

# Storia dell'azienda Eredi F.lli Bartolazzi (Muccia, Marche)

**Eredi F.lli Bartolazzi** è un salumificio a conduzione familiare con sede a **Muccia**, nell'entroterra montano della provincia di Macerata (Marche). La sua vicenda imprenditoriale attraversa decenni, intrecciandosi con le tradizioni contadine locali e mostrando capacità di resilienza di fronte alle avversità. In questa storia si ripercorrono: **le origini** e la fondazione dell'azienda, **le tradizioni norcine** e le lavorazioni tipiche praticate, e **l'evoluzione nel tempo** – inclusi eventi cruciali come il terremoto del 2016 e il passaggio generazionale.

## Origini e fondazione dell'azienda

L'azienda nasce ufficialmente nel **novembre 1981** dall'idea del fondatore **Renzo Bartolazzi**, originario di Muccia ([Salumificio Eredi Bartolazzi Renzo – Visioni festival](#)). In un contesto rurale dove la lavorazione casalinga del maiale era prassi diffusa nelle famiglie, Renzo decide di trasformare quella tradizione in un'attività imprenditoriale. Con **grandi speranze** e il supporto della famiglia, allestisce un piccolo **laboratorio artigianale** per la trasformazione delle carni suine nel garage sotto la propria abitazione, nel centro di Muccia ([Salumificio Eredi Bartolazzi Renzo – Visioni festival](#)). In questo modesto spazio – nato anche dalla cultura contadina locale di “far su il maiale” ogni anno – vengono prodotti i primi salumi artigianali, seguendo le ricette tradizionali del posto.

Il riscontro del mercato fu da subito positivo: le specialità di **Fratelli Bartolazzi** (come iniziarono a essere conosciute) incontrarono il favore dei clienti locali ([Salumificio Eredi Bartolazzi Renzo – Visioni festival](#)). Già nei primi anni l'azienda cominciò ad **espandersi**, segno che la qualità dei prodotti soddisfaceva una domanda in crescita. Vennero acquisite attrezzature via via più moderne per migliorare la produzione e il confezionamento, mantenendo però intatta la lavorazione artigianale ([Salumificio Eredi Bartolazzi Renzo – Visioni festival](#)). Contestualmente si allargò anche il personale coinvolto, uscendo dalla sola cerchia familiare. Questo sviluppo portò la famiglia Bartolazzi a trasferire l'attività fuori dal centro abitato: il salumificio trovò sede nella vicina **frazione Maddalena di Muccia**, dove erano disponibili spazi più ampi ([Salumificio Eredi Bartolazzi Renzo – Visioni festival](#)). Questo passaggio permise di aumentare la capacità produttiva, pur restando nell'ambito comunale e quindi mantenendo un forte legame col territorio d'origine.

## Tradizioni norcine e lavorazioni tipiche

([Una rete per il ciauscolo maceratese | Cronache Maceratesi](#)) *Un tipico salame morbido marchigiano (ciauscolo) come quello prodotto dall'azienda Bartolazzi.*

Sin dall'inizio, l'azienda ha fondato il proprio successo sulle **tradizioni norcine locali**, ovvero sull'arte della lavorazione del maiale tipica dell'Appennino umbro-marchigiano. Muccia si trova nei pressi dei Monti Sibillini, un'area in cui per secoli le famiglie hanno affinato tecniche di trasformazione delle carni suine secondo usanze tramandate ([Una rete per il ciauscolo maceratese | Cronache Maceratesi](#)). Il *Salumificio Bartolazzi* ha raccolto questo patrimonio: ancora oggi rappresenta “*il luogo dove tradizione e genuinità antica incontrano [...] la domanda di un mercato in continua evoluzione*” ([Salumificio Eredi Bartolazzi Renzo – Visioni festival](#)), combinando metodi di una volta con le esigenze moderne di qualità e sicurezza alimentare.

I **salumi** prodotti rispecchiano fedelmente le specialità tipiche maceratesi e umbre. In particolare, il fiore all'occhiello è il “**Classico Morbido di Muccia**”, un salame spalmabile a grana fine, analogo al *ciauscolo* marchigiano tradizionale ([Salumificio Eredi Bartolazzi Renzo – Visioni festival](#)). Questo insaccato tenero e gustoso – ottenuto da carni scelte di suino condite con sale, pepe, aglio e vino come da ricetta locale – è emblematico della “**lavorazione fatta in casa**” del maiale e rappresenta il prodotto più caratteristico dell'azienda, sia per qualità sia per quantità prodotta ([Salumificio Eredi Bartolazzi Renzo – Visioni festival](#)). Accanto ad esso, il salumificio realizza un'ampia gamma di lavorati, tra cui:

- **Salami e insaccati tradizionali:** varie tipologie di salame (compreso il *salame lardellato* con cubetti di lardo nella pasta), oltre a **salsicce** e **salsiccette** stagionate. Questi prodotti seguono ricette tipiche locali, esaltando i sapori semplici e speziati della tradizione norcina ([#Sundaytrip | Gita della domenica nelle Marche tra Serrapetrona e Muccia – FOODTRIP AND MORE](#)). La macinatura delle carni, il dosaggio di aromi naturali e l'utilizzo di budelli naturali per l'insacco ricalcano fedelmente i metodi artigianali di un tempo.
- **Porchetta arrosto:** la preparazione della **porchetta** (il maiale disossato, condito con finocchio selvatico, aglio, sale e pepe e cotto intero in forno) è un'altra arte norcina praticata dai Bartolazzi. L'azienda è nota per offrire *porchetta calda* ai clienti, secondo la ricetta umbro-marchigiana, molto apprezzata nelle sagre e feste locali ([#Sundaytrip | Gita della domenica nelle Marche tra Serrapetrona e Muccia – FOODTRIP AND MORE](#)).
- **Salumi stagionati interi:** non mancano i grandi classici come il **prosciutto crudo** stagionato, la **lonza** (lombata di maiale salata e stagionata, nota anche come lonzino) e il **guanciale**. Questi tagli, salati e lasciati maturare per mesi, fanno parte integrante della tradizione gastronomica regionale e vengono prodotti seguendo i disciplinari artigianali locali ([Salumificio Eredi Bartolazzi Renzo – Visioni festival](#)).

Le tecniche di lavorazione adottate sono quelle apprese dagli antichi **norcini** – termine che richiama i maestri salumai di Norcia – adattate al contesto marchigiano. La cura manuale in tutte le fasi (dal sezionamento delle carni alla speziatura, dall'insacco alla legatura a mano degli insaccati) garantisce sapori autentici. Allo stesso tempo, l'azienda ha introdotto macchinari moderni **solo** dove non intaccano la qualità (per esempio per confezionamento sottovuoto), mantenendo centrale l'artigianalità. Questi salumi artigianali incarnano un “*know-how agroalimentare*” secolare delle valli maceratesi ([Una rete per il ciauscolo maceratese | Cronache Maceratesi](#)), frutto di influenze culturali condivise tra Marche e Umbria. Ancora oggi, l'azienda Bartolazzi si fa custode di questo patrimonio gastronomico locale, facendolo conoscere a un pubblico sempre più ampio.

## Evoluzione tra generazioni e sfide recenti

Dopo oltre vent'anni di attività, la **seconda generazione** della famiglia Bartolazzi è subentrata alla guida dell'azienda, assicurando continuità e innovazione. I figli del fondatore, come **Andrea Bartolazzi** (affiancato dalla sorella Martina), continuano “*alla grande la tradizione norcina di famiglia nata nel 1981*” ([#Sundaytrip | Gita della domenica nelle Marche tra Serrapetrona e Muccia – FOODTRIP AND MORE](#)). Questo passaggio generazionale – formalizzato anche nella ragione sociale attuale “*Eredi Bartolazzi Renzo*” – ha mantenuto salde le radici dell'impresa, aggiungendo però nuove energie imprenditoriali. Ad esempio, Andrea Bartolazzi non solo ha proseguito la produzione secondo i metodi tramandati dal padre, ma si è fatto promotore della tutela di questi prodotti tipici in ambito territoriale. Nel **2012** è stato tra i fondatori di una rete di 15 imprese locali volta a valorizzare e proteggere la denominazione *ciauscolo*, fungendo da vicepresidente del gruppo ([Una rete per il ciauscolo maceratese | Cronache Maceratesi](#)). Questa iniziativa, in collaborazione con le associazioni di categoria, mirava a ottenere riconoscimenti ufficiali (IGP/DOP) per il *ciauscolo maceratese* e a preservarne la ricetta tradizionale ([Una rete per il ciauscolo maceratese |](#)

[Cronache Maceratesi](#)). Ciò testimonia l'impegno della nuova generazione nel coniugare tradizione e modernità, facendo rete con altri produttori per il bene comune del territorio.

Sul piano imprenditoriale, gli **ultimi decenni** hanno visto l'azienda adattarsi ai tempi mantenendo però la propria identità. Sono stati introdotti canali di vendita innovativi come l'e-commerce e la promozione tramite i social media: oggi i salumi Bartolazzi si possono acquistare non solo nel punto vendita di Muccia, ma anche online attraverso il **sito ufficiale** e lo shop digitale ([#Sundaytrip | Gita della domenica nelle Marche tra Serrapetrona e Muccia – FOODTRIP AND MORE](#)).

L'azienda è presente con pagine dedicate (Facebook, Instagram) dove presenta i prodotti tipici, i cesti natalizi e le offerte stagionali, rendendo così accessibile la tradizione locale anche a distanza. Questa spinta verso la modernità ha ampliato la clientela oltre i confini regionali, pur restando la produzione artigianale quella di sempre. La fama del “*Morbido di Muccia*” e degli altri salumi Bartolazzi si è diffusa tra gli appassionati di gastronomia tipica, guadagnando attenzione su guide e riviste del settore. Ne è prova il fatto che nel **2019** il Salumificio Bartolazzi ha ottenuto un premio per la **qualità** di un suo prodotto in occasione della Rassegna Agricola di Macerata (premio “Sibilla Appenninica”), riconoscimento assegnato da una giuria di esperti che ha esaltato l'eccellenza artigianale dei suoi salumi ([“Ciauscolo indisciplinato”, premio Sibilla ai produttori | Cronache Maceratesi](#)).

Un capitolo fondamentale nell'evoluzione dell'azienda riguarda la capacità di far fronte a eventi calamitosi, in particolare il **terremoto del 2016**. Muccia e tutto l'alto Maceratese furono colpiti duramente dagli eventi sismici del Centro Italia tra il 2016 e il 2017. Molte aziende agroalimentari locali, compreso il salumificio Bartolazzi, subirono danni ingenti alle strutture e un forte contraccolpo economico ([“Ciauscolo indisciplinato”, premio Sibilla ai produttori | Cronache Maceratesi](#)). La famiglia Bartolazzi si ritrovò persino costretta a vivere temporaneamente in un camper dopo il sisma, a causa dell'inagibilità della propria casa ([Dettagli sul produttore Salumificio Bartolazzi - CrEdiC GAS](#)). Nonostante le difficoltà, i titolari non hanno mai interrotto completamente l'attività: con tenacia hanno cercato soluzioni provvisorie per continuare a produrre e vendere i loro salumi, incarnando lo spirito resiliente della comunità montana. In quei mesi drammatici non è mancata la **solidarietà** dal territorio e dalle istituzioni. Emblematica è la visita compiuta nel febbraio 2017 dall'Eelemosineria Apostolica inviata da **Papa Francesco** nelle zone terremotate: il cardinale Konrad Krajewski si recò anche presso l'azienda Bartolazzi a Muccia e acquistò una grande quantità dei loro prodotti tipici, su indicazione del Pontefice, per sostenere concretamente l'attività e “aiutarli ed incoraggiarli nel proseguire” il lavoro ([Papa Francesco fa la spesa nelle zone colpite dal sisma | Cronache Maceratesi](#)) ([Papa Francesco fa la spesa nelle zone colpite dal sisma | Cronache Maceratesi](#)). In quella occasione, la struttura Bartolazzi ospitava temporaneamente anche i prodotti di altri salumifici terremotati (come Pettacci di Visso), fungendo da punto di riferimento per più produttori colpiti ([Papa Francesco fa la spesa nelle zone colpite dal sisma | Cronache Maceratesi](#)). Questi gesti di supporto hanno dato un importante contributo per superare l'emergenza.

Grazie ai fondi per la ricostruzione e alla determinazione della famiglia, negli anni successivi il salumificio è riuscito a **rimettersi in piedi**. La sede produttiva è stata trasferita in un **nuovo stabilimento** antisismico, costruito nella zona industriale di Maddalena di Muccia ([Salumificio Eredi Bartolazzi Renzo – Visioni festival](#)). Questa struttura moderna, inaugurata di recente, ha consentito all'azienda di riprendere a pieno ritmo la produzione in un ambiente sicuro e ampliato. Si è trattato di un traguardo importante: la tradizione di famiglia ha trovato “casa” in un capannone nuovo, simbolo di rinascita dopo la distruzione. Oggi il Salumificio Eredi F.lli Bartolazzi continua la sua attività con successo, forte di un'esperienza ultraquarantennale e di una rinnovata capacità di innovazione. La clientela locale e i turisti enogastronomici possono tornare a visitare lo spaccio aziendale a Muccia, immerso in quel territorio che da sempre dona materie prime e saperi unici.

Allo stesso tempo, chi è lontano può scoprire e acquistare i salumi Bartolazzi tramite il sito ufficiale ([salumificiobartolazzi.it](#)) e i canali social dell'azienda ([Salumificio Eredi Bartolazzi Renzo – Visioni festival](#)) ([#Sundaytrip | Gita della domenica nelle Marche tra Serrapetrona e Muccia – FOODTRIP AND MORE](#)). La storia dei Bartolazzi – dai **fondatori** ai loro **eredi** – è divenuta così esempio emblematico di come una piccola impresa familiare delle aree interne marchigiane possa sopravvivere e crescere, unendo **tradizione** e **spirito di adattamento**.

**Fonti:** Articoli e cronache locali (*Cronache Maceratesi*, Il Resto del Carlino), profilo aziendale ufficiale e testimonianze sul territorio ([Salumificio Eredi Bartolazzi Renzo – Visioni festival](#)) ([#Sundaytrip | Gita della domenica nelle Marche tra Serrapetrona e Muccia – FOODTRIP AND MORE](#)) ([Papa Francesco fa la spesa nelle zone colpite dal sisma | Cronache Maceratesi](#)) ([“Ciauscolo indisciplinato”, premio Sibilla ai produttori | Cronache Maceratesi](#)), nonché informazioni tratte dal sito web e dai canali social ufficiali dell'azienda ([Salumificio Eredi Bartolazzi Renzo – Visioni festival](#)) ([Una rete per il ciauscolo maceratese | Cronache Maceratesi](#)).