

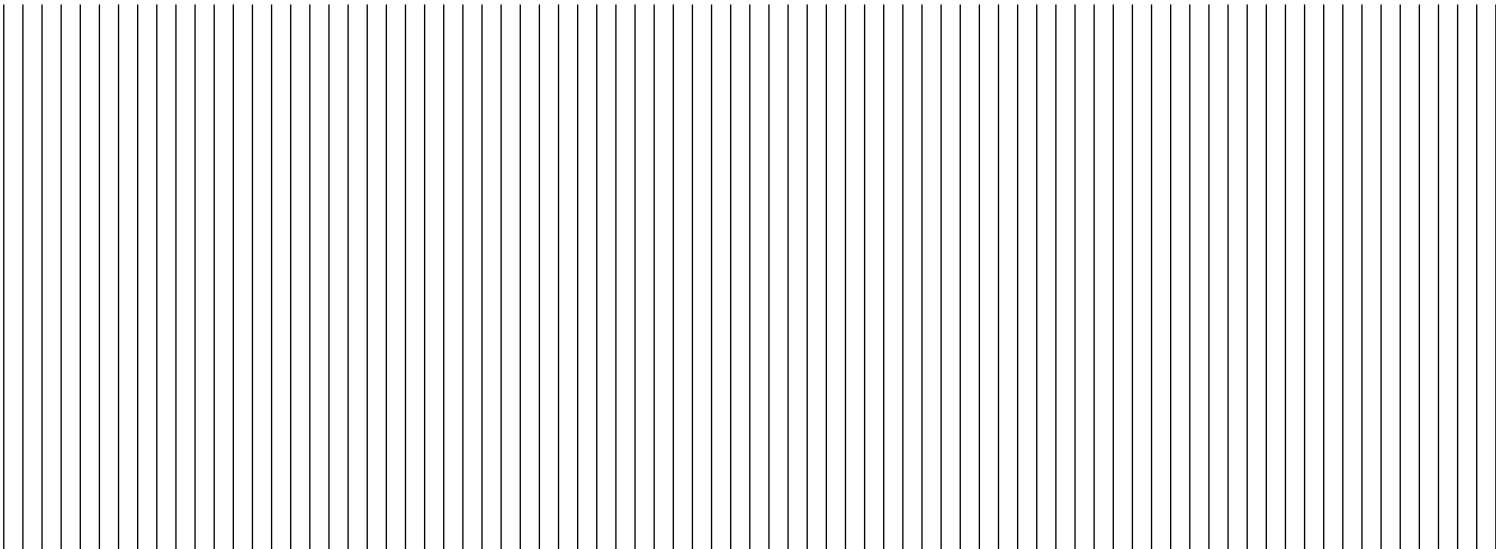
LIPARI
SALUMI DI SICILIA



L'azienda artigiana.


Sono i sogni del padre Alfio e la passione dei figli Gaetano e Floriana gli ingredienti della storia dei salumi Lipari. Un racconto tutto siciliano che si tramanda da anni adattandosi al tempo presente, per offrire ai clienti salumi di altissima qualità.

Così, nel 1982, Alfio Lipari comincia a creare i primi salami per i clienti della sua macelleria. Nel 2008 nasce ufficialmente il salumificio, grazie a quarant'anni di esperienza, di sperimentazione e l'aiuto dei figli Gaetano e Floriana. Nel 2021 si taglia un nuovo traguardo: l'apertura della nuova sede a Gibellina. Uno spazio più ampio che consente un aumento dei volumi, lasciando inalterato il percorso artigianale di produzione.





Il cuore del salumificio Lipari batte in provincia di Trapani: qui vengono selezionati, in allevamenti certificati, i suini bianchi per la realizzazione dei salumi artigianali. Per condirli e massaggiarli, Lipari sceglie il sale delle saline trapanesi, l'aglio di Nubia e spezie a km0. Trapani, ma non solo. I salumi Lipari valorizzano molti prodotti siciliani: dal suino nero ai bovini cinisara, dai limoni alle mandorle, dai pistacchi al finocchietto selvatico. Il risultato è un tagliere di prodotti genuini, privi di glutine, latte e derivati.



A casa Lipari la produzione torna a essere il risultato di antiche pratiche ed esperienza nella lavorazione delle materie prime.

Delle mezzene di suino Alfio e Gaetano Lipari selezionano solo le parti più pregiate per realizzare i loro salumi. Gli aromi e le spezie vengono tritati a punta di coltello, la scorza del limone grattugiata sul momento, gli ingredienti aggiunti a mano in base all'esperienza. Sono ancora le mani di Alfio e Gaetano Lipari a legare i salumi prima di lasciare all'aria e al tempo il compito di provvedere a una perfetta asciugatura e stagionatura.

SUINO NERO
SICILIANO
STAGIONATO

Salame Don Alfio



INGREDIENTI
Spalla di suino nero siciliano,
lardo, sale, spezie.
Senza glutine, latte e derivati.

ASCIUGATURA
7 giorni

STAGIONATURA
40 giorni

Carne di spalla di suino nero siciliano e lardo tagliati a punta di coltello, questo è il cuore dell'impasto del salame Don Alfio. La carne viene poi condita con sale, grani di pepe nero interi e spezie. Una volta insaccato in budello naturale e legato a mano, il salame deve il suo inconfondibile sapore a un lungo periodo di stagionatura.

SUINO NERO
SICILIANO
STAGIONATO

Salame al finocchietto



INGREDIENTI
Spalla di suino nero siciliano,
pancetta, finocchietto selvatico
siciliano, sale, spezie.
Senza glutine, latte e derivati.

ASCIUGATURA
7 giorni

STAGIONATURA
45 giorni

All'impasto del salame, composto da carne di spalla di suino nero autoctono e pancetta tritata a grana media, Lipari ha deciso di aggiungere il finocchietto selvatico in seme intero. La carne così condita viene insaccata in budello naturale e i salumi legati a mano.

SUINO NERO
SICILIANO

Lardo



INGREDIENTI
Grasso di suino nero, sale e pepe.
Senza glutine, latte e derivati.

SALATURA
dai 4 ai 6 mesi

Quello del suino nero siciliano è un lardo pregiato. Il salumificio Lipari lo offre ai suoi clienti al naturale. Gli artigiani trapanesi selezionano solo il miglior grasso dal dorso del suino. Il lardo viene poi privato della cotenna e messo sotto sale per un periodo che va dai 4 ai 6 mesi. Una volta pronto viene massaggiato con il miglior pepe nero in polvere.

SUINO NERO
SICILIANO

Mortadella al pistacchio



INGREDIENTI
Spalla, lardo e lardelli di suino
nero siciliano, pistacchi di Sicilia.
Senza glutine, latte e derivati.

COTTURA
Al vapore per 24 ore

Lipari dà alla consistenza del salume un ruolo chiave per esaltare il sapore della carne pregiata di suino nero siciliano. Spalla, lardo e lardelli del dorso del suino vengono macinati due volte, prima a grana media e poi a grana fine, il tutto insaporito con i tradizionali pistacchi interi. Il salume viene poi legato a mano e cotto a vapore per almeno 24 ore.

SUINO NERO
SICILIANO

Porchetta artigianale

Carni di prima qualità, odori, spezie e una cottura lentissima, così nasce la porchetta di casa Lipari. Del suino nero siciliano viene selezionato il lombo con pancetta . La carne viene massaggiata accuratamente con sale, pepe, rosmarino e finocchietto selvatico siciliano. La porchetta firmata Lipari viene cotta al forno per ben 15 ore. Il risultato è una pietanza speziata e succulenta, pronta da addentare in ogni occasione.

INGREDIENTI
Trinca e pancetta di suino nero siciliano, sale, pepe, rosmarino, finocchietto selvatico siciliano. Senza glutine, latte e derivati.

COTTURA
al forno per 15 ore





SUINO BIANCO
SICILIANO
STAGIONATO

Salame al pistacchio



INGREDIENTI
spalla di suino bianco, pancetta,
pistacchio siciliano, sale delle saline
di Trapani. Senza glutine, latte
e derivati.

ASCIUGATURA
7 giorni

STAGIONATURA
40 giorni

Spalla di suino, pancetta e pistacchio quanto basta, una ricetta semplice e golosa. Lipari decide di aggiungere all’impasto sia pistacchi tritati che interi e lo fa con attenzione, per mantenere l’equilibrio dei sapori. La carne così condita, viene insaccata in budello e legata a mano.

SUINO BIANCO
SICILIANO
STAGIONATO

Salame aglio e rosmarino



INGREDIENTI
Spalla di suino bianco, pancetta,
aglio di Nubia, rosmarino biologico,
sale, spezie. Senza glutine, latte
e derivati.

ASCIUGATURA
7 giorni

STAGIONATURA
40 giorni

Il salumificio aggiunge al suo salame il pregiato aglio di Nubia, coltivazione proprio della provincia di Trapani, e rosmarino biologico locale. Gli aromi vengono tritati a mano un momento prima di essere mescolati all’impasto a grana media di spalla di suino e pancetta, insieme al sale e a un mix di spezie attentamente dosate. La carne viene insaccata in budello e i salami legati esclusivamente a mano.

SUINO BIANCO
SICILIANO
STAGIONATO

Salame alle mandorle



INGREDIENTI
Spalla di suino bianco, pancetta,
mandorle di Sicilia e sale.
Senza glutine, latte e derivati.

ASCIUGATURA
7 giorni

STAGIONATURA
40 giorni

Alla carne di spalla di suino e pancetta tritate a grana media, viene aggiunta una quantità bilanciata di mandorle e sale. L'impasto viene insaccato in budello e il salame legato a mano.

SUINO BIANCO
SICILIANO
STAGIONATO

Salame al vino nero



INGREDIENTI
Spalla di suino bianco, pancetta,
vino Nero d'Avola, sale.
Senza glutine, latte e derivati.

ASCIUGATURA
10 giorni

STAGIONATURA
60 giorni

Un salume unico ottenuto grazie al vino Nero d'Avola aggiunto in maniera equilibrata alla ricetta del salame dell'azienda trapanese. Una preparazione ottenuta grazie a una sapiente gestione degli ingredienti e nel bilanciare carni, aromi e il Nero d'Avola. Il vino siciliano, infatti, arricchisce l'impasto di spalla di suino e pancetta, ma alza il livello di umidità della ricetta. Per questo motivo gioca un ruolo chiave il tempo di asciugatura e di stagionatura. Tempo che si allunga notevolmente per permettere una perfetta assimilazione.

SUINO BIANCO
SICILIANO
STAGIONATO

Salame al limone



INGREDIENTI
Spalla di suino bianco, pancetta,
scorza di limoni biologici siciliani,
sale. Senza glutine, latte e derivati.

ASCIUGATURA
7 giorni

STAGIONATURA
30 giorni

Lipari utilizza solo limoni biologici attentamente selezionati. La scorza viene grattugiata a mano e aggiunta all'impasto a grana media di spalla di suino e pancetta. Il salumificio sceglie solo i limoni più maturi e delicati perché il sapore resti perfettamente bilanciato.

SUINO BIANCO
SICILIANO
STAGIONATO

Salame piccante



INGREDIENTI
Spalla di suino bianco, pancetta,
peperoncino, peperoni, sale, spezie.
Senza glutine, latte e derivati.

ASCIUGATURA
7 giorni

STAGIONATURA
30 giorni

La ricetta del salame piccante è ben calibrata, il segreto è aggiungere all'impasto a grana media di spalla di suino e pancetta spezie e aromi in maniera tale da non coprire totalmente il gusto delle carni selezionate.

SUINO BIANCO
SICILIANO
STAGIONATO

Salame classico

L'impasto a grana media di spalla di suino e pancetta viene arricchito solo dal sale, grani del miglior pepe nero e da un equilibrato mix di spezie tra le quali spiccano la cannella e i fiori di garofano. La carne così condita viene insaccata in budello e i prodotti legati esclusivamente a mano.

INGREDIENTI
Spalla di suino bianco, pancetta, sale, spezie. Senza glutine, latte e derivati.

ASCIUGATURA
7 giorni

STAGIONATURA
30 giorni



LONZA

SUINO BIANCO
SICILIANO
STAGIONATO

CAPOCOLLO

SUINO BIANCO
SICILIANO
STAGIONATO



**SALAME
AL PISTACCHIO**

SUINO BIANCO
SICILIANO
STAGIONATO

**SALAME
DON ALFIO**

SUINO NERO
SICILIANO
STAGIONATO



**SALAME
CLASSICO**

SUINO BIANCO
SICILIANO
STAGIONATO



SUINO BIANCO
SICILIANO
STAGIONATO

Lonza



INGREDIENTI
Trinca di suino, sale, pepe
e mix di aromi tritati al coltello.
Senza glutine, latte e derivati

SALATURA
15 giorni

ASCIUGATURA
8 giorni

STAGIONATURA
60 giorni

I tempi lunghi di salatura, asciugatura e stagionatura sono il segreto del successo della lonza del salumificio Lipari. Per realizzare questa ricetta il salumificio Lipari utilizza la parte centrale del lombo di suino snervato e sgrassato con cura. La carne viene massaggiata con sale e aromi e lasciata ad insaporirsi per 15 giorni. Il salume viene poi legato a mano e messo a stagionare per ben 60 giorni.

SUINO BIANCO
SICILIANO
STAGIONATO

Capocollo



INGREDIENTI
Capocollo di suino bianco, sale,
pepe e mix di aromi e spezie.
Senza glutine, latte e derivati.

SALATURA
15 giorni

ASCIUGATURA
8 giorni

STAGIONATURA
60 giorni

Una chicca per gli amanti dei salumi ricercati è il capocollo Lipari, ricavato dalla parte superiore del collo del suino. Messo sotto sale e aromi per 15 giorni, viene attentamente massaggiato ogni giorno. Insaccato in budello, viene poi legato rigorosamente a mano e lasciato a stagionare per 2 mesi.

SUINO BIANCO
SICILIANO
STAGIONATO

Pancetta arrotolata



INGREDIENTI
Pancia di suino, sale
e mix di aromi e spezie.
Senza glutine, latte e derivati.

SALATURA
20 giorni

ASCIUGATURA
8 giorni

STAGIONATURA
da 4 a 6 mesi

Dolce e speziata, ogni fetta di pancetta Lipari è una festa del palato. Il salumificio trapanese coccola a lungo la pancia del suino: messa sotto sale, viene massaggiata con mix selezionato di spezie per 20 giorni. La carne insaporita viene poi arrotolata su se stessa e insaccata in budello, legata a mano e lasciata a stagionare dai 4 ai 6 mesi. Un processo lento che regala ai clienti un salume artigianale di primissima qualità.

SUINO BIANCO
SICILIANO
STAGIONATO

Guanciale intero



INGREDIENTI
Guancia di suino, sale,
mix di aromi e spezie.
Senza glutine, latte e derivati.

SALATURA
15 giorni

ASCIUGATURA
8 giorni

STAGIONATURA
60 giorni

Ricavata dalla guancia del suino, la carne, semplicemente condita con pepe e mix di spezie, viene lasciata sotto sale per 15 giorni. Segue una lenta asciugatura e un lungo processo di stagionatura.

SUINO BIANCO
SICILIANO
STAGIONATO

Salsiccia pasqualora



INGREDIENTI
Spalla e pancetta di suino bianco, sale, pepe, finocchietto selvatico di Sicilia, aromi e spezie.
Senza glutine, latte o derivati.

ASCIUGATURA
7 giorni

STAGIONATURA
25 giorni

La salsiccia pasqualora è un salume tipico della provincia di Trapani. Una delizia tradizionale inserita nella lista di prodotti P.A.T (prodotti agroalimentari tradizionali) del ministero delle Politiche agricole e alimentari. L'impasto è composto da spalla di maiale e pancetta a grana media, condito con sale, pepe tritato a un quarto e finocchietto selvatico. La salsiccia viene insaccata in budello naturale e legata a mano.

SUINO BIANCO
SICILIANO
STAGIONATO

Salsiccia secca



INGREDIENTI
Spalla di suino bianco, pancetta, finocchietto selvatico siciliano, pepe nero. Senza glutine, latte e derivati.

ASCIUGATURA
7 giorni

STAGIONATURA
7 giorni

Spalla di suino bianco e pancetta tritati a grana media, conditi solo con finocchietto selvatico in semi interi e pepe nero. Un impasto semplice, che è quello della salsiccia classica siciliana, insaccato in budello naturale e legato a mano. Tempi di asciugatura e stagionatura sono brevissimi per lasciare quasi inalterato il gusto della carne di prima qualità.

SUINO BIANCO
SICILIANO

Wurstel bianco



INGREDIENTI
Spalla e grasso di suino bianco,
sale e spezie.
Senza glutine, latte e derivati.

COTTURA
Al vapore

Niente parti di scarto, solo carne di spalla e grasso di suino che vengono macinati più volte anche grazie all’utilizzo di un macchinario specifico, il cutter, per dare la classica consistenza della salsiccia tedesca. La lunga cottura al vapore regala agli amanti degli hot dog un prodotto da non perdere.

SUINO BIANCO
SICILIANO

Prosciutto cotto di alta qualità Botticella



INGREDIENTI
Coscia di suino bianco, sale,
mix di aromi e spezie.
Senza glutine, latte e derivati.

COTTURA
Al vapore per 15 ore

La coscia del suino bianco, privata dello stinco e dello scamone, viene insaporita con sale e aromi. Per rendere la carne più tenera, il prosciutto viene massaggiato per 18 ore e poi cotto al vapore all’interno del tradizionale stampo, la Botticella, da cui questo prosciutto di casa Lipari prende il nome.

SUINO BIANCO
SICILIANO

Prosciutto cotto di alta qualità arrosto legato



INGREDIENTI
Coscia di suino bianco, sale,
mix di aromi e spezie.
Senza glutine, latte e derivati.

COTTURA
Al forno per 24 ore.

Il salumificio Lipari offre ai clienti la sua versione del salume più amato e utilizzato in cucina. La coscia intera del suino viene massaggiata con sale e spezie, legata a mano e cotta lentamente al forno per 24 ore senza stampo. La carne così conserva la sua consistenza, il prosciutto è meno umido al palato e con un sapore più intenso.

SUINO BIANCO
SICILIANO

Prosciutto cotto scelto



INGREDIENTI
Coscia di suino bianco, sale,
mix di aromi e spezie.
Senza glutine, latte e derivati.

COTTURA
Al vapore per 15 ore

La coscia del suino bianco viene privata dello stico, dello scamone e della noce e insaporita con acqua, sale e mix di aromi. Massaggiata a lungo, viene poi cotta al vapore lentamente.



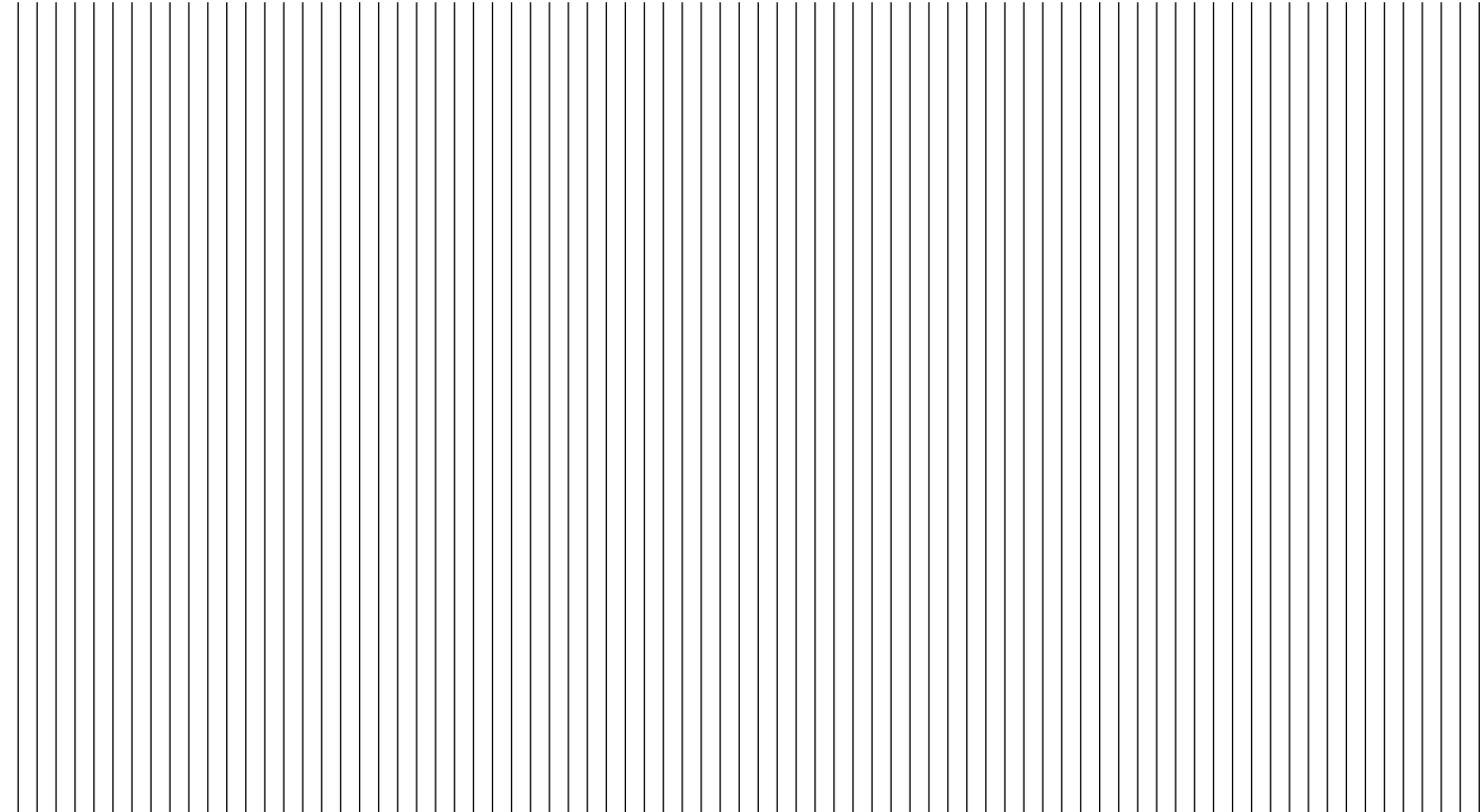


LIPARI
SALUMI DI SICILIA

UFFICIO
vicolo Madonna Catena 3
91011 Alcamo (TP)
STABILIMENTO DI PRODUZIONE
via delle Arti e dei Mestieri 2
91024 Gibellina Nuova (TP)
Italia

T. 0924529094

www.salumilipari.it



www.salumilipari.it