

# In Alta Versilia alla scoperta dell'antica arte norcina

scritto da Silvia Fissore | 24/06/2022



**Nel borgo toscano di Gombitelli, a pochi km dal mare, ogni anno arrivano i turisti dalla riviera, desiderosi di assaggiare i prodotti del Salumificio Gombitelli. Il successo della famiglia Triglia è nato dal passaparola, attraverso le generazioni, che ora si adegua anche all'era dell'e-commerce con un nuovo shop online per raggiungere i clienti in tutta Italia**

Con il caldo estivo non c'è niente di più buono di uno spuntino a base di salumi. Se poi siete in Versilia e avete voglia di sperimentare la **tipica mortadella nostrale** o il morbidissimo **lardo rosa**, allora vi consigliamo una breve escursione nei boschi dell'entroterra alla scoperta del piccolo borgo di Gombitelli (in provincia di Lucca) e dei suoi salumi.

## Gombitelli, un borgo medievale piccolo e goloso

Siamo in collina, a pochi km dal mare, e in questa amena località di origini medievali, ogni anno frotte di turisti arrivano dalla riviera versiliese per visitare il laboratorio della famiglia Triglia, titolare dell'ormai celebre **Salumificio Gombitelli**.

Attraverso il passaparola, golosi di passaggio e non solo, arrivano attirati dalla nomea di prodotti come la **crema di lardo rosa**, la **coppa stagionata un anno intero**, il prosciutto penitente o la squisita **soppressata nostrale** che hanno cresciuto la fama della famiglia Triglia.

Oggi, il Salumificio Artigianale Gombitelli è tra i più ricercati nel panorama della norcineria. Per questo, per mantenere i contatti per tutto l'anno con i clienti affezionati, si è scelto di creare una seconda **bottega "virtuale"**, uno shop on line che rende alla portata di tutti questi salumi così speciali.

### Il segreto del Salumificio Gombitelli

Quando chiediamo al capofamiglia **Alderigo Triglia** il segreto del loro successo, risponde con convinzione:

«Il rispetto del lavoro dei nostri padri e dei nostri nonni, un insieme costante di tenacia, passione, tradizione».

Nel corso degli anni, infatti, il laboratorio ha sempre cercato di mantenere alta la qualità, senza scendere mai a compromessi. Molto ha contribuito anche il **particolare microclima del luogo che permette una stagionatura perfetta dei salumi**, perfezionata però dalla capacità di questa famiglia artigiana di rinnovarsi continuamente pur nel rispetto della tradizione.

«La scelta di materie prime di qualità - precisa Alderigo Triglia - è sempre stato il nostro imperativo, imprescindibile per portare avanti la nobile arte della lavorazione del maiale, senza glutine, senza lattosio e senza l'aggiunta di coloranti o conservanti».

Un esempio è l'**affumicatura**: una lavorazione svolta ancora artigianalmente senza apporti esterni e che regala un profumo intenso, e mai eccessivo, ai prodotti della famiglia Triglia.

### Sostenibilità a 360 gradi

Vale poi la pena di sottolineare che il Salumificio Gombitelli si rifornisce solo da allevamenti dove gli animali possono vivere in libertà, dove il foraggio è controllato, in aziende con una buona impronta ambientale. E questa attenzione per la sostenibilità produttiva si riflette anche negli imballaggi usati per le spedizioni per i quali viene impiegata pellicola con carta riciclata al 100% e scatole in cartone robusto sempre riciclato al 100%.

Per muovere i macchinari, inoltre, l'azienda impiega energia elettrica rinnovabile al 100% e ha adottato il suo impegno in sostenibilità anche dal punto di vista del nuovo sito web.

«Consapevoli che un sito web medio produce 6,8 g di carbonio per visualizzazione di pagina - spiega Alderigo Triglia - abbiamo deciso di affidarci a un'azienda di settore che

ci ha aiutato a costruire un percorso sostenibile a 360 gradi».

Il fornitore energetico utilizzato, Energiedienst AG, si appoggia a un'azienda certificata TÜV che genera energia verde da energia idroelettrica al 100% priva di anidride carbonica e rispettosa dell'ambiente. Non solo.

Il Salumificio ha aderito anche al [progetto globale di riforestazione Treedom](#) per cui ogni 1500 spedizioni attivate dall'e-commerce, saranno piantati 10 alberi all'interno di un sistema agroforestale dove la coltivazione degli alberi si unisce a quella di arbusti e colture e perfino allevamento di bestiame. Al momento, Salumificio Artigianale Gombitelli ha già piantato 20 alberi di cacao in Camerun che stanno assorbendo 1100 kg di CO<sub>2</sub> all'anno a cui se ne aggiungeranno altri 20 nel 2022.

### **Salumificio Gombitelli**

Via dei Norcini, 4719 - Camaiore (LU)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - Instagram