

Il Natale inglese è targato Torniella

Nei cesti di "Harrods" i salumi dell'azienda Mori

TORNIELLA. Il salumiere maremmano di Sua Maestà, la regina Elisabetta di Inghilterra, continua a mieterne successi oltre Manica.

Dopo aver portato il nome del suo paese, Torniella, oltre i confini italiani, dopo aver sfondato nei negozi Fortnum & Mason, in Scandinavia e in Russia, quest'anno Silvano Mori ha avuto un'ulteriore soddisfazione: i magazzini Harrod's, che da anni nel reparto di salumeria ospitano le sue riconoscibilissime etichette gialle, hanno deciso di inserire nei cesti di Natale (qui se ne confezionano decine di migliaia...) almeno un prodotto macellato e confezionato in Alta Maremma.

I salumi di Mori, le sue invenzioni (spesso riscoperte del passato), sono arrivate negli ultimi anni sulle tavole di mezza Europa, non ultima quella dei reali inglesi. Pioniere dell'e-commerce e della promozione globale (a cinque stelle), quella di Mori è oggi una delle aziende meglio collocate sui mercati internazionali.

Dalla finocchiona alla pancetta, dal prosciutto crudo stagionato ai salami (dolce,



I prestigiosi grandi magazzini londinesi scelgono Maremma

piccante, toscano, maremmano, al Morellino) passando per soppressata e capocollo. E ancora i salumi di cinghiale, le salsicce, i buristi, il prosciutto crudo stagionato sotto cenere di quercia, sotto grano e sotto semola di grano. Le declinazioni del maiale per Silvano sono molteplici, tanti prestigiosi biglietti da visita da spendere a giro per il mondo.

E pensare che la storia imprenditoriale di Mori inizia

dalla vecchia macelleria del paese, oggi diventato un moderno stabilimento per una potenziale clientela senza confini.

«Abbiamo mantenuto però — spiega — le tecniche artigianali tramandate dagli avi che, unite a moderni macchinari, forniscono prodotti di elevata qualità e conformi alle più scrupolose norme sanitarie dell'Unione Europea. Quando sono andato per la prima volta ai magazzini Harrods — racconta ancora Mori — ed ho visto sul banco certi prezzi, mi è preso un accidente. Ho pensato che nessuno avrebbe mai acquistato i miei salami e quei prosciutti a quei prezzi e invece, in una mezza giornata, hanno venduto tutto».

Prezzi elevati, quindi, ma per godere di una qualità ineccepibile. «Diventare fornitori di Harrods o dei negozi Fortnum & Mason non è uno scherzo — prosegue Silvano — bisogna passare attraverso una serie di test che non devono lasciare dubbi sulla genuinità dei prodotti, poi ci sono i controlli diretti sulle aziende effettuati dai responsabili degli acquisti».

Gabriele Baldanzi