

Il prosciuttificio Conti

PRODUTTORI

*Un'impresa tutta al femminile che vanta una storia lunga mezzo secolo
E fa scuola nell'accoglienza turistica: nel 2018 accolti 7.300 visitatori*

Daniela e Michela Conti, assieme alla mamma Mariangela Simonini, sono le tre titolari del prosciuttificio Conti di Castrignano. Un'impresa tutta al femminile che ha appena festeggiato mezzo secolo di storia. L'azienda è stata fondata nel 1968 da Giovanni, Claudio e Aufrodisio Conti e, nel corso del tempo, ha lavorato alacremente per rendere unici i propri prodotti. Da alcuni anni inoltre, all'attività principale, si affianca quella dell'accoglienza turistica all'interno del prosciuttificio. Un'iniziativa nata quasi per caso, ma che continua a crescere in maniera esponenziale, tanto che lo scorso anno sono stati accolti all'interno del salumificio di Castrignano oltre 7.300 visitatori, in gran parte stranieri. Il salumificio Conti fa inoltre parte del club di prodotto «Parma city of gastronomy», un progetto per la valorizzazione delle eccellenze agroalimentari del nostro territorio in cui crede fortemente. «Nel 2013 è morto nostro padre - racconta Daniela Conti - e così a gestire l'azienda siamo rimaste in tre sorelle: Daniela, Michela e Francesca (scomparsa recentemente), affiancate da nostra madre Mariangela. Ci siamo chieste come potevamo reinventarci e così abbiamo investito sul turismo in azienda».

Nel 2014 sono iniziate le prime visite e già nel 2015 sono stati superati i 4mila visitatori. «La crescita è stata costante ed esponenziale - sottolinea Daniela Conti -. Lo scorso anno

abbiamo ospitato oltre 7.300 visitatori e quest'anno i numeri sono in ulteriore crescita. Quella delle visite è diventata ormai un'attività parallela a quella principale, tanto che abbiamo allestito dei locali appositamente dedicati ai turisti, oltre ad uno dei pochissimi musei d'impresa presenti sul nostro territorio». Il 95% dei visitatori sono stranieri. «Nutrono un grandissimo interesse verso le nostre produzioni - osserva -. Molti di loro arrivano qui preparati e desiderosi di scoprire i "segreti" dei nostri prodotti d'eccellenza». L'ingresso nel club di prodotto «Parma city of gastronomy» sta portando frutto. «E' positivo che il Comune di Parma abbia pensato di valorizzare tutto il territorio - dichiara Daniela Conti - Si tratta di un grande passo in avanti rispetto al passato». Il salumificio Conti sta "scaldando i motori" in vista di Parma 2020. «Abbiamo partecipato a un progetto dell'unione dei comuni del territorio, che ha coinvolto anche i Parchi del ducato - spiega Daniela Conti -. L'intento è quello di creare dei percorsi culturali a tutto tondo tra le nostre stupende colline, partendo dai beni artistici e architettonici fino ad arrivare alle eccellenze agroalimentari».

LUCA MOLINARI



PARMA 2020

«Siamo parte di un progetto: l'intento è quello di creare dei percorsi culturali tra le nostre stupende colline»