

Salumificio Gamba Edoardo



Contatti

Salumificio Gamba Edoardo
via Cesare Mazzini, 105
24018 Villa d'Almè (BG)

Nato nel 1880 a Villa d'Almè, il Salumificio Gamba Edoardo è un'azienda a conduzione familiare specializzata nella produzione di salumi tipici della tradizione bergamasca e lombarda. La produzione, sia tradizionale sia certificata biologica, va dai prodotti più tipici (salami, lardi, pancette, coppe, ecc.), a quelli più antichi (come slinzeghe e strolghino), fino a quelli più ricercati e particolari (es. salumi di selvaggina e di asino). Oggi il salumificio, gestito da Pierluigi Gamba, responsabile dell'area commerciale, e da Claudia Gamba, responsabile dell'area amministrativa e delle risorse umane, conta un organico di 21 addetti, molti dei quali in azienda da oltre vent'anni.

L'esperienza, tramandata di generazione in generazione, costituisce un bagaglio di conoscenza importante per garantire insaccati dal sapore antico, ma sempre genuini, digeribili e sicuri. Espressioni della qualità dei prodotti sono il marchio "Bergamo città dei mille ...sapori" per i salumi, rilasciato dalla Camera di Commercio di Bergamo, la certificazione ICEA e il marchio di garanzia AIAB per i prodotti biologici. L'ultimo riconoscimento ottenuto nel 2014 vede l'azienda tra le 29 eccellenze italiane scelte dal Gambero Rosso e pubblicate sulla prima Guida dei Grandi Salumi.

Coerentemente con l'evoluzione della domanda del mercato, l'azienda valorizza la scelta della territorialità, che significa continuità con il passato, cioè attaccamento alla tradizione artigianale e all'uso di antiche ricette nelle preparazioni, scelta dei fornitori locali e regionali, controllo diretto sulle materie prime e sulla loro genuinità, cura della clientela tradizionale e grande passione per la qualità, l'esclusività e la selezione dei prodotti.

Il Salumificio Gamba è molto attento all'ambiente e sono numerose le azioni green che mette in atto. Dal punto di vista del risparmio energetico e della gestione dell'attività viene utilizzata l'energia "verde" prodotta dall'impianto fotovoltaico, vengono impiegati detersivi e sanificanti totalmente ecologici e viene riciclata l'acqua calda derivante dal circuito di raffreddamento per la pulizia dei locali. Per quanto riguarda i salumi, oltre a offrire alla clientela una linea di prodotti di alta qualità dal punto di vista organolettico e nutrizionale (senza additivi, sostanze chimiche, OGM, glutine e allergeni in genere), dal 2009 il Salumificio Gamba ha introdotto una linea di prodotti biologici, per la cui realizzazione vengono acquistate materie prime direttamente da allevamenti biologici del territorio provinciale e regionale, privilegiando così la cosiddetta "filiera corta", che non solo contribuisce a garantire prodotti di nicchia e di alta qualità, ma che limita anche i passaggi tra l'allevamento e il consumatore, riducendo i trasporti a favore di un ambiente più sano.

Ultima modifica: Martedì 8 Gennaio 2019

Condividi

Reti Sociali



Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/sono-sostenibile/salumificio-gamba-edoardo>

Collegamenti

[1] <http://www.bg.camcom.gov.it/sonosostenibile/linkest/salumificio-gamba-edoardo>