

Dal tagliere alla tasca, come Le Salumette stanno trasformando l'arte della norcineria in uno snack da viaggio

21 Maggio 2026

di Patrizia Ferlini



GENOVA - In Italia, il salume è una declinazione geografica dello spirito. Se il Rinascimento ha codificato l'arte della norcineria, trasformando la conservazione della carne in un'estetica della pazienza, ogni regione ha poi saputo declinare questo "sapere del sale" secondo il proprio microclima.

Dalle nebbie della Bassa Parmense, dove il culatello assorbe l'umidità del Po, fino alle vette sarde dove il mirto profuma il grasso ovino, l'Italia è un mosaico di stagionature. In questo panorama, la Liguria ha sempre giocato una partita di confine: terra di mare, certo, ma con un entroterra capace di produrre eccellenze come il salame di Sant'Olcese o la testa in

cassetta.

In questo contesto di eccellenza si inserisce Le Salumette. L'intuizione è tanto semplice quanto audace: de-strutturare il concetto classico di salume per trasformarlo in uno snack d'alta gamma. Non si parla di prodotti industriali da distributore automatico, ma di veri e propri mini-formati che conservano intatta l'anima della norcineria artigianale, ma in un formato ready-to-eat.



Le Salumette nascono per colmare un vuoto nel mercato gastronomico, la mancanza di un contenuto proteico di alta qualità che sia facile da trasportare, conservare e consumare in ufficio, durante un trekking o come accompagnamento rapido a un calice di vino.

“Le Salumette nascono prima di tutto da una famiglia”, racconta **Daria Agosto** a *Virtù Quotidiane*. “Da persone che sono cresciute con il valore del cibo condiviso, delle cose fatte bene e della semplicità che sa diventare speciale”.

“È un progetto che seguiamo in prima persona, con cura e responsabilità, perché per noi non è solo un prodotto: è qualcosa che parla di casa, di tradizione e di quotidianità”, dice.

Il segreto del successo de Le Salumette risiede nel rifiuto del compromesso. La carne è selezionata tra i migliori tagli italiani, aromatizzata secondo ricette che spaziano dal classico pepe in grani a varianti più contemporanee e sfiziose, come tartufo, peperoncino o finocchietto.



“La qualità per noi parte dalle persone. Scegliamo produttori con cui condividiamo valori, non solo standard. Il rapporto umano è fondamentale: vogliamo sapere da dove arriva ciò che utilizziamo, come viene lavorato, con quanta attenzione”.

“L’idea”, spiega, “nasce da un’esigenza molto concreta, ma anche da un’emozione. Ci siamo

resi conto che mancava qualcosa: uno snack pratico, sì, ma che avesse anche un'anima. Qualcosa che ricordasse i sapori di sempre, quelli veri”.

La proposta si articola su diverse linee che spaziano dai grandi classici alle combinazioni più innovative. Le barrette di bresaola proposte in abbinamento al formaggio, le varianti regionali a base di speck e prosciutto crudo arricchite solo da spezie e piante aromatiche naturali.

“La sfida più grande? Riuscire a non perdere l'essenza. Trasformare un prodotto così legato alla tradizione in uno snack moderno, senza snaturarlo. È stato un percorso fatto di prove, di equilibrio e di scelte attente. Ma l'obiettivo era chiaro fin dall'inizio: creare qualcosa di pratico, sì, ma che al primo morso facesse sentire a casa”.



“Le Salumette sono dedicate a chi ha giornate piene, ma non vuole rinunciare al gusto. A chi cerca qualcosa di semplice, ma vero. Agli sportivi, a chi lavora, a chi è sempre in movimento. E anche alle famiglie. Per noi è speciale vedere che Le Salumette piacciono anche ai bambini: è come chiudere un cerchio, riportando un prodotto della tradizione dentro momenti

quotidiani, condivisi”.

Oltre al contenuto, è il contenitore a fare la differenza. Le Salumette si presentano con un packaging curato, che le posiziona immediatamente nel segmento del lifestyle food. La confezione è studiata per preservare l’aroma e la freschezza, rendendole il gadget gastronomico perfetto.

Le Salumette sono un nuovo modo di intendere il consumo della tradizione. Dimostrano che l’eccellenza italiana può uscire dalle vetrine delle gastronomie storiche per entrare nelle tasche e negli zaini, mantenendo la propria identità territoriale. Le Salumette sono un ponte tra passato e presente: lo stesso gusto di sempre, in una forma nuova.