



**Veneto**  
*The Land of Venice*

[www.veneto.eu](http://www.veneto.eu)



DESTINATION	<b><i>SALUMIFICIO DA PIAN</i></b>
INDIRIZZO	<i>via Internati 1943 - 1945, 12 31057 Silea (TV) <a href="https://www.dapian.it/">https://www.dapian.it/</a> mail to: <a href="mailto:info@dapian.it">info@dapian.it</a> Phone: +39.0422.362477</i>
GESTIONE	<i>Famiglia Da Pian Antonio, da quasi 50 anni.</i>
ATTIVITA'	<i>Lavorazioni di carni insaccate e di prodotti gastronomici vari</i>

L'AZIENDA	<p>Treviso è una terra ricca di tradizioni, tutte legate al modo naturale di vivere in campagna. La conoscenza nella preparazione di salumi di qualità della famiglia Da Pian deriva dall'antica tradizione della "Scuola dei Luganegheri" di Venezia. I luganegheri (da luganega: salsiccia in veneziano) rappresentavano una corporazione importante nella Serenissima del XVIII e XIX secolo. I luganegheri erano i depositari dei segreti nell'arte della preparazione delle carni suine, segreti e tradizioni che, tramandate da padre in figlio, giungono oggi a noi attraverso i salumieri e, grazie all'operosità e al lavoro di quattro generazioni della famiglia Da Pian, anche con lo stabilimento di lavorazione di Silea, alle porte di Treviso (con un ampio mercato che coinvolge non solo il Triveneto ma anche altre Regioni, in particolare Lombardia ed Emilia Romagna...). La famiglia Da Pian fin dal lontano 1868 e da ben quattro generazioni produce salumi e prelibatezze legate alla tradizione trevigiana. Lo fa nel segno del rispetto delle antiche consuetudini nella preparazione dei salumi e di una qualità che nasce dalla materia prima : carni provenienti solo da allevamenti selezionati del territorio e fra i migliori della comunità europea, dove gli animali crescono nelle migliori condizioni e sono alimentati con prodotti che non contengono sostanze geneticamente modificate. La qualità Da Pian è tracciabile in tutte le sue fasi di produzione, dalla materia prima fino alla tavola del consumatore, perché è sottoposta a severe procedure. L'azienda si è meritata anche l'importante certificazione IFS, uno standard riconosciuto a livello europeo che si applica ai fornitori in tutte le fasi della lavorazione alimentare successive a quella agricola per il sistema di gestione della qualità e al sistema HACCP (Hazard Analysis &amp; Critical Control Points), con il supporto di programmi di prerequisiti dettagliati, ovvero un insieme dei requisiti GMP (Good Manufacturing Practice), GLP (Good Laboratory Practice) e GHP (Good Hygiene Practice). Questa bella realtà imprenditoriale familiare è oggi nelle salde mani di Maria Da Pian che, dopo avere affiancato per tempo il padre Antonio (di cui condivide e riflette etica e spirito imprenditoriale), insieme al marito Luciano Frassinella forma un vertice dinamico, esperto, motivato e molto unito. Una forza per un futuro che sarà senza dubbio affrontato con idee e scelte ponderate. A garantirlo c'è già in casa la prossima generazione, presente con tre protagonisti, ancora giovanissimi studenti.</p>
-----------	--

I PRODOTTI	<p><b>INSACCATI E ARROSTI</b></p> <p>Prodotto di punta dell’azienda è la porchetta, preparata secondo la ricetta inventata a Treviso a inizio ‘900 che prevede una lunga cottura in forno (fino a 18 ore) a bassa temperatura per ottenere una carne morbida e succosa, ma non grassa. «È tipica, naturale – racconta con grande passione Maria -, esprime bene la tradizione del territorio, solo coscia di maiale, senza conservanti e coloranti, cucinata al forno... Una fetta, servita con pane caldo e appena un pizzico di sale è la fine del mondo”. Tra i salumi insaccati sono invece degni di nota la tipica sopressa veneta (con o senza aglio), la pancetta (affumicata, stufata o alla brace), i salami (nostrano, ungherese, piccante Napoli); tra i salumi non insaccati ci sono i prosciutti cotti (naturale, alla brace e tipo Praga). Nella categoria degli arrosti, oltre alla porchetta, meritano invece il manzo stufato affumicato, il roast beef all’inglese, lo stinco, il manzo stufato affumicato e la fesa di tacchino.</p> <p>Il Salumificio Hanno anche una linea 'Senza', completamente priva di additivi chimici aggiunti come nitriti, glutammati e polifosfati, che sta spopolando tra i gourmet.</p> <p><b>ESPERIENZE</b></p> <p>In azienda (gestione diretta) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita assistita ai laboratori di produzione: passeggiata tra fontanazzi, vasche naturali, stagli, paludi e canali per osservare accompagnati i pesci nel loro habitat naturale e anche la spettacolare schiusa delle uova di avannotti nella “nursery”; “lezioni di cucina” con la signora Marilena) per esaltare i sapori dei suoi prodotti (che si possono anche acquistare appena pescati e a seguire degustazione di pesci allevati preparati sempre dalla signora Marilena.</li> </ul> <p>Nell’Oasi Naturalistica del Mulino di Cervara (in convenzione, con degustazione a gestione diretta):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita assistita all’Oasi: riserva naturale che tutela un ambiente palustre di eccezionale bellezza L’Oasi è situata sempre a Santa Cristina di Quinto di Treviso ed ha la forma di un’isola compresa tra i corsi del fiume Sile e del torrente Piovega. È una riserva rivolta a naturalisti e birdwatchers ma è anche un’area naturale fruibile da famiglie con bambini, scolaresche e da tutti coloro che ricercano un contatto con la natura: il parco ospita soprattutto specie animali che vivono allo stato selvatico. L’esperienza si conclude con una visita all’antico frantoio e una degustazione di olii, sottoli e calde bruschette insieme a gustose tartine preparate dalla signora Marilena con i prodotti del suo allevamento e una selezione di vini Prosecco DOCG.</li> </ul> <p>In altri splendidi luoghi del Veneto (in partenariato con Progetto Taste Veneto):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tour Enogastronomico sulle Colline del Prosecco e Vicentine (3 gg.)</li> <li>- Tour Enogastronomico nelle Valli Veronesi (3 gg.)</li> </ul>
------------	--



LUCIANO FRASSINELLA, MAURA DA PIAN (MOGLIE E PROPRIETARIA)



SEDE



ASSORTIMENTO PRODOTTI



PRODOTTO TOP



LINEA TOP



MARKETING