

COMUNICATO STAMPA

Salumificio Renieri: dal cuore della Toscana, l'eccellenza artigianale che custodisce storia e sapore

Il Salumificio Renieri, storica realtà toscana con radici profonde nella tradizione salumiera, si presenta a TASTE come ambasciatore di un'eccellenza che nasce dalla passione familiare, dal rispetto per il territorio e da una filosofia produttiva autentica, senza compromessi. L'azienda celebra la propria identità, frutto di un sapere tramandato e di scelte coraggiose che valorizzano la qualità e la sostenibilità.

Una storia di famiglia che si rinnova dal 1964

La storia del Salumificio Renieri è un racconto che inizia nel 1964, nel cuore pulsante della Toscana, a Poggibonsi, in provincia di Siena. Da allora, la famiglia Renieri ha trasformato un sapere antico, fatto di gesti tramandati e intuizioni preziose, in un mestiere vero e proprio. È un'eredità che si rinnova di generazione in generazione, un impegno quotidiano che vede la famiglia protagonista in ogni fase, dalla selezione della materia prima fino alla stagionatura finale. Questa visione di lungo periodo ha permesso al marchio di crescere, mantenendo saldi i valori di autenticità e la cura che, come una volta, vengono dedicati a ogni singolo salume.

Filosofia produttiva: artigianalità, sostenibilità e territorio

Per Renieri, la produzione di salumi non è semplicemente un processo, ma una filosofia di vita. La nostra è una scelta radicale per l'**artigianalità**, che si contrappone alle logiche di velocità e standardizzazione. Questo si traduce in un impegno concreto:

- **Materie prime d'eccellenza:** Utilizziamo esclusivamente **carni fresche** e selezionate, provenienti dalla nostra **filiera controllata di Cinta Senese DOP**. Rifiutiamo categoricamente l'uso di carne congelata e di cereali OGM per l'alimentazione dei nostri suini.
 - **Legame con il territorio, responsabilità sociale e benessere animale:** Le nostre Cinte Senesi vivono all'aperto, in ampi pascoli e boschi delle Colline Senesi (massimo 10 animali per ettaro), nutrendosi di ghiande, erbe spontanee e cereali toscani. Non somministriamo antibiotici in via preventiva, garantendo una vita serena e senza stress che si traduce in carni superiori.
 - **Lavorazione artigianale e manualità:** Ogni fase cruciale, dalla **salagione a mano** (con sale marino) alla **sugnatura naturale** (con strutto di Cinta Senese applicato a pennello, senza sale aggiunto), è curata personalmente da mani esperte.
 - **Lenta stagionatura naturale:** I nostri salumi riposano in cantine con pareti in calce e ventilazione naturale, senza forzature. Il tempo, per noi, è l'ingrediente più prezioso, permettendo una maturazione lenta e completa che sviluppa profumi e sapori unici.
 - **Etichetta pulita:** I nostri prodotti sono privi di additivi chimici, coloranti, zuccheri, lattosio e starter microbici. Siamo presenti dal 2012 nel Prontuario AIC, a garanzia di genuinità e trasparenza.
-

Le nostre eccellenze: il sapore della Cinta Senese DOP che conquista

Il cuore della nostra produzione batte per i salumi ottenuti da **Cinta Senese DOP**, una razza che, grazie al nostro metodo di allevamento e lavorazione, esprime il massimo del suo potenziale. Il **Prosciutto da Cinta Senese DOP** è la nostra punta di diamante. Le sue carni, di un rosso intenso e vivo, e il suo grasso nobile, bianco candido e incredibilmente scioglievole (ricco di acido oleico), sprigionano un bouquet aromatico complesso e un sapore persistente, con note dolci, di frutta secca e cantina.

Tra le nostre produzioni, spicca il **Prosciutto da Cinta Senese DOP "MAESTÀ"**, stagionato per oltre **36 mesi** nelle nostre cantine. È un capolavoro di pazienza e maestria, un'esperienza sensoriale unica. La sua eccellenza è stata riconosciuta con le prestigiose **"3 Fette con asterisco"** nella **Guida "Grandi Salumi 2023" del Gambero Rosso**, il massimo riconoscimento. Anche il nostro Prosciutto da Cinta Senese DOP 24 mesi ha ottenuto le **"3 Fette"**, e il **Guanciale da Cinta Senese DOP** è stato premiato con **2 Fette** dal Gambero Rosso.

Non solo prosciutti: la nostra gamma comprende anche il **Salamino da Cinta Senese DOP** e il **Lardo da Cinta Senese DOP**, tutti espressione della stessa filosofia e della stessa ricerca di autenticità.

Conclusione e invito alla scoperta

Attraverso questo comunicato, il *Salumificio Renieri* intende offrire ai giornalisti e ai professionisti della comunicazione un invito a conoscere da vicino la sua proposta autentica. A Taste, sarà possibile degustare le principali referenze, interfacciarsi con il team aziendale e approfondire le tecniche di lavorazione che contraddistinguono la produzione.

Per ulteriori informazioni, interviste o materiale fotografico, è possibile contattare:

Ufficio Stampa – Salumificio Renieri

Email: info@renieri.net

Telefono: +39 0577 978098

Visita il sito ufficiale: renieri.net (renieri.net)

Salumificio Renieri

Poggibonsi, Siena – Nel cuore della Toscana dal 1964
