

Salumi Pasini e il boom delle Salumerie Online: perché gli Italiani le preferiscono

Pubblicato: Lunedì 19 Agosto 2019



Di pari passo con lo sviluppo esponenziale dell'e-commerce, si è registrato il boom delle salumerie online. Molti esercenti hanno infatti deciso di **allargare il proprio business attraverso Internet** sia per contrastare la crisi economica, sia per far conoscere i propri prodotti ad un pubblico situato a molti chilometri dalla loro sede operativa.

Un'altra ragione che spinge le salumerie a lanciarsi sul **mercato virtuale** è la volontà di effettuare spedizioni a chi ha precedentemente fatto acquisti nel loro negozio fisico e desidera gustare i suoi prodotti anche a casa o regalarli ai suoi cari.

Molte **salumerie online** effettuano vendite all'ingrosso e vendite al dettaglio: nel primo caso è possibile far conoscere la propria produzione ad un pubblico ben più ampio e variegato (vedi i ristoranti), mentre nel secondo si ha la garanzia di acquistare delle vere e proprie coccole per il palato, in quanto decisamente più gustose rispetto ai salumi venduti nei supermercati tradizionali.

Un altro fattore che ha consentito la capillare espansione della vendita di salumi online è la possibilità di **ordinare dei prodotti personalizzati**, per esempio scegliendo l'aggiunta o la rimozione di alcuni aromi/cibi.

Inoltre l'acquisto online permette di leggere attentamente la lista degli ingredienti, di lasciare recensioni sul servizio ricevuto, ma soprattutto di leggere quelle scritte dai clienti precedenti.

Acquistare salumi online: tutti i vantaggi

Fare la spesa online porta numerosi vantaggi, specialmente nel caso dei salumi di qualità, in primis la possibilità di **assaggiare delle specialità difficilmente reperibili** presso le maggiori catene di distribuzione (come ad esempio il salame campagnolo legato a mano, la bresaola punta d'anca, il lardo speziato, etc.).

Un altro beneficio è quello di conoscere e far conoscere la **qualità alimentare italiana**, sia nel nostro Paese sia all'estero: sono infatti sempre più frequenti gli ordini provenienti da diverse nazioni, dove acquistare tali prodotti sarebbe impossibile se non a prezzi super maggiorati per via dell'importazione.

Acquistare salumi online permette inoltre di **risparmiare molto tempo** e di fare la spesa ad ogni ora del giorno e della notte, in quanto un negozio virtuale è aperto 24 ore su 24. A tutto questo si aggiunge il risparmio di carburante e di estenuanti code alla cassa.

In più, alcune **salumerie online** offrono una percentuale di sconto sul primo ordine per invogliare i clienti a provare i loro articoli, quindi perché non approfittarne?

Un altro importante dettaglio è il **vasto assortimento**, dato che le salumerie online vendono anche altri cibi da abbinare con la degustazione dei salumi, per esempio vini, pasta, formaggi, verdure sott'olio e molto altro ancora.

Come scegliere i migliori salumi online

Una delle salumerie online precursori del settore è sicuramente **Salumi Pasini**, azienda di Trezzano sul Naviglio gestita da Andrea Pasini, Filippo Pasini e Daniela Pasini, il cui e-commerce è nato con l'obiettivo di far conoscere la qualità dei salumi italiani nel mondo e che predilige ancora **lavorazioni artigianali**, come la legatura a mano dei salami, ed ha lanciato sul mercato il **salame campagnolo** e il **salame gran filetto legato a mano**, una novità per il settore.

Proprio **Salumi Pasini**, ci indica alcuni requisiti molto importanti per acquistare i migliori salumi online, tra cui:

- **Preferire le lavorazioni artigianali a quelle industriali**, in quanto decisamente più gustose e di qualità più alta;
- **Scegliere i prodotti privi di allergeni** per evitare l'insorgere di reazioni spiacevoli e permettere l'assaggio a più persone. Gli allergeni più comuni nei salumi sono caseina, glutine e lattosio;
- **Preferire salumi privi di nitriti** (E249 ed E250) e **nitriti** (E251 ed E252), poiché queste sostanze possono creare, tramite il legame con l'azoto presente nelle proteine della carne, le nitrosammine, elementi altamente cancerogeni;
- **Documentarsi a dovere sulle modalità di spedizione**: i salumi devono infatti essere protetti da urti e sbalzi di temperatura attraverso l'utilizzo di appositi contenitori isotermitici. Durante i mesi più caldi dell'anno devono inoltre essere impiegate delle buste di gel refrigeranti, le quali garantiscono uno stato di conservazione ottimale perché impediscono ai salumi di andare a male.
- Inoltre, per ricevere i prodotti in tutta la loro freschezza e fragranza, i tempi di consegna devono avvenire nel minor tempo possibile (massimo tre giorni);
- Se si effettuano gli ordini da uno Stato estero, **informarsi per tempo sull'importazione dei salumi** per evitare spiacevoli disguidi con le autorità doganali;
- **Accertarsi sul diritto di recesso** qualora la merce arrivasse a destinazione deteriorata o non conforme alla descrizione;
- Richiedere, se possibile, il **sottovuoto**, che permette una miglior conservazione dei sapori e di tutte le proprietà organolettiche dei salumi;
- Se si desidera risparmiare qualche Euro, **informarsi sulla disponibilità di eventuali sconti** o se

le spese di spedizione sono gratuite;

- **Acquistare i prodotti di stagione:** saranno decisamente più gustosi;
- **Preferire le carni con insaccatura nel budello naturale** piuttosto che in altri prodotti artificiali, visto che i suddetti potrebbero alterare il gusto;
- **Documentarsi sempre sulla provenienza degli articoli** che si desidera ordinare;
- Accertamenti che siano provvisti della **certificazione europea** e dei marchi DOP/IGP.

Salumerie online: la nuova frontiera dell'e-commerce

Le **salumerie online** sono dunque diventate la nuova frontiera dell'e-commerce, in quanto consentono di ricevere nell'arco di due-tre giorni lavorativi dei prodotti freschi, di alta qualità e di produzione artigianale.

Ricorrere a questo **innovativo metodo di fare la spesa** rappresenta un notevole risparmio di tempo, soprattutto se si conduce una vita fitta di impegni o si desidera regalare qualcosa di speciale ad una persona cara.

Inoltre si può accedere a diverse forme di scontistica, basti pensare a quella sul primo ordine o ad altre promozioni di varia natura come quelle lanciate in occasione di Natale, Pasqua e via discorrendo.

Acquistando i salumi online si potrà poi contribuire allo sviluppo delle piccole aziende italiane, per le quali è sempre più difficoltoso affermarsi in un settore dove la concorrenza è decisamente alta.

Infine, i professionisti del mestiere ed i ristoratori possono usufruire di apposite convenzioni sugli acquisti all'ingrosso.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it