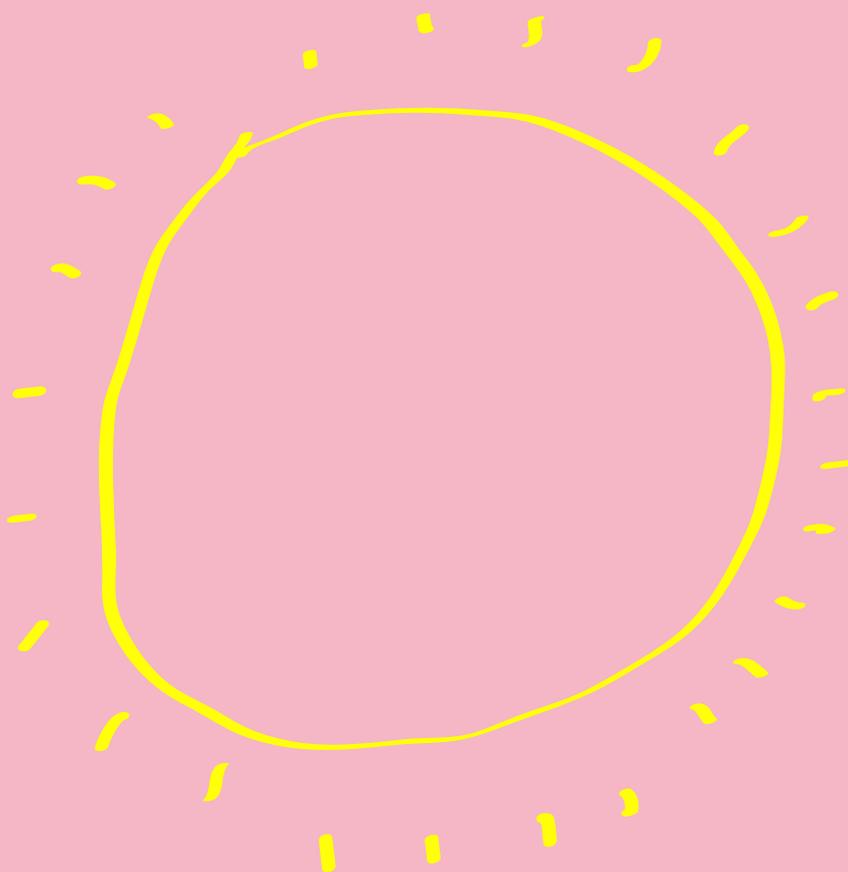
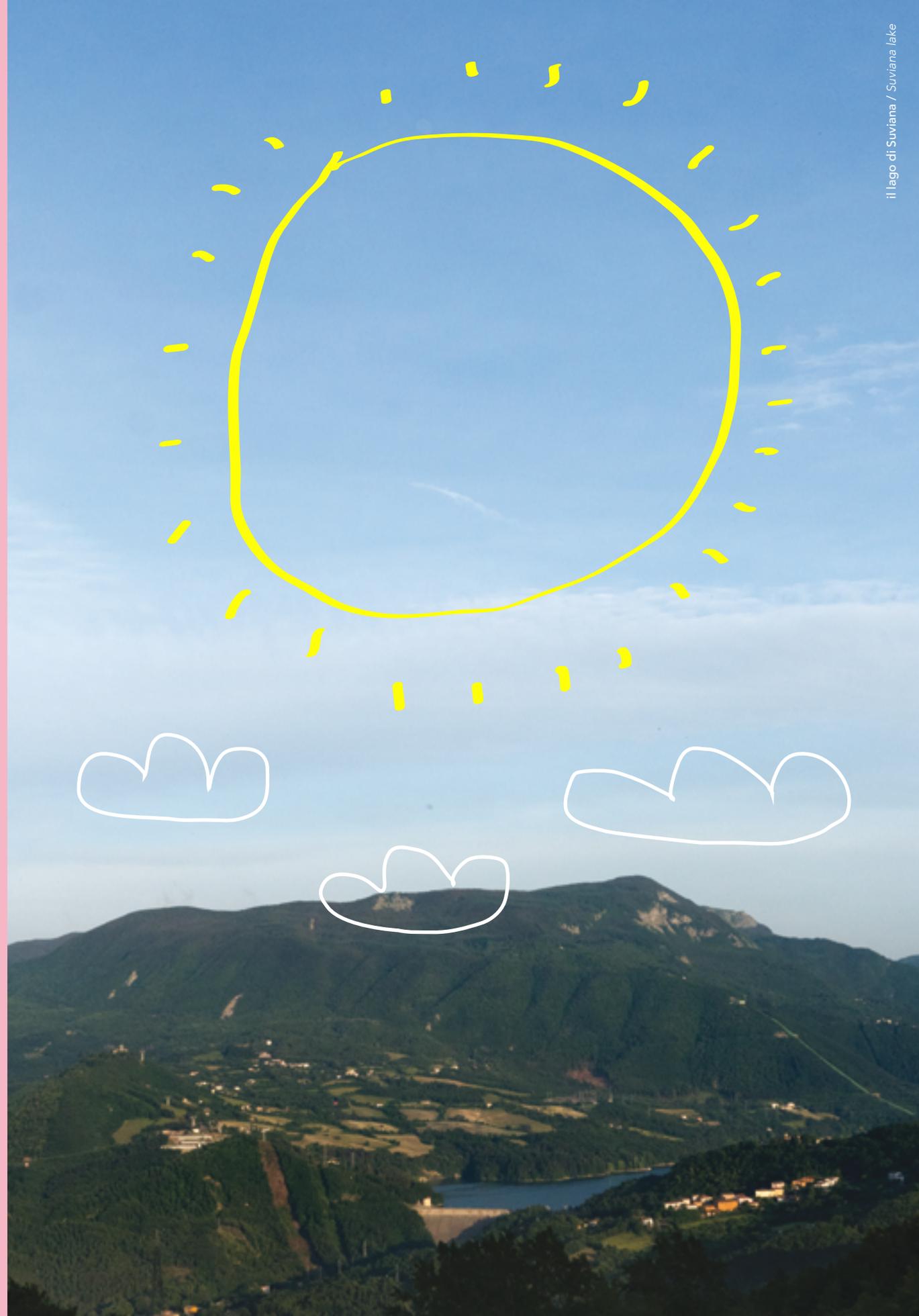


savigni



LA MACELLERIA AGRICOLA



La carne è forte!

La passione è forte.

È la linfa che ogni giorno fa allungare i rami verso il cielo.

La famiglia è forte.

È la radice salda che fa tenere i piedi ben piantati in terra e che permette allo sguardo di cercare e sfidare nuovi orizzonti.

Il lavoro è forte.

È voglia di continuare a crescere e a migliorare senza perdere di vista i valori insegnati e imparati. È un universo di possibilità che si apre davanti agli occhi e diventa una realtà sincera e reale. I Savigni si sono fatti e hanno fatto una promessa tanti anni fa e continuano a mantenerla tutti i giorni.

L'attenzione è forte.

La carne dei Savigni è buona, genuina, 100% italiana. Merito di un allevamento che si basa sul rispetto – dei tempi, dei modi, della vita – e sulla cura di ogni dettaglio. Un benessere dell'animale che non è frase fatta ma realtà da toccare e vivere. Tutti i giorni.



la famiglia / the family

Meat is strong!

Passion is strong.

The nourishment making us stretch our hands to touch the sky.

Family is strong.

The root firmly planted in the soil allowing the gaze to look for new challenging horizons.

Work is strong.

The desire encouraging us to grow and improve without losing sight of the values we learnt and passed on. A full universe of possibilities in front of us becoming a true and authentic reality. The Savigni family stood up for itself by making a promise, many years ago. A pledge they keep day after day.

Attention is strong.

The Savigni meat is tasty, genuine, 100% Italian. Thanks to a stock farming built around compliance with – times, ways, life in its many facets – and a special care for detail. For the well-being of the animal: this is not a set phrase, but a reality to experience and live. Every day.

La carne è famiglia, passione, lavoro.

La carne è forte!

Meat is family, passion, devotion.

Meat is strong!



i Savigni



Fausto



Paola



Mileto



Nicolò



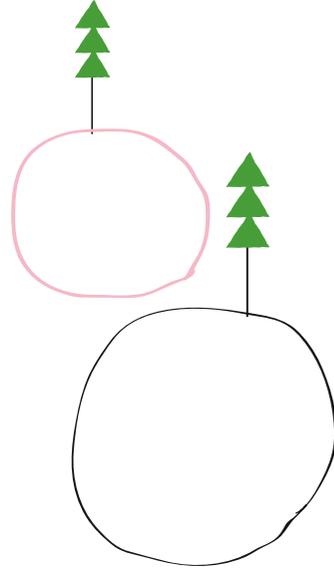
azienda agricola di Pavana, la nursery / farm in Pavana, the nursery

La carne è questione di cuore.

È il 1985 quando inizia la storia d'amore tra i Savigni e il mestiere del macellaio. E sulla strada Porrettana a Pavana che apre la bottega da cui tutto parte. E in quella bottega sono ancora le mani di papà Fausto e dei figli Nicolò e Mileto quelle che tagliano, preparano, servono, mentre mamma Paola segue il laboratorio e certifica la qualità. I Savigni sono artigiani della carne e, come ogni artigiano degno di tal nome, di carne ne sanno tanto.

Per questo diciamo che Savigni è La macelleria agricola.

I ritmi – dell'allevamento, della crescita dell'animale, della lavorazione e della stagionatura dei salumi – sono quelli dell'aria, in una dimensione familiare e familiare, fatta di genuinità dei sapori e dei rapporti umani. Una bontà sincera che non ha bisogno di giri di parole, sono i gesti che parlano. È così che Savigni scommette sul futuro puntando sulla tradizione e sui sapori autentici. Un ritorno alle origini che diventa un trampolino di lancio per nuove avventure che magari li portano lontano da Pavana, anche se la mente è sempre lì.

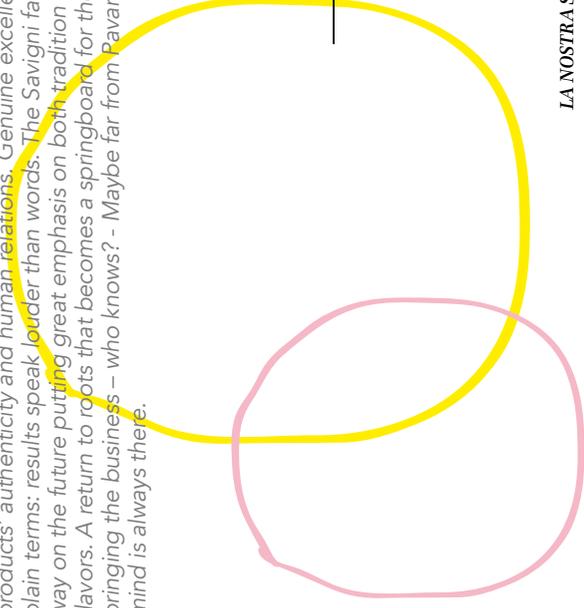


Meat is a question of the heart.

The love story between the Savigni family and the butchers' profession began in 1985, when the small shop where the story began opened for the first time, on the Porrettana road in Pavana. There you can still meet the hands of the dad Fausto, and sons Nicolò and Mileto cutting, preparing meat and serving the customers, while the mother, Paola, is dedicated to the laboratory certifying the products' quality. The Savigni are artisans of the meat, and as every artisan deserving of the term, they know much about meat.

This is the why we say that Savigni is The rural butchery.

The rhythms of the whole process - from rearing, to the growth of animals, meat processing and curing processed products – follow the farmyard's natural rhythms in a domestic and familiar dimension made of products' authenticity and human relations. Genuine excellence in very plain terms: results speak louder than words. The Savigni family bets this way on the future putting great emphasis on both tradition and authentic flavors. A return to roots that becomes a springboard for the future, bringing the business – who knows? – Maybe far from Pavana, even if the mind is always there.



*Perché
il cuore
è forte.*

*Because
the heart
is strong.*

nursery di Pavana, i maialini di razza Sambucana / nursery of Pavana, piglets of the Sambucana breed



Quando l'idea si trasforma in ideale.

I suini: Cinte Senesi e Rustici Sambucani.

I bovini: Chianina, Piemontese, Limousine.

Il pollame: polli del Valdarno, Robusta Lionata e Maculata, Livornese, Emellinata di Rovigo e Pepoi.

Tutte diverse, ma con un'idea forte che le lega: tornare a un allevamento che garantisca una crescita lenta e naturale e il benessere dell'animale. Un esempio? Quando arrivano a 60/90 giorni, i suini nati in azienda vengono lasciati liberi all'interno dell'oasi WWF di Dynamo Camp e si muovono a caccia di ghiande, castagne, bacche e tartufi. Un metodo più che biologico che ha permesso ai Savigni di salvaguardare l'esistenza di razze rare e autoctone a rischio di estinzione. Il risultato? Il Consorzio degli allevatori locali di Cinta Senese - di cui fa parte anche la famiglia Savigni - ha richiesto e ottenuto la certificazione DOP. DOP per la carne fresca di Cinta Senese, DOP per l'animale. La scelta è tornare a una dimensione più rustica, fuori dalle costrizioni degli allevamenti intensivi, rispettando l'animale e i suoi tempi.

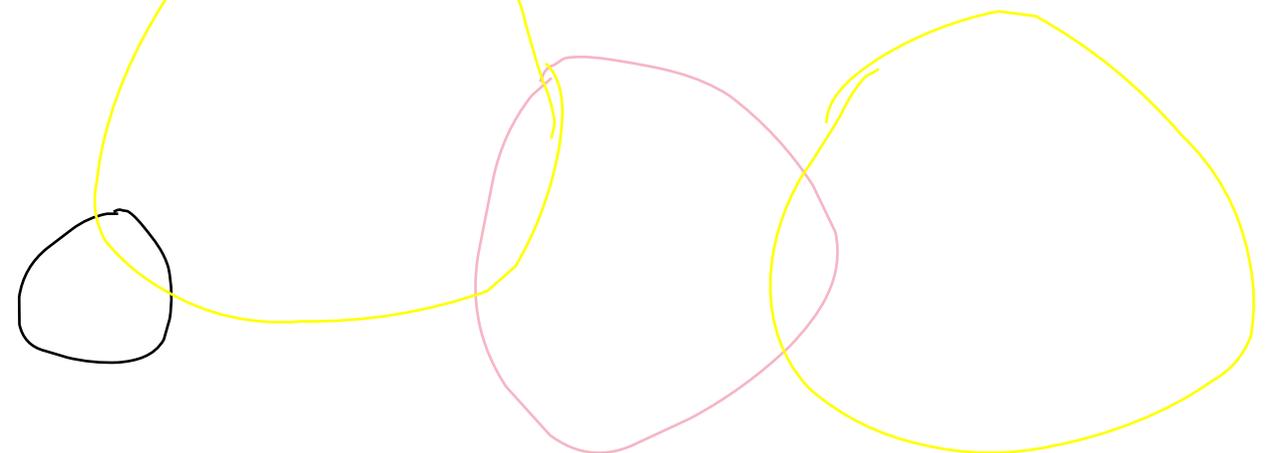
Turning an idea into the ideal.

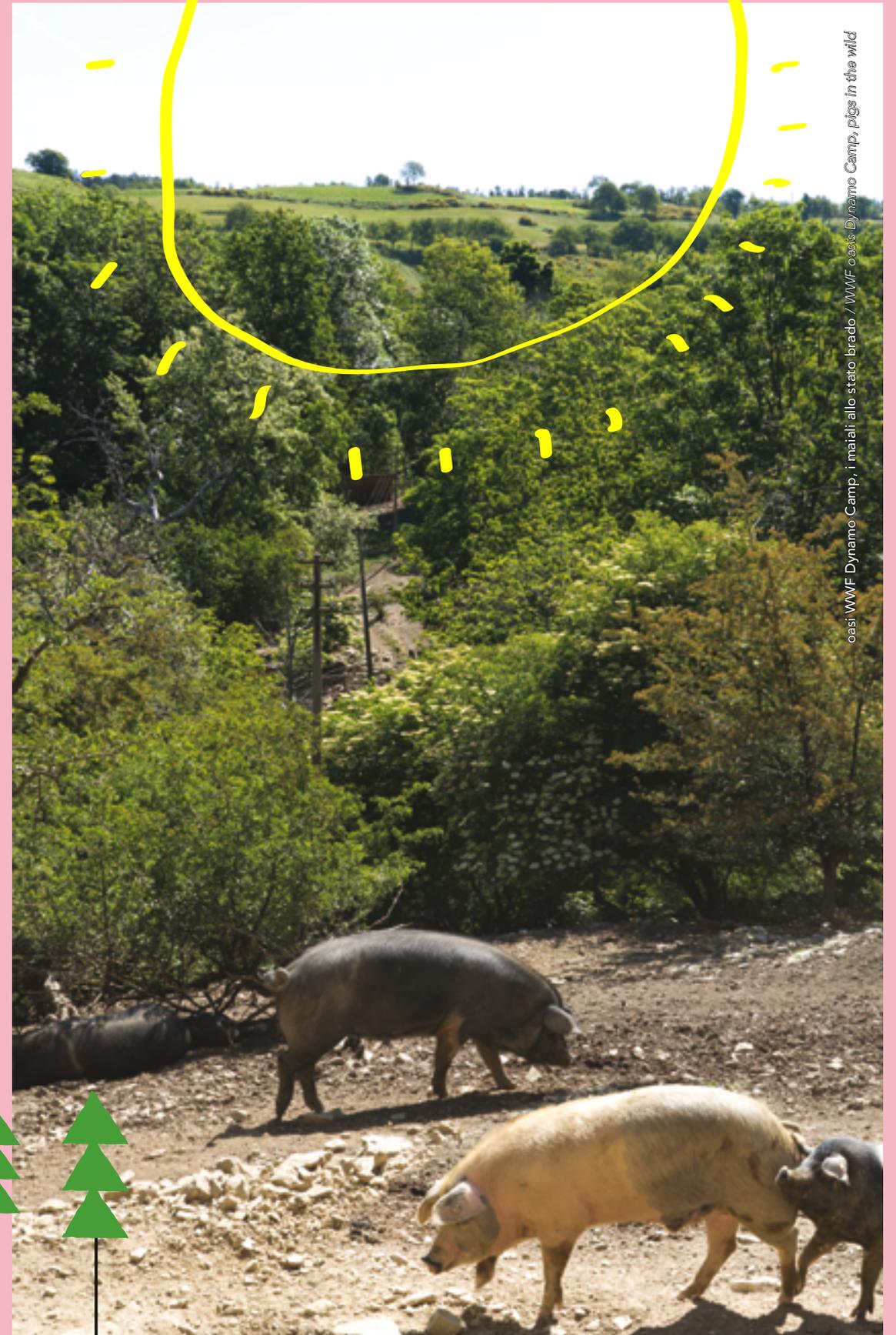
Pigs: Cinte Senesi and Rustici Sambucani.

Cattle: Chianina, Piemontese, Limousine.

Poultry: Valdarno chickens, Robusta Lionata and Maculata, Livornese, Emellinata of Rovigo and Pepoi.

They are all apart but linked by a common idea: turning back to a breeding that can ensure a natural, slow growth and the animal's well-being. An example? When pigs that are born in the farm are 60/90 days old, they are left wild in the WWF oasis Dynamo Camp so that they can seek acorns, chestnuts, berries and truffles. An organic breeding method allowing the Savigni to conserve rare and threatened native breeds. The outcome? The Consortium of local Cinta Senese breeders - the Savigni family is also part of it - has applied for and achieved the PDO certification. PDO meat and PDO animals. The idea is to come back to a more rural dimension, apart from constraints imposed by the intensive farming systems, caring for the animal's well-being and rhythms.





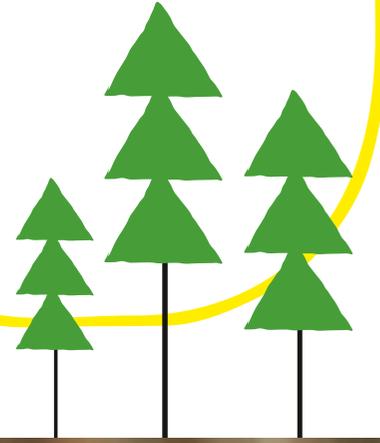
oasi WWF Dynamo Camp, i maiali allo stato brado / WWF-oasis Dynamo Camp, pigs in the wild



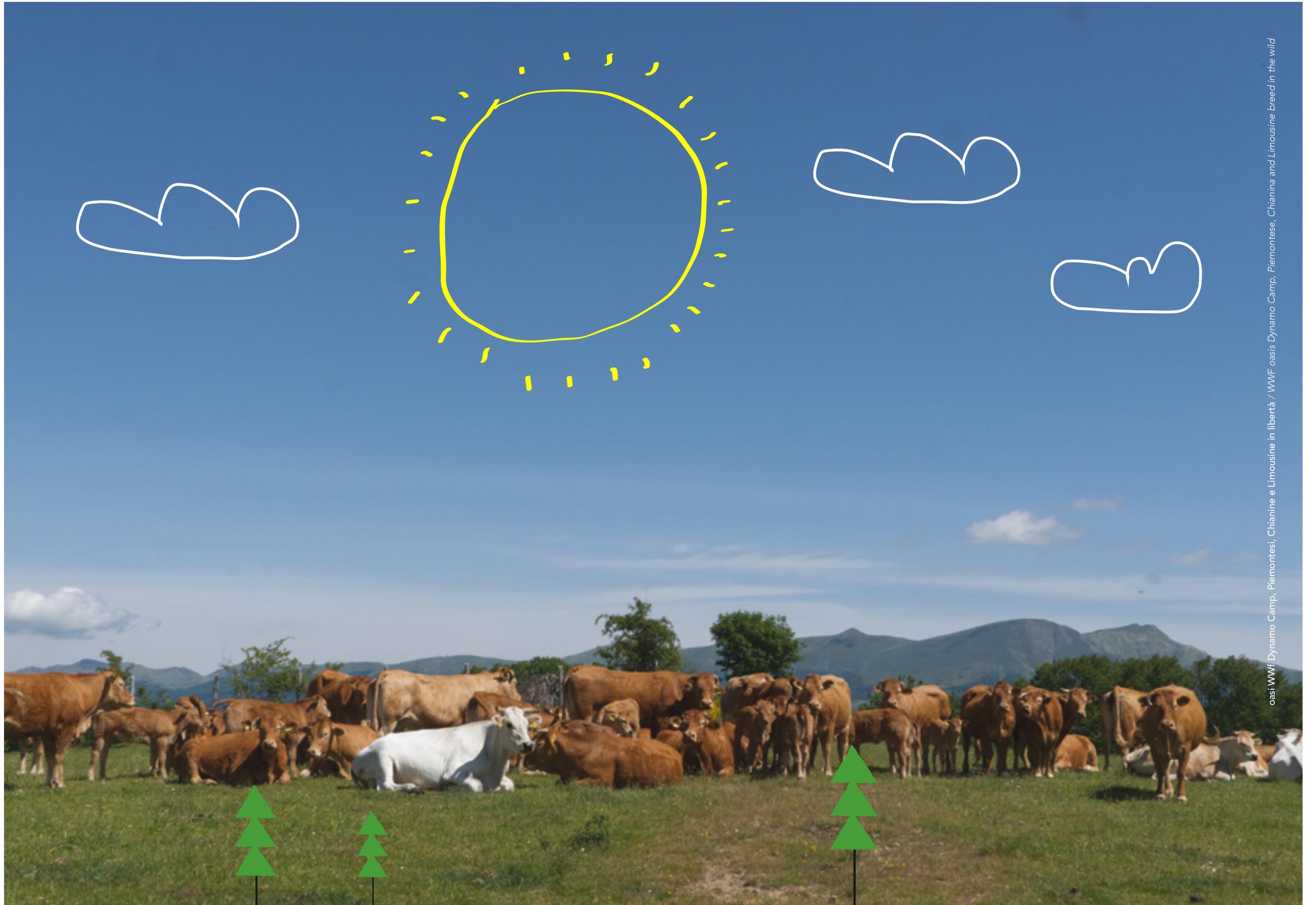
oasi WWF Dynamo Camp, il riposo delle Cinte Senesi / WWF oasi Dynamo Camp, the rest of the Cinta Senese pigs

*L'idea è buona.
L'ideale è forte!*

*The idea is good.
The ideal is strong!*



azienda agricola Savigni Pavana, l'ovaioia / farm Savigni Pavana, the hen



oasi WWF Dynamo Camp, Piemontesi, Chianine e Limousine in libertà / WWF oasis Dynamo Camp, Piemontese, Chianina and Limousine breed in the wild



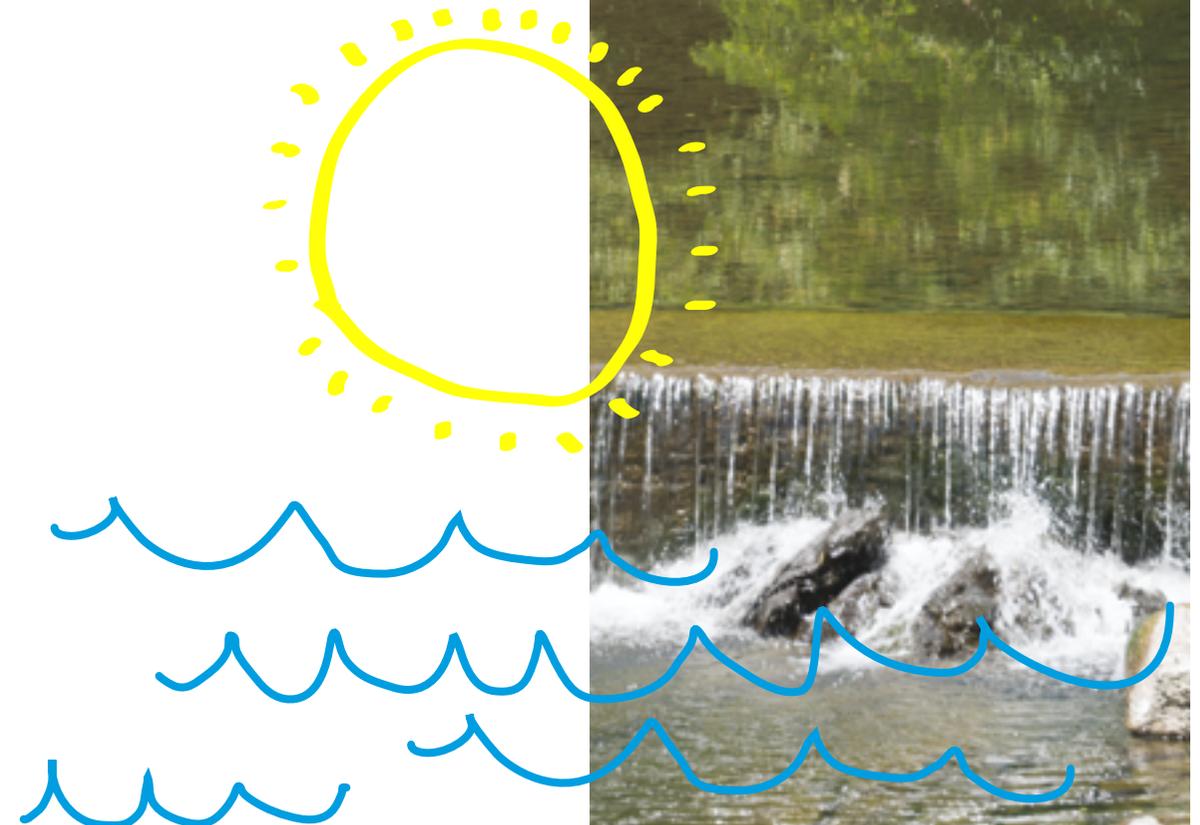


Nel rosa c'è il verde.

*L'Appennino tosco emiliano,
tanto per cominciare.
Boschi e prati, foglie ed erba.*

In the pink, the green.

*The Tuscan-Emilian Apennines,
for a start.
Woods and meadows, leaves
and grass.*

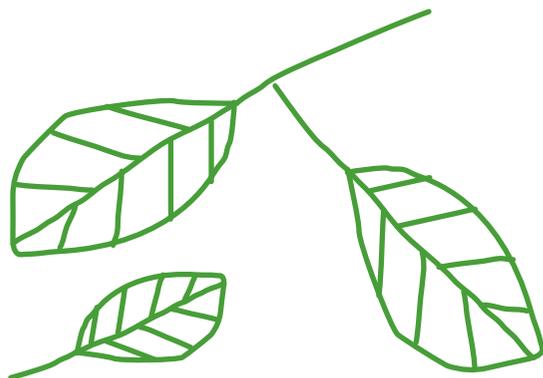


Sambuca Pistoiese, il torrente Limentra / Sambuca Pistoiese, the Limentra torrent

L'ambiente è fondamentale e quello in cui si muovono i Savigni è di quelli veri, con le stagioni che si fanno sentire, con l'acqua buona di Porretta e quella limpida del lago di Suviana, con tempi dilatati e un verde che nel corso dei mesi cambia, brilla, si affievolisce, fino a tornare splendido quando è il suo momento. Quello dei Savigni è un ciclo di produzione chiuso che si svolge il più possibile all'aperto, perché l'animale che pascola allo stato brado è più sano e le sue carni sono migliori, senza dubbio. Una scelta logica e biologica, che non permette eccezioni se non qualche integrazione con mangimi selezionati nei mesi invernali. Gli animali vogliono aria, boschi e campi.

Quelli di Savigni hanno addirittura un'oasi WWF in cui pascolare. È anche per questo che la loro bontà è tutta naturale.

Il verde è forte!

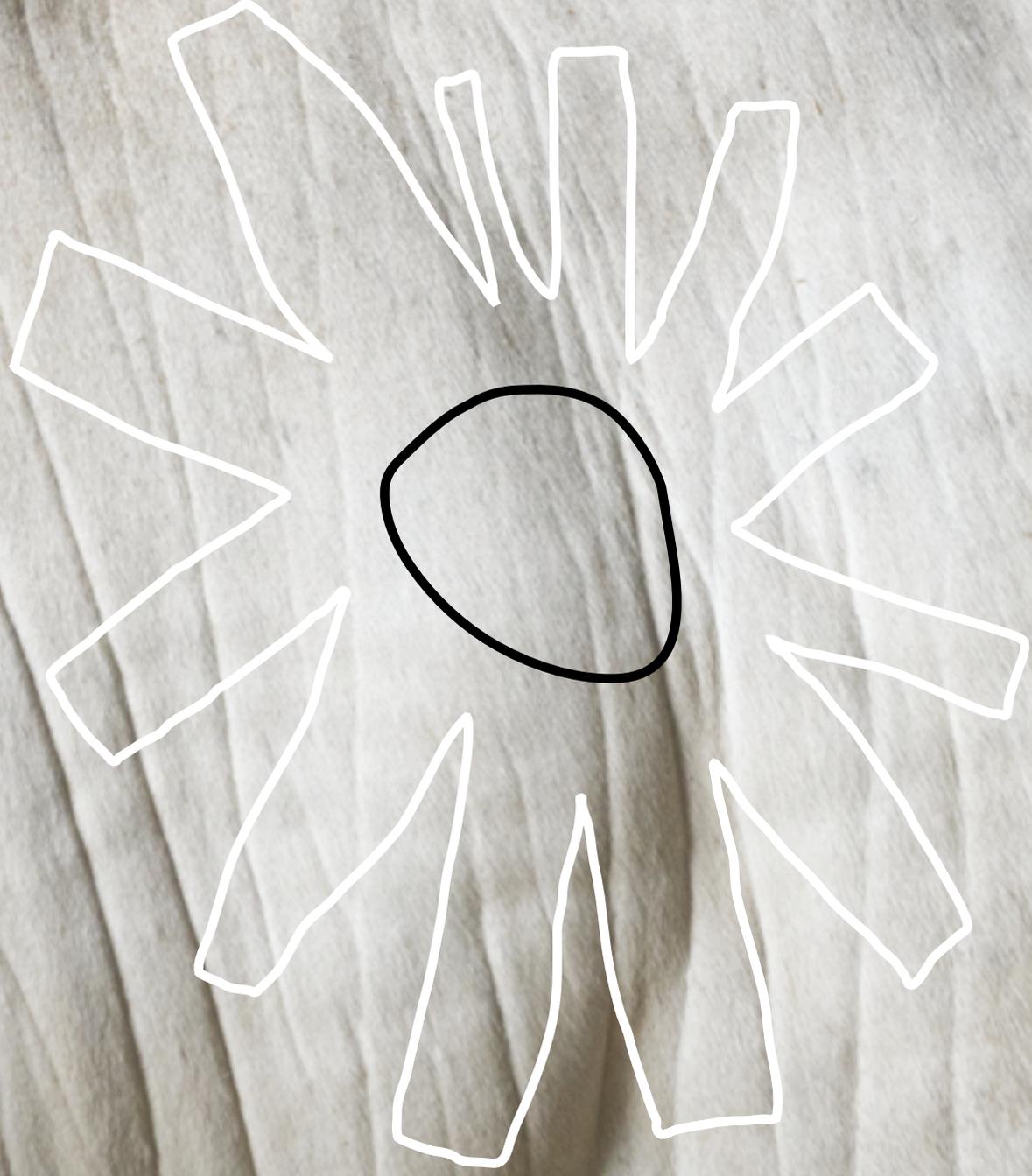


The environment is essential. The Savigni family works in an authentic setting: the passing of the seasons, the good water of Porretta and the clear one of the Suviana Lake. Here you can experience extended times immersed in a green, ever changing environment, that first shines and then fades gaining back its brightness at the right time. The closed cycle of production of the Savigni takes place mainly outdoors, because those animals put out to pastures in a wild state are healthier and guarantee a better quality of meat. A consistent and organic choice, without exceptions, if not some feed implementing the diet during the winter months. Animals need air, woods and fields. The territory of the Savigni family includes even a WWF oasis, where the animals can graze. This is why their excellence is natural.

Green is strong!



Oasi WWF Dynamo Camp, cielo e prato / WWF oasis Dynamo Camp, sky and meadows



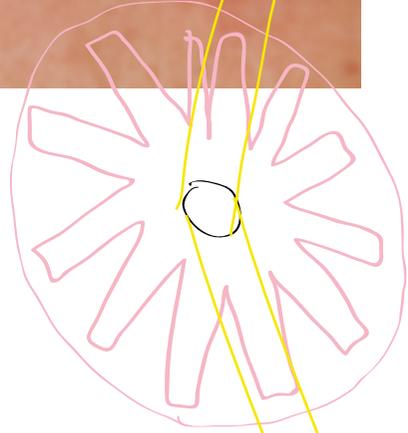
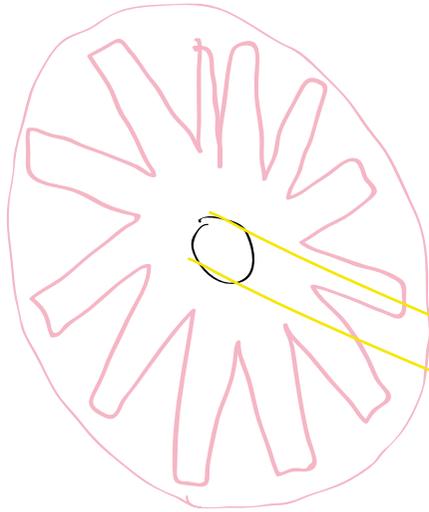
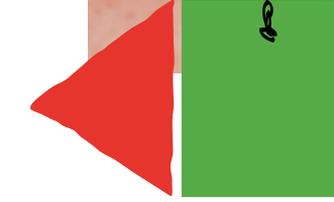
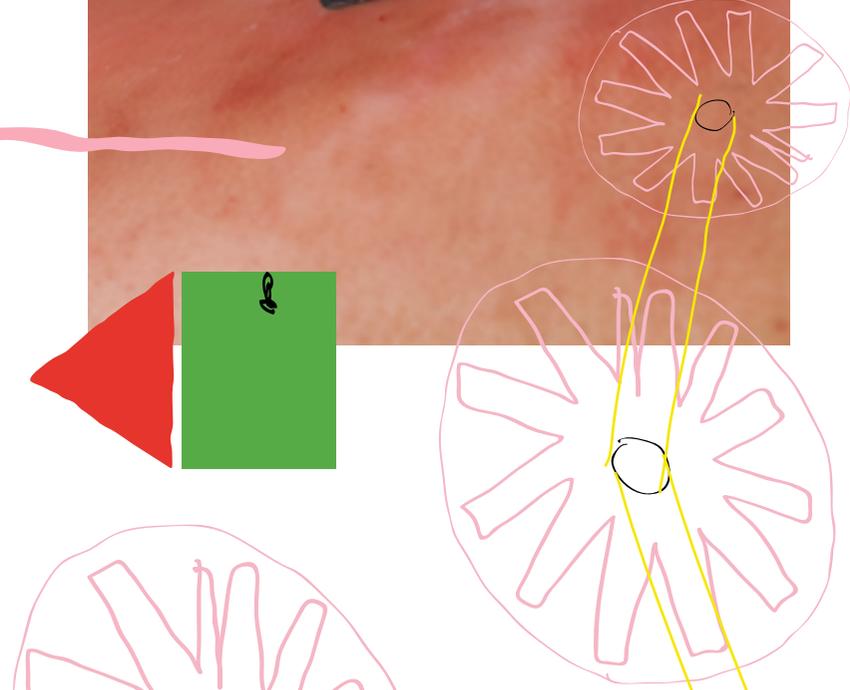
il manto della nostra Piemontese / the coat of our Piemontese breed

Ci vuole passione per fare bontà.

Il laboratorio è il luogo della premura e dell'inventiva, dove nulla è lasciato al caso.

You need passion to achieve excellence.

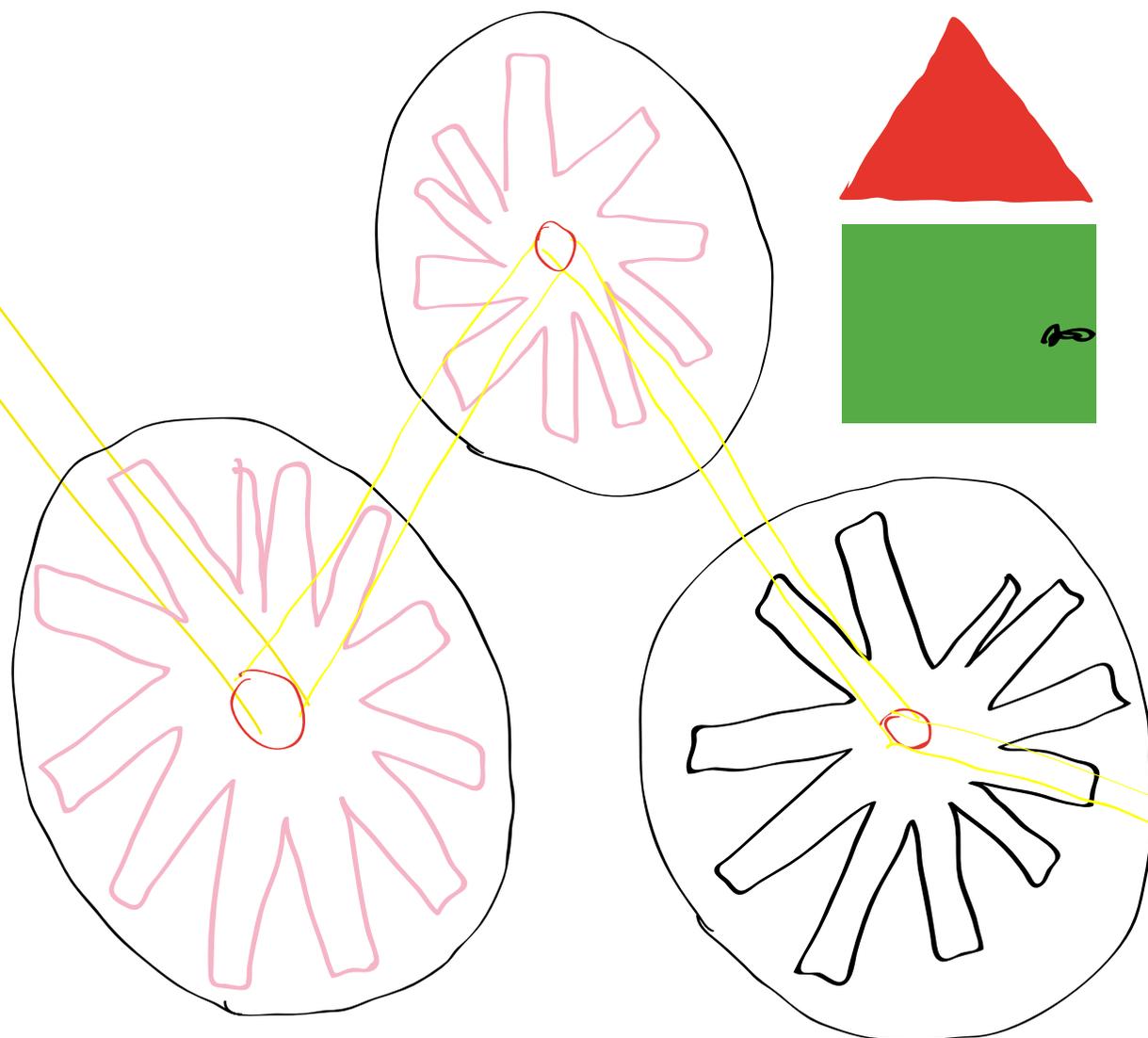
The laboratory is the place for the care and creativity; here nothing is left to chance.



la marchiatura a fuoco / the branding

Tutti i sensi sono all'erta: c'è da controllare la giusta temperatura, riconoscere i colori, interpretare gli odori della qualità. È qui che gli uomini e le donne della famiglia Savigni esprimono tutta la loro arte, perché ogni taglio ha bisogno di fasi di lavorazione diverse, di una asciugatura unica e di una stagionatura specifica. L'esperienza e la passione guidano i gesti di Fausto, Paola, Nicolò e Mileto e coordinano i loro movimenti mentre tagliano, impastano, insaccano e legano. La stagionatura è seguita passo passo, proprio come si faceva una volta. Ogni pezzo è controllato quotidianamente e quasi accudito. Anche di notte. Perché è la cura e l'attenzione non sono mai abbastanza.

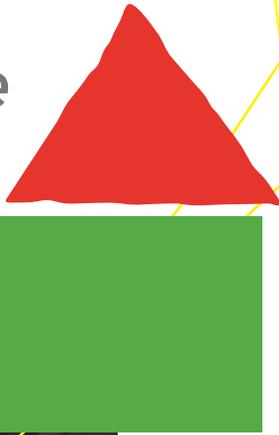
The five senses are on the alert: you have to ensure the right temperature, recognize the colors and interpret the perfumes characterizing quality. Here men and women of the Savigni family best express their art and knowledge, since every piece of meat needs different processing phases, a specific drying and unique curing. The work of Fausto, Paola, Nicolò and Mileto moves from both experience and passion: they coordinate their gestures while cutting, mixing and stuffing the filling into casings. They follow the curing process systematically, as they used to do in the past. With a special care to every single piece. Day and night. Care and attention are never enough.



prosciutti di Sambucano, la stagionatura / Sambucano hams, the curing

La bontà è forte!

Excellence is strong.



il controllo della macinatura / laboratory, the control of grinding



la preparazione dei salami / laboratory, the preparation of salami



i guanciali / the pork cheeks



Una bottega che profuma di casa.

Quando arrivi a Pavana è impossibile non notare la macelleria Savigni.



A small shop that smells of home.

When you first get in Pavana, you surely notice the Savigni butcher shop.



Pavana, la bottega Savigni / Pavana, the Savigni small shop



**Basta seguire il rosa
per arrivare in un luogo quasi
magico.**

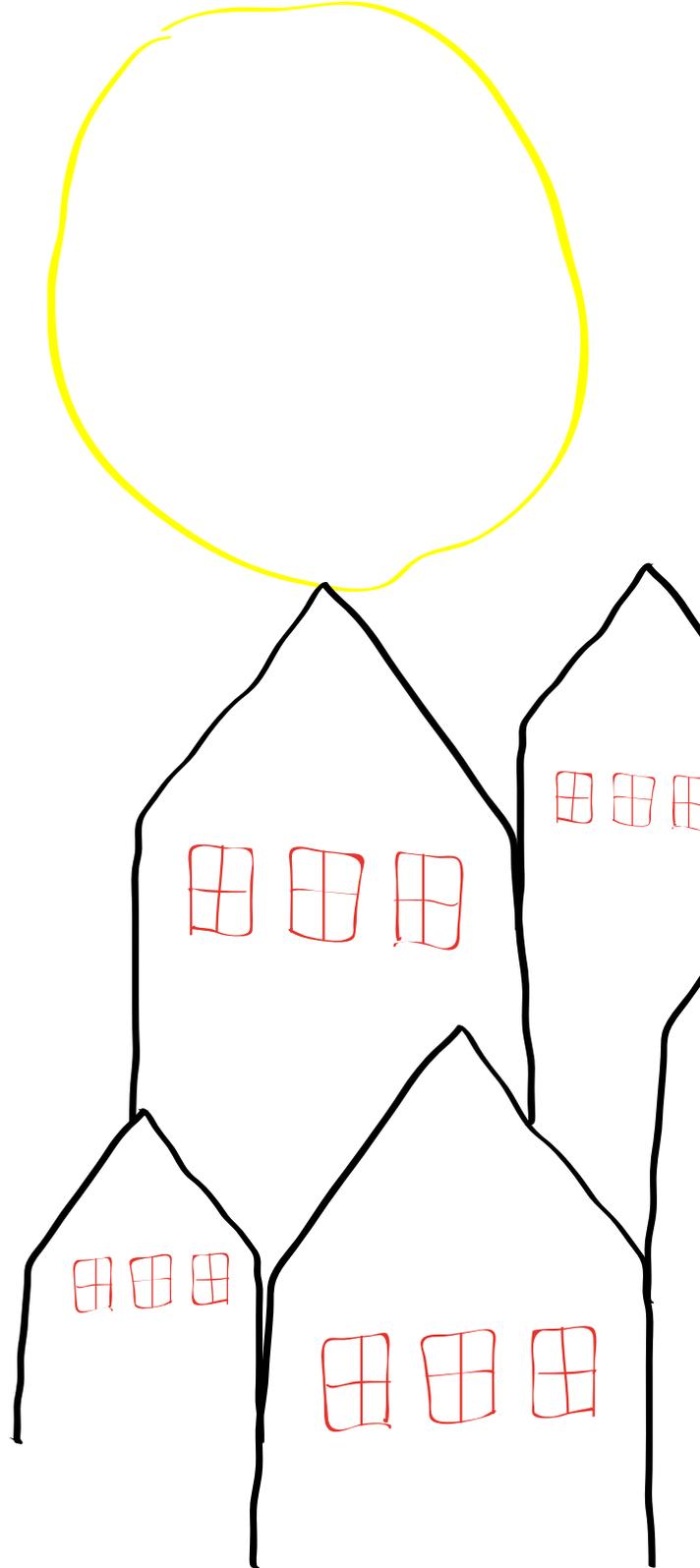
Si entra e ci si perde nei profumi delle spezie e nella visione dei prosciutti di Cinta, delle salsicce e dei ciccioli sambucani. Questo è il regno dei Savigni e qui più che mai si esprime l'essenza di un marchio che è garanzia di qualità certificata, riconosciuta, assoluta. Nella loro bottega i Savigni vendono i propri prodotti tipici, tra un sorriso e un consiglio per la cottura perfetta di ogni taglio. Perché così si fa in famiglia e con le persone cui si vuole bene e perché quello tra un artigiano e chi sceglie le sue bontà è un rapporto che si costruisce ogni giorno. A Pavana gli occhi godono, il naso freme, la gola goisce. E il sorriso sboccia di conseguenza.

**La casa è
forte!**

*You simply have to follow
the pink color to arrive in a
magic place.*

You enter and get lost in the perfumes of spices and the vision of Cinta hams, sausages and sambucani greaves. This is the realm of the Savigni family, here the essence of the brand finds its best expression: the guarantee of absolute, recognized high quality certified. In this small shop, the Savigni sell their traditional products with the smile offering advice for the best cooking of every piece. This is the attitude you have at home, with the people you love. The relationship between the artisan and the one who chooses the delicacies he sells is ever growing. In Pavana the eyes are delighted, the nose quivers and throat rejoices. A smile appears on the visitor's face, obviously.

**The house is
strong!**



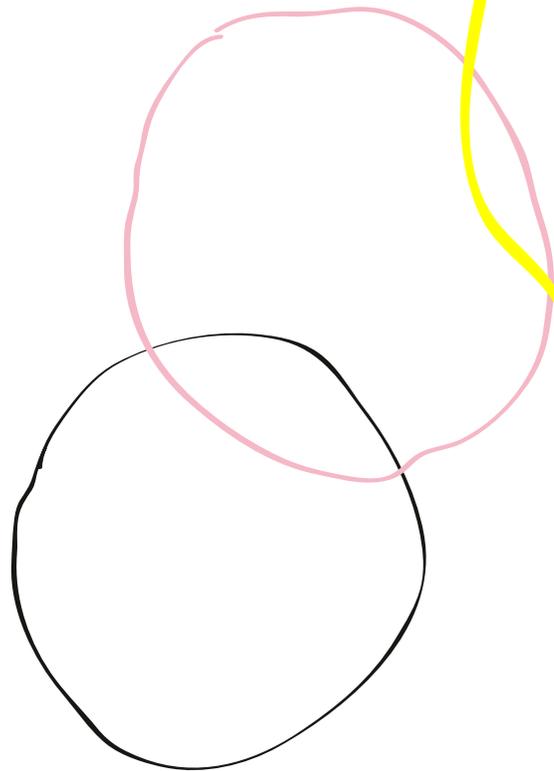
Chi cerca il rosa, trova Savigni.

Quando ancora lo street food non era sulla bocca di tutti, i Savigni già portavano le loro specialità nelle fiere e negli appuntamenti dove i golosi si leccano i baffi.

Ora riconoscere le loro bontà è ancora più facile: se non bastasse l'olfatto e il profumino della carne e dei salumi, il rosa dell'Ape e del camioncino di certo non possono sfuggire.

Who looks for the pink finds Savigni.

There was a time when the street food was not so popular, yet. However, the Savigni used to serve their specialties at fairs and various events dedicated to the greedy food lovers. Today it is even simpler to identify their excellences: just in case the aroma of meat products and cold cuts was not enough, the pink small Ape truck and light van will not surely go unnoticed.





oasi WWF Dynamo Camp, Sambucani a mollo / WWF oasis Dynamo Camp, the soaked Sambucani

Il valore dell'impegno.

Per allevare suini e bovini, come per lavorare la carne e i salumi, la passione, l'esperienza e l'impegno sono ovviamente fondamentali. Farlo rispettando tutti gli standard e i valori che da sempre guidano le scelte dei Savigni richiede uno sforzo in più. Per questo sono fieri delle loro certificazioni. E hanno ragione.

The value of commitment.

The essential elements of breeding pigs and cattle, processing the animals' meat and producing cold cuts are passion, experience and commitment. Respecting all the standards and values, which have always been a priority for the Savigni - means an additional effort. Therefore, they are very proud of the certificates they acquired, and they are right.

Certificazioni: Bollo IT 9-3467/L IT R152E CE ANAS (Associazione Nazionale Allevatori Suini) - Export Giappone (Ministero della Salute) - BioAgriCert (Ente Certificatore / Controllo Biologico) - INEQ (Istituto Nord Est Qualità / Ente - Controllo DOP Cinta Senese) - TUV (Ente Certificatore Tedesco ISO 9001/08) - Consorzio Tutela della Cinta Senese - Consorzio di tutela della Finocchiona IGP - IGP Finocchiona (ente certificatore INEQ) - IGP Vitellone Bianco Appennino Centrale "razza Chianina" (ente certificatore 3A-PTA)

Certifications: Bollo IT 9-3467/L IT R152E CE ANAS (National Association Pig Farmers) - Japan Export (Ministry of Health) - BioAgriCert (Certification Body / Organic Control) - Products Guarantee AIAB (Certification Body / Organic Control) - INEQ (Quality North-East Institute / Body - PDO Control Cinta Senese) - TUV (German Certification Body ISO 9001/08) - quality consortium Consorzio Tutela of Cinta Senese - Quality Consortium Consorzio Tutela Finocchiona PGI - Finocchiona PGI (Certification Body INEQ - Quality North-East Institute) - Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale PGI "Chianina beef" (Certification Body 3A-PTA - Umbria Agri-food Technology Park)

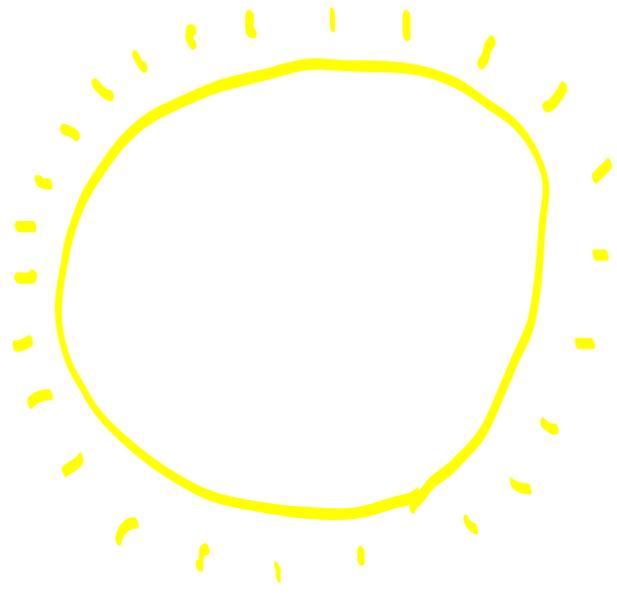
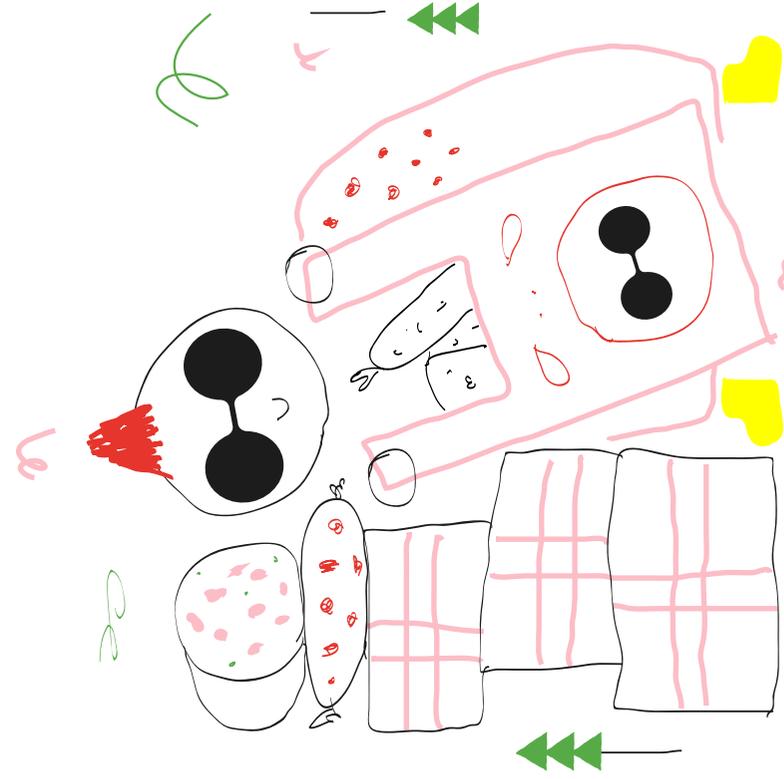




laboratorio, la speziatura del lardo / laboratory, the spicing of pig fat

Raccontarlo a parole non è semplice.

*Ci sarebbe tanto da dire, ma la cosa migliore
è assaggiare.*



***It is not so easy to
say it in words.***

*There would be a lot to say, but the best
thing is to taste it.*

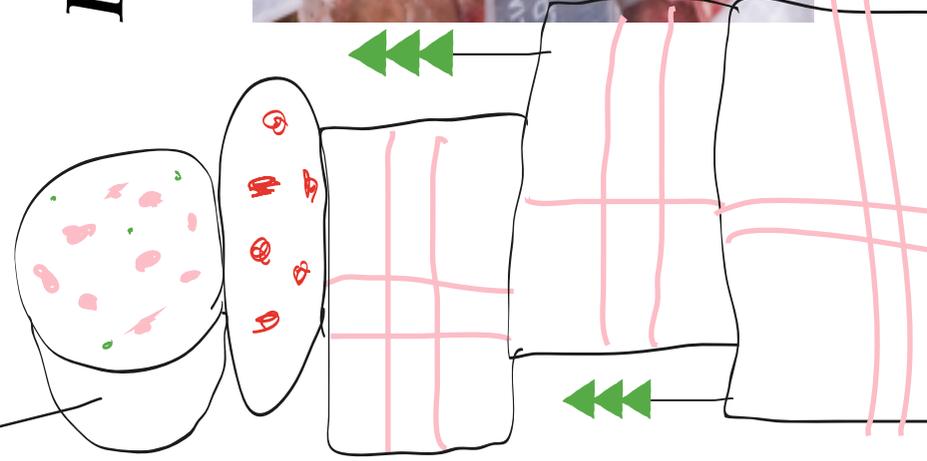


La cosa migliore è provare una bontà dei Savigni, quella che preferite e magari conoscete o una che non avete mai assaggiato. E allora forse le parole non serviranno, perché le cose buone sono buone anche da sole e non c'è bisogno di raccontarvi della tradizione, della passione, della sapienza e dell'esperienza di chi ha fatto tanta strada. O forse invece avete voglia di ascoltare questa storia e di sapere di questa strada, che va da qui a qui e ancora oltre.

The best thing you can do is to try the excellence of the Savigni, the products you like most, you maybe know or you never tasted before. No words will be needed then, because the quality products are simply tasty: there is no need to underline the tradition, passion, knowledge and experience of the men and women who worked hard for it. However, you maybe feel like listening this story, getting to know the path that brought them here and perhaps beyond.

Il sapore è forte!

The taste is strong!



È ora di assaggiare.

Mettiamo le mani avanti: quello che state per leggere e vedere vi farà venire l'acquolina in bocca.

Adesso vi presentiamo tutti i prodotti stagionati dei Savigni, preparati, impastati, insaccati e stagionati tutti nel loro laboratorio. Poi non dite che non vi avevamo avvertiti!

It's time to try.

Better to be on the safe side: your mouth will be watering after reading and by seeing the products.

We are going to presents all the matured products by Savigni: all of them prepared, stuffed, cured and matured in their laboratory. You are warned!



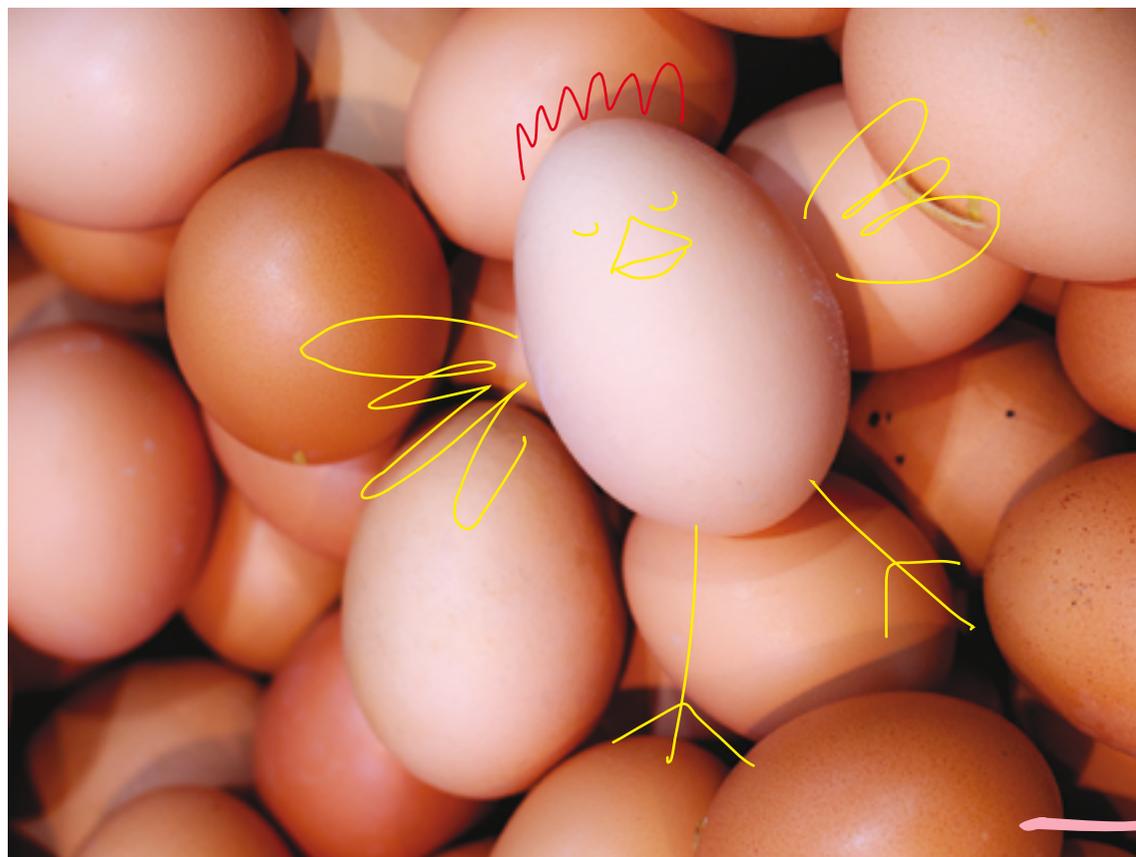
Prosciutto stagionato 24 mesi di Cinta Senese (con osso o senza osso)
Prosciutto stagionato 18 mesi Sambucano (con osso o senza osso)
Prosciutto stagionato 18 mesi Val Limentra (con osso o senza osso)



Pancetta arrotolata con cotenna di Cinta Senese
Pancetta arrotolata con cotenna Sambucana



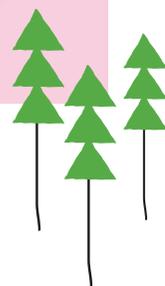
Pancetta tesa Sambucana



Lonzino di Cinta Senese stagionato



Savaola di Chianina



Lonzino Sambucano stagionato



Capocollo di Cinta Senese
Capocollo Sambucano



Guanciale di Cinta Senese
Guanciale Sambucano



Cicciolata Sambucana



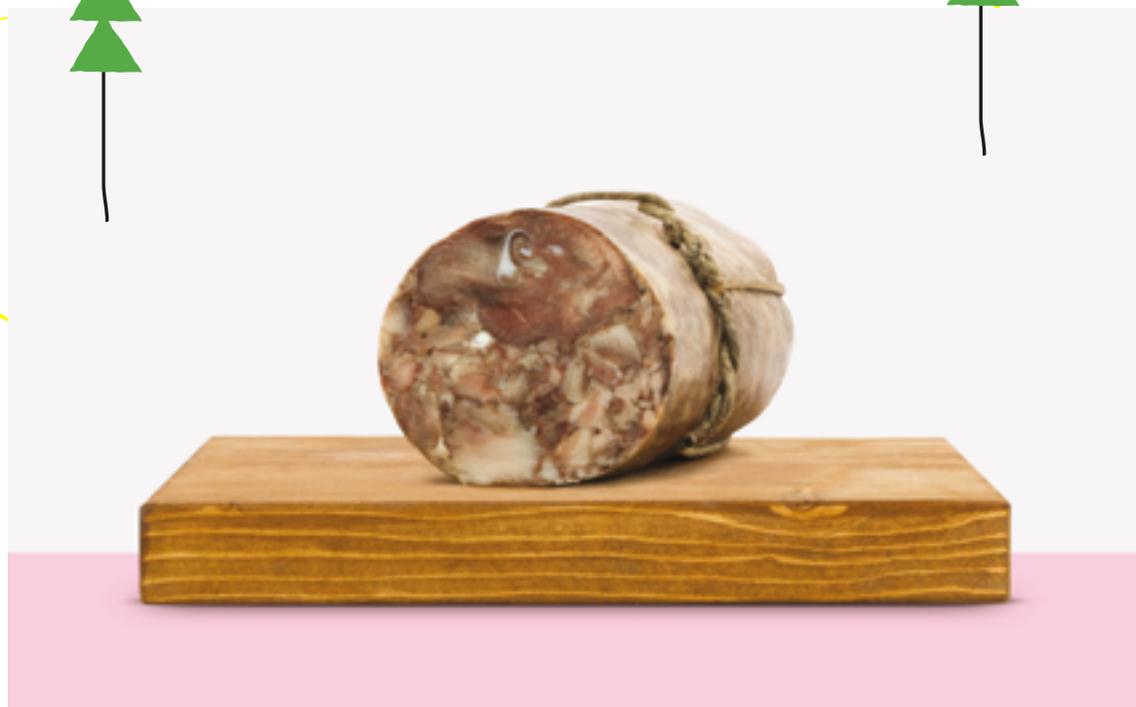
Lardo di Cinta Senese stagionato



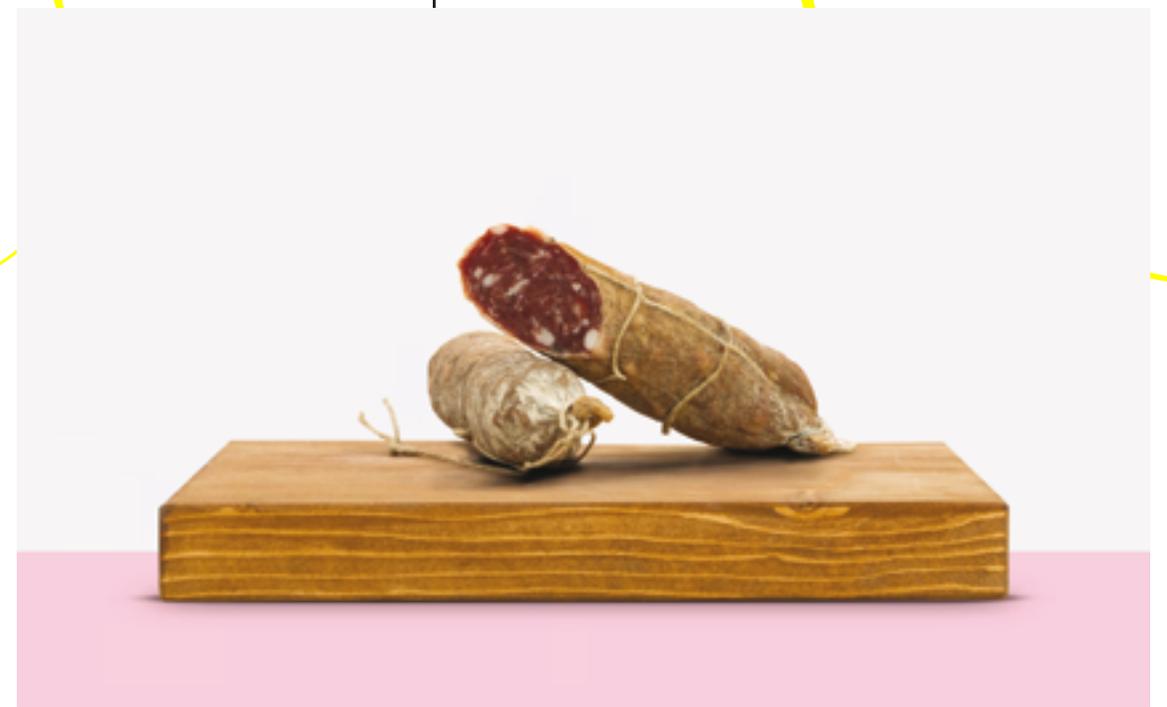
Salame toscano di Cinta Senese



Gran spalla Sambucana



Coppa di testa di Cinta Senese



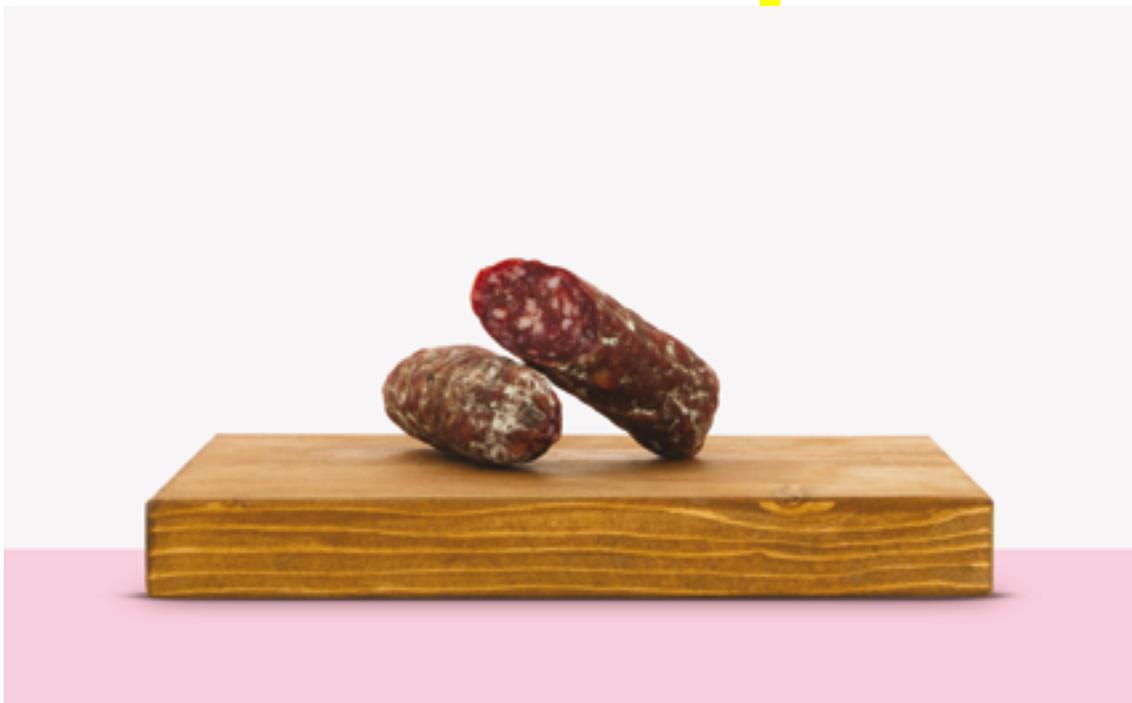
Salame di cinghiale



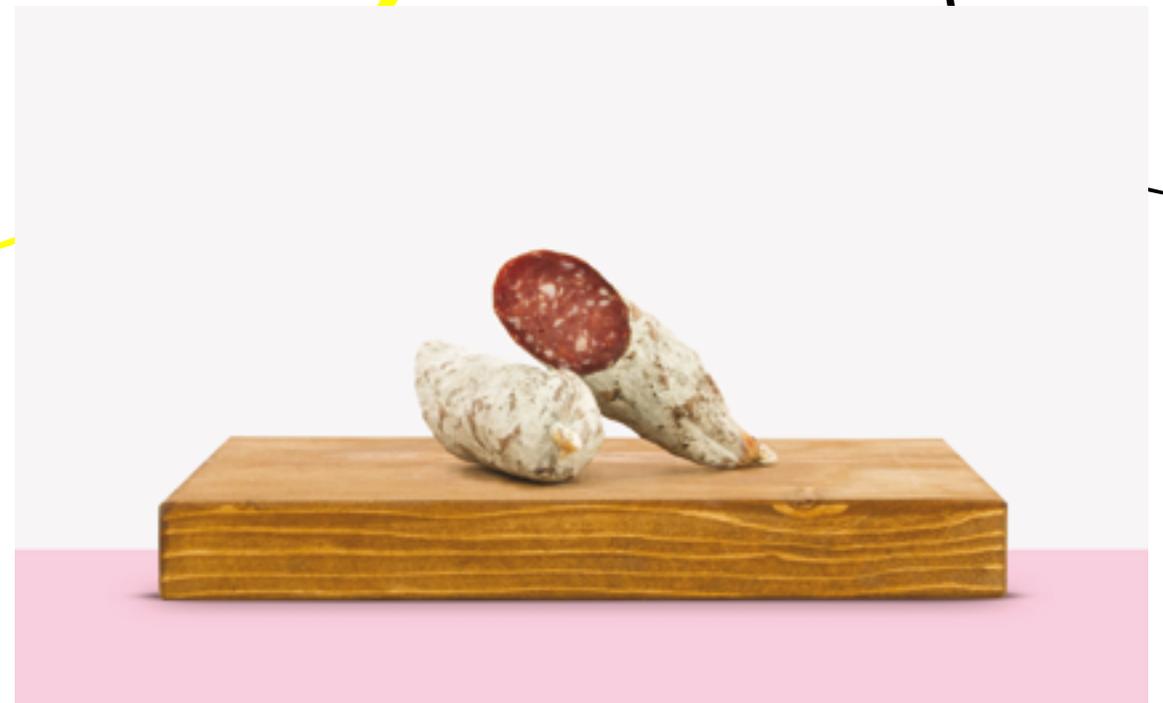
Finocchiona grande



Finocchiona piccola



Salame di Chianina (100% bovino)



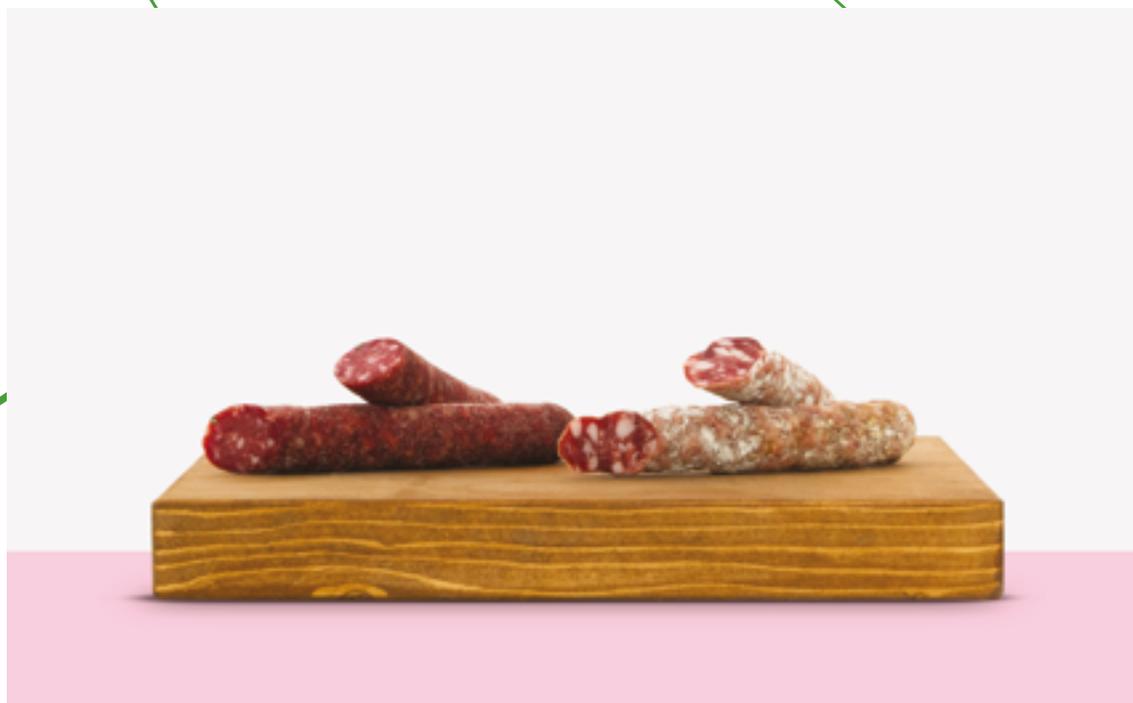
Salame di prosciutto



Salame montanaro



Crema di lardo e salsiccia passita di Cinta Senese



Passita di Chianina (100% bovino) e passita di Cinta Senese

Che fame!

Gli stagionati fanno sempre la loro figura, ma anche i prodotti cotti di Savigni non sono da meno. Basta guardare il prosciutto cotto per capire che parliamo di prosciutto vero, davvero cotto. D'altronde, i maiali non hanno mica le cosce squadrate, giusto?

Appetizing!

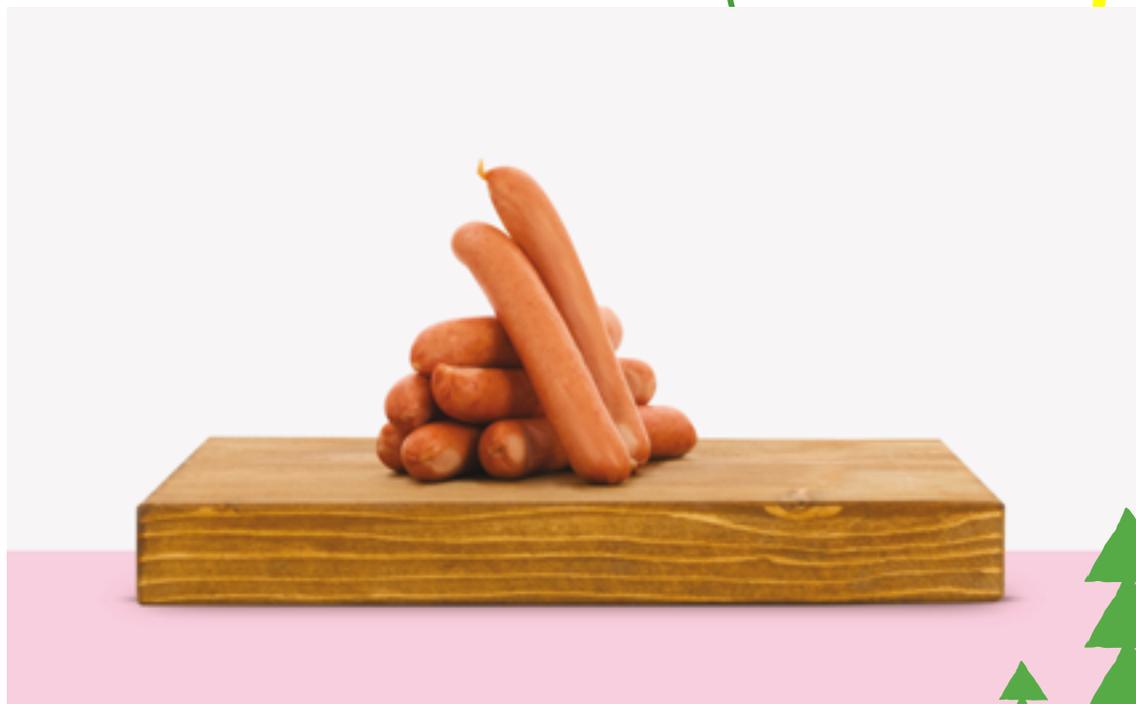
Cured meat are tasty, however, even the cooked products by Savigni are excellent. Look at the cooked ham: it is an authentic, cooked ham. Actually, the pigs' haunch is not squared, right?



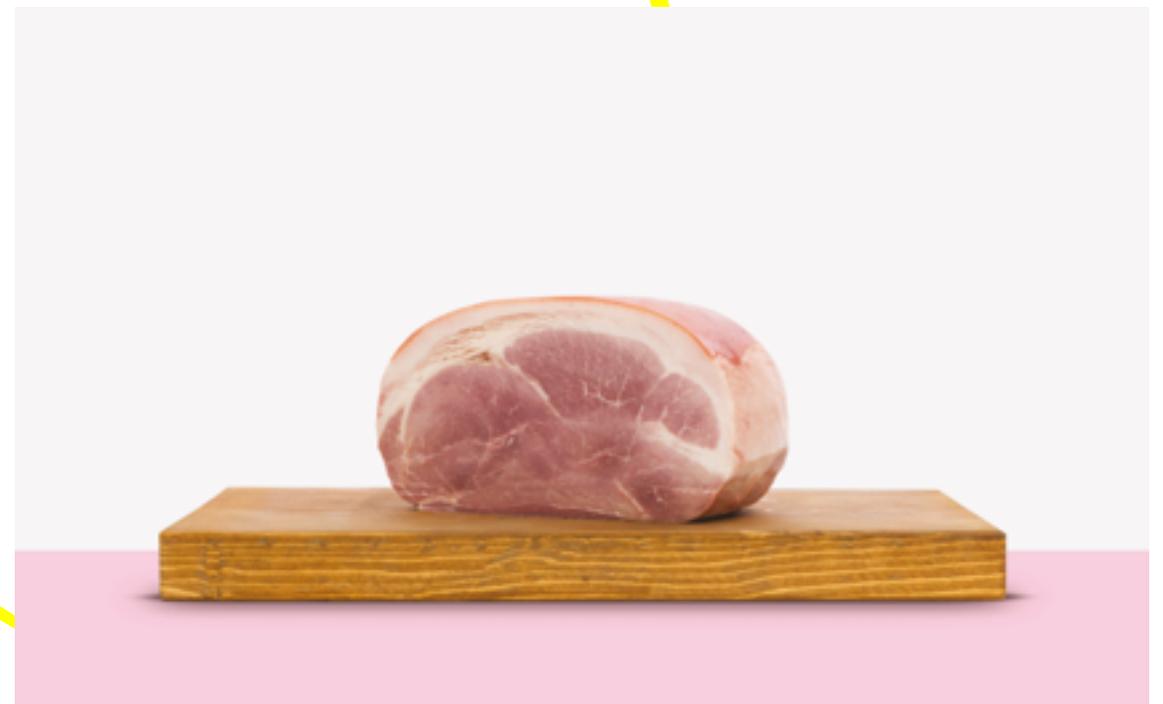
Spalla cotta



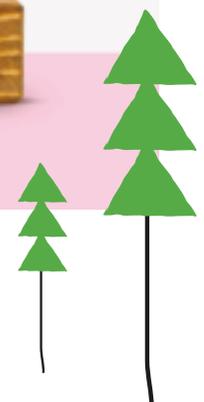
Mortadella pavanese



Würstel SS64 di Chianina e Cinta Senese
Würstel SS64 tartufato



Prosciutto cotto SS64





Spalla cotta SS64



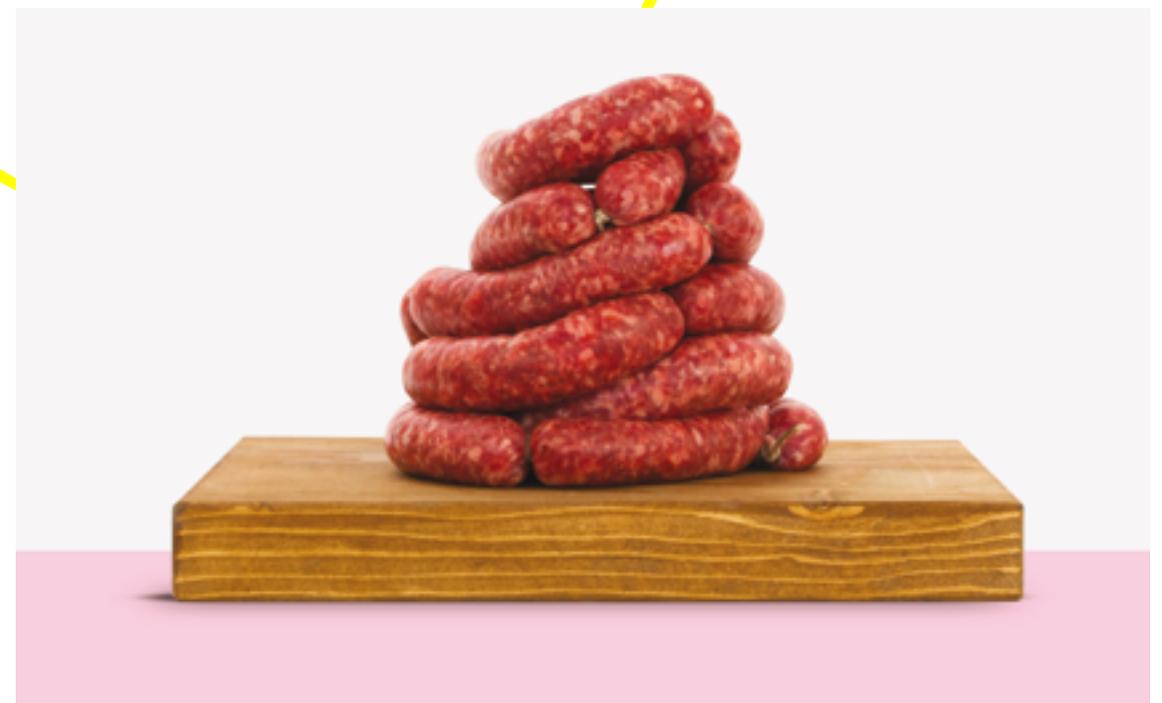
Salsiccia Sambucana

In padella o alla brace.

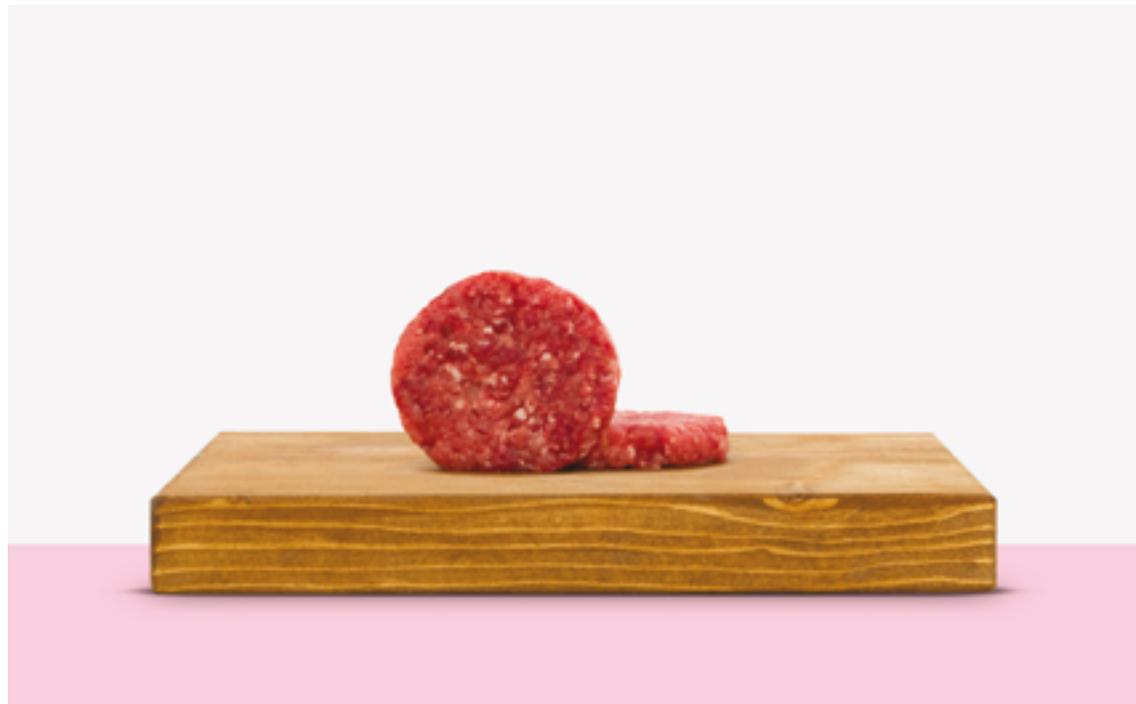
Che siate a Pavana nella loro bottega o in uno dei punti vendita che hanno i prodotti crudi Savigni, vi consigliamo di chiedere consiglio e di fidarvi di chi avete davanti. Il vero macellaio sa bene come valorizzare ogni taglio con la preparazione e la ricetta giusta. E con i Savigni potete andare sul sicuro.

Pan-fried or grilled.

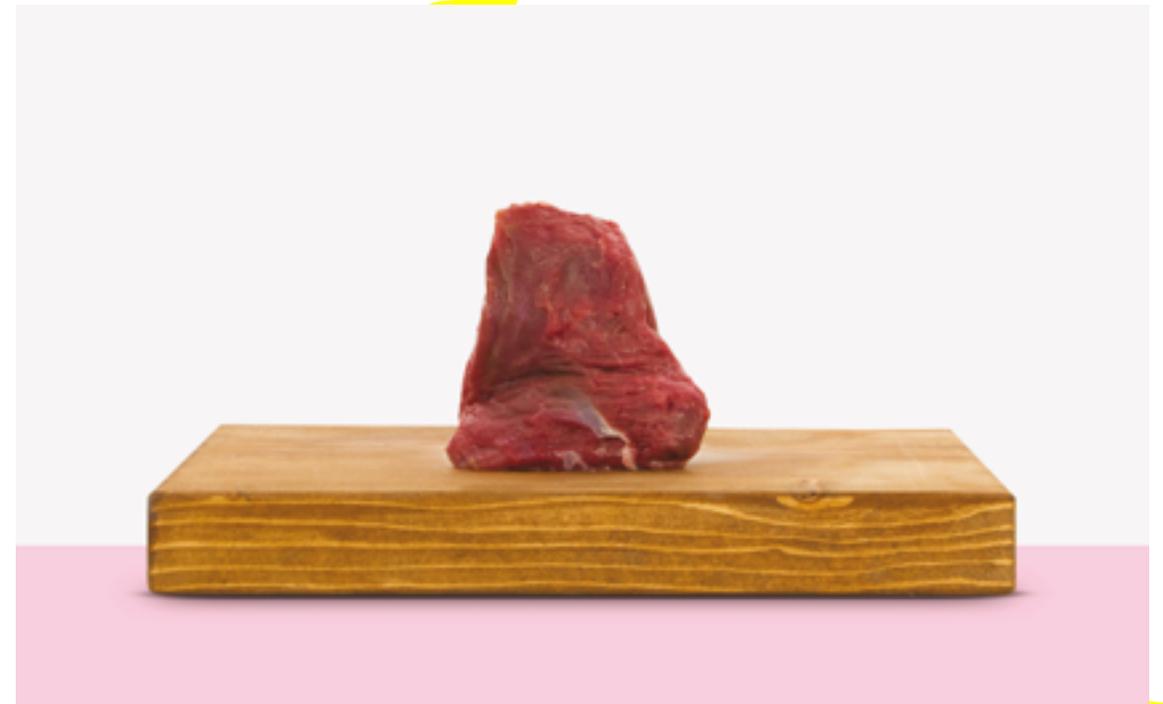
Whether you are in Pavana, in the original small shop, or in one of the outlets selling the Savigni uncooked products we recommend to ask for advice and trust the person in front of you. The real butcher knows how to prepare and cook the single meat product at best. You can always rely Savigni.



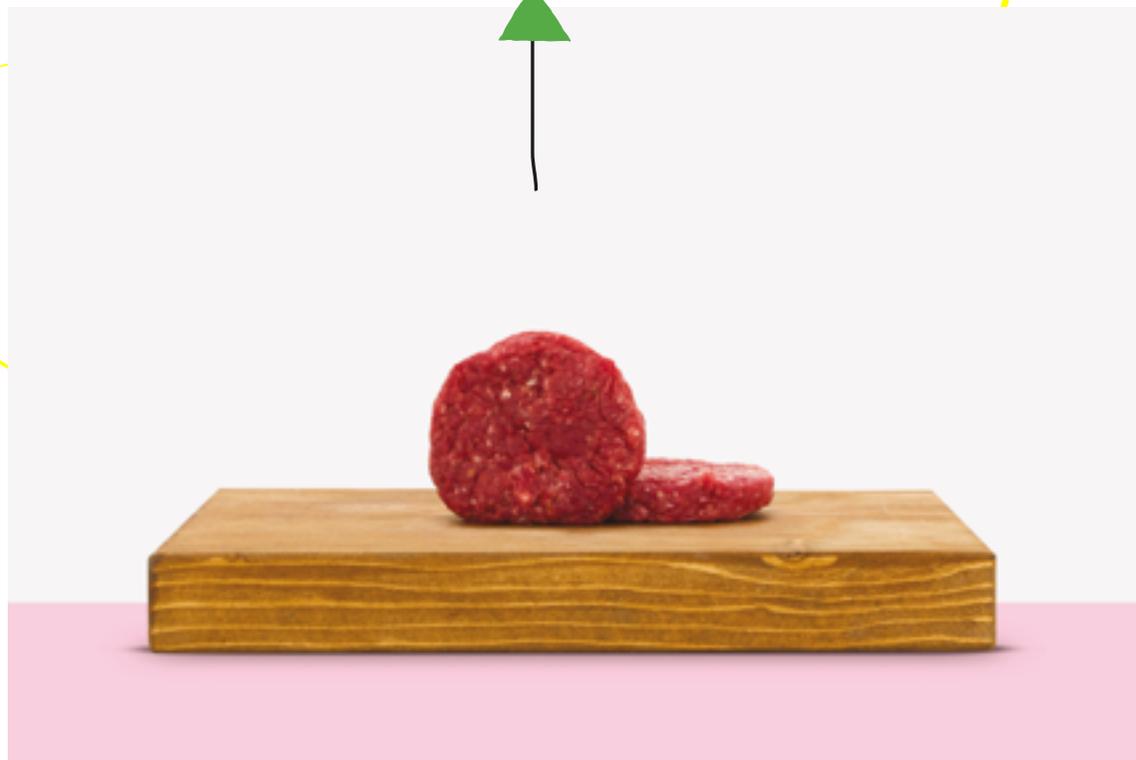
Salsiccia di Cinta Senese



Hamburger di suino



Tagliata di manzo monoporzione



Hamburger di bovino



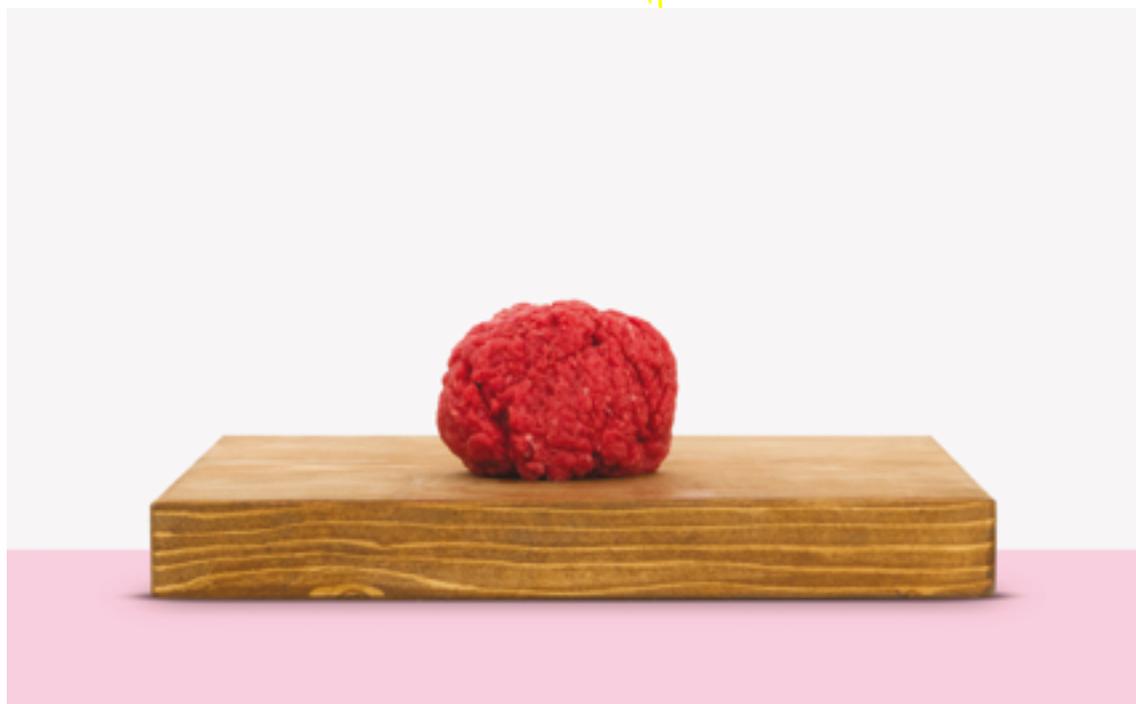
Fiorentina



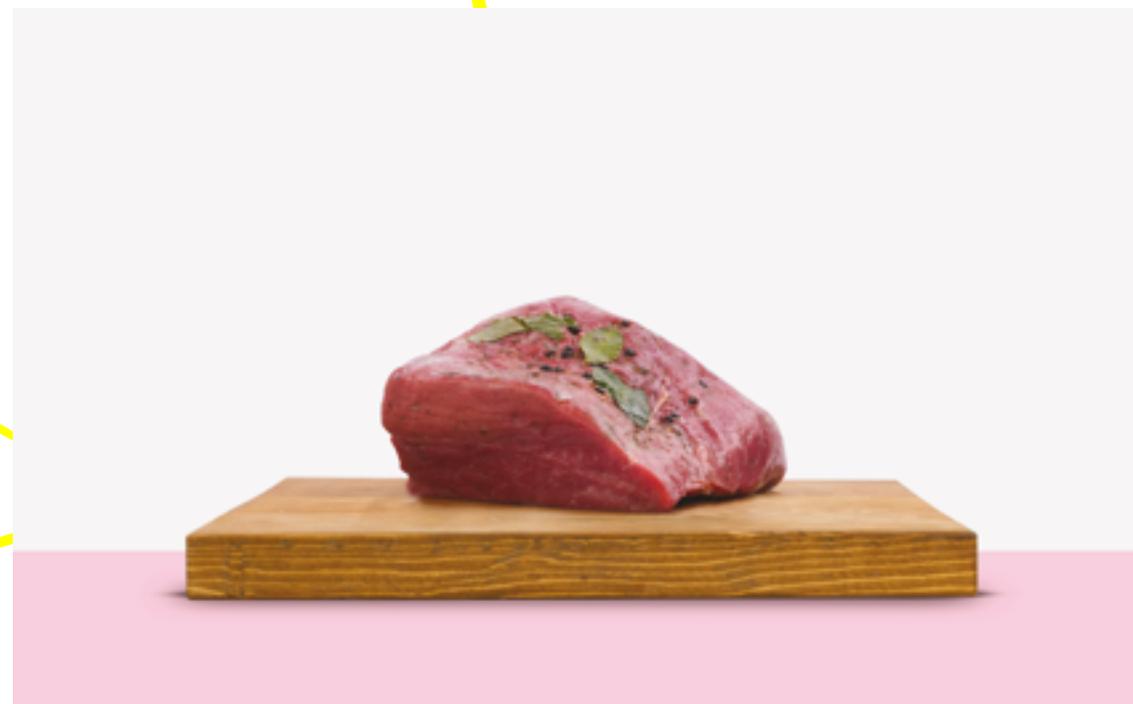
Crema di lardo di Cinta Senese, tradizionale e al tartufo



Battuto di Cinta Senese



Battuta di bovino al coltello



Carne salata pavanese



Carré di filetto suino



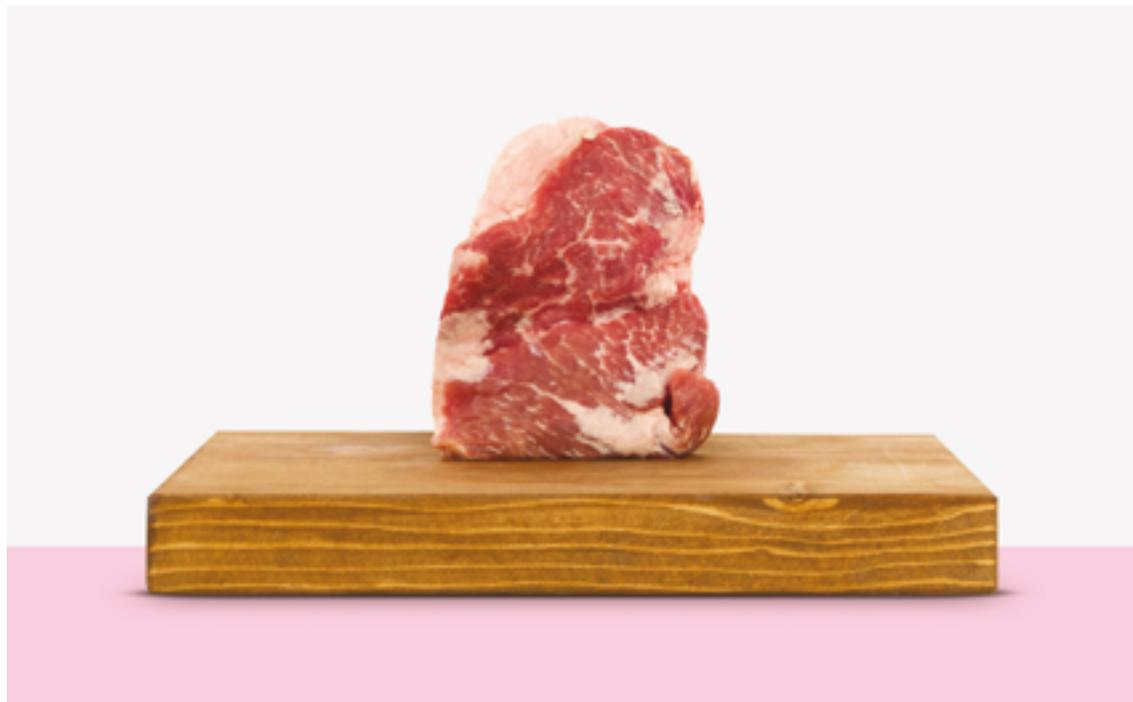
Carré in costata di bovino adulto



Carré con filetto di bovino adulto



Carré in costata di suino



Etrusca marinata alla birra di castagne



Braciola di Cinta Senese

LE BOTTEGHE / SHOPS

SAVIGNI

Pavana (Sambuca Pistoiese)
Via Nazionale 43

PODERE DI MONAVERDE

Pistoia (Ponte a Calciola)
SS66 KM0 direzione Abetone/Modena

MERCATO CENTRALE FIRENZE

Firenze Via dell'Ariento 10-14

AI BANCHI DEL MERCATO CENTRALE

Campi Bisenzio Centro Commerciale I GIGLI

MERCATO CENTRALE ROMA

Roma Via Giolitti 36

FICO EATALY WORLD

Bologna Via Paolo Canali 1

Savigni Società Semplice Agricola
Via della Chiesa 36, 51020 Sambuca Pistoiese - Pistoia | T +39 0573 892521



savigni.com