

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 27.03.2017)

La famiglia Patrone e la Toscana: dal Bar Irpinia al salumificio per buongustai

27.03.2017, Dal sito Avellinotoday.it

Ha conquistato la menzione speciale per la categoria salumi al Tuscany food awards 2017, gli oscar dell'enogastronomia Toscana“.



L'Irpinia che produce e si fa largo a livello nazionale. **Lorenzo e Maria Patrone di Bagnoli Irpino** lasciano la loro terra natia per mettersi in gioco in una realtà diversa. Sono gli anni difficili del post terremoto. Preferiscono trasferirsi in Toscana a Venturina in provincia di Livorno.

Agevolati dalla presenza di un parente, **aprono un bar nel 1982**. Il nome dato all'attività commerciale fa capire che il legame con la terra di origine resta intatto: **Irpinia**. La svolta arriva nove anni dopo.

Rilevarono un'attività ambulante di salumeria, e da subito cominciarono a pensare a produrre autonomamente salumi.

“Mi diedero del matto – annuncia Lorenzo -, eravamo in Val di Cornia, vicino al mare, cosa c'entravano i salumi. Fu una sfida, e riuscimmo a vincere anche le remore della gente del posto“. Sono stati aiutati da norcini di vecchia scuola cominciando a produrre porchetta e salsiccia e poi tutta la linea di salumeria tipica maremmana. Ma i segreti della tipicità irpina hanno dato qualità ai prodotti. *“Ciò che ci differenzia dalla concorrenza che per noi è punto imprescindibile, è la lavorazione esclusivamente artigianale dei suini e cinghiali rigorosamente toscani e italiani. Tutta la produzione è priva di glutine, di lattosio e di allergeni, i prodotti poveri come buristo, soppresata e anche la porchetta sono privi di conservanti”.* Si mangia sano anche prodotti che più delle volte vengono denigrati da nutrizionisti e dietologi. I risultati arrivano, l'azienda cresce e **al fianco di mamma Maria e papà Lorenzo entrano in piena attività i figli Nica e Luca**. In 25 anni di attività le soddisfazioni per la famiglia Patrone sono state davvero tante.

Ha appena conquistato **la menzione speciale per la categoria salumi al Tuscany food awards 2017**, gli oscar dell'enogastronomia Toscana.

L'iniziativa promossa da Regione Toscana e Coldiretti Toscana ha visto **il salumificio Patrone protagonista con i suoi prodotti**, al teatro Puccini a Firenze, della cerimonia di premiazione delle eccellenze dell'agroalimentare in una vetrina internazionale. Tra l'altro, il salumificio Patrone è stato scelto anche quest'anno come **espositore al Vinitaly di Verona**, ad aprile, nel settore agroalimentare.