

# SAN BONO

## Artigiani della salumeria dal 1940

Tra verdi colline, zone boschive e il fiume Nure che attraversa la valle, San Bono trova il suo luogo di nascita e d'elezione. Siamo sull'Appennino emiliano, precisamente a Ponte dell'Olio, cittadina a circa 20 chilometri da Piacenza. Qui il paesaggio naturale è ancora intatto e diventa il contesto perfetto per la realizzazione di una linea di prodotti che racchiude tutta la bellezza di questa terra. Salumi Dop, prodotti stagionali e specialità originali: ogni prodotto della collezione San Bono è realizzato solo con materie prime di alta qualità, provenienti da fornitori selezionati, e lavorati rigorosamente a mano, secondo i dettami della cultura gastronomica piacentina. Mani esperte che lavorano con passione e creatività, mentre il rispetto dei corretti tempi di stagionatura permette di portare sul mercato e sulla tavola il gusto e il sapore unici di queste terre.

Per il Natale 2022 San Bono propone gli esclusivi kit con il meglio della norcineria piacentina: "I tipici", "Il ghiotto", "Il ricco", "Il prelibato" sono solo alcuni dei 13 kit che contengono La Linea Verde, immediatamente riconoscibile dalla fascetta verde, che comprende coppa, pancetta e salame piacentino DOP. Questi salumi 100% italiani, realizzati con carni esclusivamente di filiera certificata emiliana e lavorati seguendo i rigidi disciplinari DOP, rappresentano l'eccellenza dell'azienda. Tra gli altri prodotti di punta, la coppa in tre diverse tipologie - La Dolce, La Dolce Valle e La Paesana - con stagionature diverse studiate per soddisfare tutte le esigenze di mercato, e la pancetta Contadina, composta da lardo e pancetta in un unico taglio, apprezzatissima e pluripremiata. Le sue peculiarità: la morbidezza, il sapore dolce e delicato e la propensione a sciogliersi in bocca. Un vero orgoglio per San Bono. Capolavoro per palati gourmand è il salame Mariola, tipico delle zone collinari e montane del piacentino: il nome deriva dal budello (mariola o muletta di maiale) all'interno del quale viene insaccato, il cui spessore garantisce una maturazione più lenta; al taglio la fetta si presenta compatta dall'intenso color rosso vivo. Tra i grandi classici, il salame, che San Bono produce in diverse tipologie, a seconda della selezione delle carni, delle dimensioni e dell'aromatizzazione. Si può scegliere tra i piccoli salamini, teneri e dal sapore delicato, o quelli più stagionati, dal gusto intenso arricchito dalle spezie, fino alle specialità come il salame al tartufo, con piccole scaglie di tartufo nero, che cresce abbondante nei boschi circostanti. Tra gli stagionali, una menzione speciale va al cotechino, re della tavola delle feste, e al salame da cuocere, prodotto simbolo di Ponte dell'Olio, paese d'origine dell'azienda.



Ogni salume nasce dall'esperienza  
e dalla grande attenzione  
ai dettagli che ha permesso  
a San Bono di ottenere nel 1997  
la certificazione ISO 9002  
e dal 2012 quella ISO 22000,  
che garantisce la sicurezza  
agroalimentare  
“dal campo alla tavola”.