



Coccia Nesto

Prosciuttificio
dal 1947

LA TUSCIA

NOI SIAMO QUI E SIAMO MOLTO FELICI DI ESSERLO

Viterbo è una città sospesa a mezza strada. A mezza strada tra Roma e Firenze. A mezza strada tra il verde dell'Umbria e l'azzurro del Tirreno. Nei secoli è rimasta un poco nascosta, a custodire le sue ricchezze. Anche quelle alimentari. Ogni podere, ogni famiglia era un piccolo universo autosufficiente, con una riserva ben nutrita di prosciutti e salumi appesi nella dispensa. In questo luogo di materie prime elette e di tradizioni antiche, abbiamo portato la sapienza norcina, fatta di gesti, di esperienza dei sensi e di capacità di far lavorare insieme il tempo e il caldo e il freddo. Siamo contenti di essere qui per la ricchezza delle materie prime, per il momento in cui il cliente dall'altra parte del bancone ci racconta di come suo nonno faceva in casa un capocollo come nessun altro, per la nostra aria pulita, la nebbia (anche per quella, sì) ed il sole. Tutto questo fa parte di noi e dei nostri prodotti. Ora non ci credete, ma ve ne accorgerete anche voi.



TAGLIO COCCIA®

La dolcezza del grasso e la delicata sapidità del magro caratterizzano questo prosciutto. È realizzato con cosce rigorosamente selezionate e stagionato da 6 a 7 mesi il disossato, mentre da 10 a 12 mesi per il prodotto con l'osso. Soltanto un severo controllo qualitativo garantisce l'eccellenza del prodotto.



GRAN RISERVA

Soltanto le migliori cosce di maiali nati ed allevati nella Tuscia Viterbese. L'alimentazione specifica rende le carni saporite. La sugnatura al pepe nero dona al prodotto un gusto unico. Le cosce dal peso di circa 12-15 Kg necessitano di una stagionatura più lunga, che va dai 12 ai 36 mesi. Il gusto è intenso e deciso, da veri intenditori.

CAPOCOLLO RISERVA NONNO NAZZARENO

Utilizziamo solo le coppe dei migliori suini, aromatizzate secondo la segreta ricetta del nonno Nazareno. Il prodotto stagiona 3-4 mesi. Il gusto pronunciato e deciso segue la forte impronta della tradizione.



GUANCIALE

Il guanciale è ricavato dalla guancia di maiale, il taglio di carne percorso da venature magre con una componente di grasso pregiato, di maggiore consistenza e sapore rispetto alla pancetta. Ottimo crudo tagliato sottile, speciale a cubetti per ottime amatriciane, carbonare e gricie. Simbolo di Roma e in generale del Lazio, è per noi un prodotto di punta, molto apprezzato da numerosi chef stellati.



GUANCIAMIA®

Gusto tradizione ed innovazione si fondono in un prodotto unico, per i palati più esigenti: un guanciale rotondo, leggermente speziato, di cui abbiamo registrato sia il marchio che la forma. Ottimo sul pane caldo e ideale su una tagliata a fine cottura.



OUR VISION



Per la nostra azienda "territorio", tipicità, "cultura del benessere" non sono semplici parole. Le mie sorelle ed io ne conosciamo bene il valore, per questo ogni giorno lavoriamo per promuovere la Tuscia con l'eccellenza dei nostri prodotti. In ogni singola lavorazione esaltiamo il nostro territorio e la nostra tradizione, come ci ha insegnato nostro padre.

Abbiamo passato numerose ore a lavorare insieme a lui per apprendere i suoi gesti e il suo "saper fare" e oggi tutto questo è impresso nella nostra memoria. Nel suo diario di ricette, che custodiamo gelosamente, posso cogliere la sua precisione e la sua caparbia.

Comprendo, così, che ha lasciato alla nostra generazione un grande onere e onore: diventare ambasciatori del Gusto nel mondo, sempre sotto la sua attenta guida ed ispirazione.



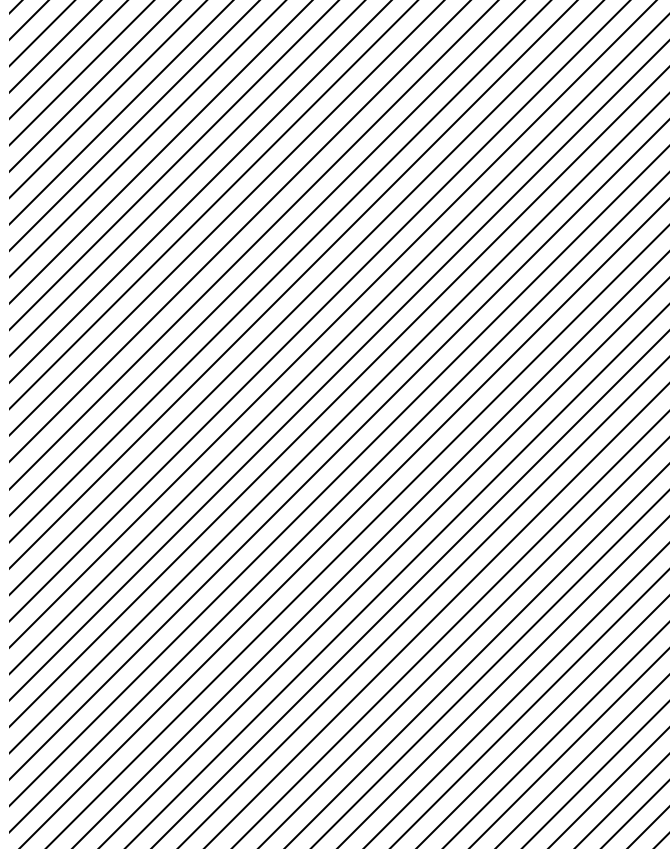
LA NOSTRA STORIA

Erano i primi del '900 quando nonno Nazzareno iniziava il "mestiere", prestando la sua abilità di norcino presso le abitazioni private del suo paese d'origine, Preci, in provincia di Perugia, a pochi chilometri dalla nota Norcia. Papà Sesto, nativo di questa terra, nel solco dell'esperienza paterna inizia con grande passione il mestiere e durante la guerra, appena ventenne, si trasferisce con la famiglia a Viterbo, dove, in un piccolo locale del centro storico intraprende la sua avventura da "norcino". Dopo tanti sacrifici, arrivano le prime soddisfazioni, il matrimonio e la nascita delle tre figlie che, crescendo, seguono le impronte paterne. L'attività si amplia fino a trasformarsi in un'importante realtà, ben diversa da quella dell'immediato dopoguerra; cambiano i volumi fino a diventare a carattere industriale, ma una sola regola rimane, rigida ed imprescindibile: l'impronta artigianale.

Purtroppo papà Sesto viene a mancare, lasciando alle figlie un grande vuoto, ma anche la passione per un'azienda che progredisce la tradizione di famiglia nel ricordo del suo indimenticabile

cabile fondatore. La passione e la cura ereditate dall'esperienza di due generazioni si attualizza oggi coniugando l'amore per la tradizione al rispetto delle più rigide normative europee. Lo stabilimento, si estende su oltre 2000 metri quadrati, tutta la produzione è effettuata rispettando le condizioni igienico/sanitarie che prevede il regolamento CE 853/04, utilizzando le migliori carni fresche selezionate e certificate. La cultura e la storia di un popolo sono narrate anche dalle sue tradizioni alimentari.

Facendo quattro passi nel negozio, oltre alle meraviglie disposte nei banconi con rara arte, rimarrete certamente stupiti dalla quantità di prodotti messi in bella vista, dalle centinaia di prosciutti con e senza osso, dalle spalle, dai capocolli, dai salami di tutte le forme e qualità, dalla molteplicità dei cotti, i prodotti tipici preparati... dalle porchette... un'atmosfera ricca di profumi invitanti che racchiude nella sua rigorosa tradizione tutta la qualità della produzione norcina classica e viterbese.



Coccia Sesto

Prosciuttificio
dal 1947

COCCIA SESTO SRL societ  unipersonale

Sede Amministrativa:

Via Lega dei Dodici Popoli 7D | VT

Telefono

+39.0761.250879

Fax

+39.0761.353419

E-mail

info@cocciasesto.it

direzione@cocciasesto.it

www.cocciasesto.it

Management

Simonetta Coccia Amministratore Unico

Anno costituzione: 1947

Addetti: 19

Codice Fiscale/ Isc. Registro Imprese VT 00785260563

Capitale Sociale 77.469,00 i. v.

Iscrizione CCIAA VT 73401

Bollo CE 1887/L

