



VILLANI SALUMI: UNA STORIA EMILIANA DAL 1886

Nel 2019 Villani Salumi compie **133 anni**, un traguardo storico che ne fa **la realtà salumiera più antica dell'Emilia-Romagna** e tra le più longeve d'Italia. Villani è un'azienda familiare che produce salumi speciali di alta qualità, con la passione degli artigiani e le garanzie di un'impresa moderna. **Cinque generazioni di famiglia** e un arco temporale che abbraccia di fatto tre secoli di storia salumiera italiana. Oggi Villani è uno dei protagonisti di riferimento del comparto a livello nazionale. Un ruolo e una dimensione produttiva raggiunti senza mai tradire lo **spirito artigiano** delle origini e il forte **legame con il territorio**.

La Villani spa nasce nel 1886 a **Castelnuovo Rangone**, in provincia di Modena, oggi uno dei più importanti distretti alimentari europei. Costante Villani ed Ernesta Cavazzuti, dopo un periodo di commercializzazione di carni fresche e salsicce, comprarono uno stabile e iniziarono la lavorazione della carne suina, la stagionatura di salami, coppe, pancette e la produzione di mortadelle e prosciutti cotti. L'azienda iniziò presto a mostrare la sua **vocazione all'export** e già negli anni '30 le casse riportavano la scritta "New York".

Fu uno degli undici figli di Costante, Giuseppe, a continuare il progetto del padre con particolare spirito innovatore. Da un viaggio negli Stati Uniti tornò con una valigia piena di attrezzi e fu il primo a innovare il processo produttivo introducendo i **carrelli di stagionatura**, una tecnica poi adottata da tutti gli altri salumifici. Quindi girò l'Italia allo scopo di impadronirsi delle arti salumiere delle varie regioni, tanto da arricchire la produzione di **specialità regionali** che oggi sono spedite in tutto il mondo, comprese le stesse terre di origine che ne riconoscono e apprezzano l'alta qualità.

Oggi la Villani ha **cinque siti produttivi**: a Castelnuovo Rangone (MO) si producono salami, prosciutti cotti e specialità emiliane; a Bentivoglio (BO) la mortadella; a Castelfranco Emilia (MO) coppe e pancette; a San Daniele del Friuli (UD) e a Pastorello di Langhirano (PR) i prosciutti crudi di San Daniele e di Parma.

Presso la sede storica dell'azienda è possibile visitare il **MuSa, Museo della Salumeria**, 1° museo del salume in Italia inaugurato nel 2013 con Massimo Bottura e scelto dai Musei Ferrari come tappa del tour "Discover Ferrari & Pavarotti Land", itinerario turistico alla scoperta delle eccellenze modenesi. Il MuSa si propone come uno spazio di comunicazione, formazione e divulgazione dell'**arte salumiera**. Nelle sue sale il visitatore è guidato in un percorso multi-sensoriale e multimediale alla scoperta della storia, della tecnica e della passione di uomini e donne che hanno dato vita a un patrimonio gastronomico apprezzato in tutto il mondo.

TRADIZIONE, INNOVAZIONE, INVESTIMENTO

In Villani convivono da sempre due realtà ugualmente importanti: tradizione e modernità. L'esperienza di lavoro sul prodotto maturata a partire dal 1886, unita ad un patrimonio di ricette e metodi arricchitosi nel tempo, evidenzia il forte attaccamento alla tradizione di un'azienda in cui **la manualità è considerata ancora una componente fondamentale per conseguire risultati di eccellenza.**

L'orientamento alle esigenze del mercato moderno è invece testimoniato da sistemi di certificazione quali il BRC (British Retail Consortium) e l'IFS (International Food Standard) e da **continui investimenti in impianti industriali e in laboratori di ricerca e analisi per l'innovazione e lo sviluppo tecnologico.** Investimenti che da sempre riguardano anche la **formazione del personale:** a partire dal 2012 è stata ad esempio attuata un'attività di professionalizzazione indirizzata ai dipendenti, in parte attraverso corsi sulla sicurezza e igiene (riservati al personale operativo), in parte coinvolgendo dirigenti, quadri e operatori di primo livello con lezioni sul processo di empowerment.

UN'AZIENDA "ECO-FRIENDLY"

La Villani pone inoltre grande attenzione al **rispetto dell'ambiente:** in questa direzione sono andati gli interventi effettuati nello stabilimento di stagionatura di **Pastorello di Langhirano (PR), che hanno portato alla realizzazione di un impianto "eco-friendly"** capace di recuperare il calore emesso dal sistema di refrigerazione per utilizzarlo negli impianti di asciugatura e stagionatura, arrivando a **coprire autonomamente il 70% del fabbisogno energetico dei due stabilimenti.** Interventi simili sono già in corso anche nel complesso principale di Castelnuovo Rangone, e altri ancora seguiranno.

MUSA - MUSEO DELLA SALUMERIA VILLANI

Primo museo del salume in Italia, situato presso la sede storica di Villani Salumi, il MUSA si propone come uno spazio di comunicazione, formazione e divulgazione dell'arte salumiera, a livello nazionale e internazionale.

Nelle sue sale il visitatore è guidato in un percorso multi-sensoriale e multimediale alla scoperta della storia, della tecnica e della passione di uomini e donne che hanno dato vita a un patrimonio gastronomico apprezzato in tutto il mondo.

Il MUSA nasce certo per presentare l'azienda e il suo carattere orgogliosamente familiare, ma uno dei motori principali è stata la voglia di **celebrare la tradizione di un distretto produttivo unico** come quello che, anche grazie alla Villani, è nato a Castelnuovo Rangone, coinvolgendo fra impiego diretto ed indotto la **stragrande maggioranza delle famiglie della zona.**

www.villanisalumi.it – www.museodellasalumeria.it - [Facebook.com/VillaniSalumi](https://www.facebook.com/VillaniSalumi) – [Instagram.com/villanisalumi](https://www.instagram.com/villanisalumi)