchio Harrods”, dice Silvano, che ormai ha con la capitale inglese un feeling particolare perché da lì è partito il salto verso i mercati internazionali.

“Dopo Harrods – riprende – sono arrivati altri clienti importanti, tra cui Fortnum & Mason, e via via altre catene specializzate nel Made in Italy di alta qualità, negozi di delicatessen e gastronomia internazionale, ristoranti stellati”.

Per far fronte a richieste così importanti, Mori lavora su prenotazione per i grossisti, che mandano gli ordini con mesi di anticipo e consentono una programmazione precisa del lavoro.

Una parte della produzione, poi, va al mercato locale, alla clientela abituale,

che da anni torna da Mori.

Solo di prosciutti, l’azienda ne produce oltre 7.000 all’anno, stagionati nei prosciuttifici di Norcia per un periodo che varia da 10 a 20 mesi. La quantità è tale che sarebbe impossibile fare anche la stagionatura nel laboratorio di Torniella, dove invece vengono stagionati e confezionati tutti gli altri prodotti.

In ogni grammo di carne lavorata c’è la tradizione di un mestiere antico, la professionalità di un’intera famiglia, la passione e l’amore per il proprio lavoro. Tre ingredienti che fanno la differenza.

I premi

I riconoscimenti collezionati dall’azienda di Silvano Mori, non si contano. Sono tanti e prestigiosi: dall’Italy Food Awards – categoria salumi menzione speciale nel 2023, al Tuscany Food Award – categoria salumi, vinto nel 2021 e 2022, al titolo di Maestro d’opera e d’esperienza per Silvano Mori e la moglie Doretta Minucci, assegnato dalla Confartigianato, ai premi della Maremma che eccelle, al



I loro prodotti sono venduti nei supermercati italiani, ma anche all’estero, come in Svezia, Russia, Olanda, Germania, Svizzera, Spagna, Francia, Belgio, Danimarca, Cina e sono arrivati sulla tavola dei reali inglesi

sigillo del prodotto genuino, ottenuto dall’Accademia gastronomica.

Contatti

Salumificio Silvano Mori Srl
Via della Pace, 2 - 58036 Torniella Gr
Tel. +39 0564.57.54.36
www.salumificiomori.com

