



Molteno

Salumificio Riva, la ripresa passa dalla svolta ecologica

Il Salumificio Fratelli Riva protagonista a TuttoFood conferma la validità della scelta di puntare su prodotti della tradizione, utilizzando - tra i primi in Italia - suini allevati senza l'impiego di antibiotici per l'intero ciclo di vita. Il marchio che nel 2019 ha festeggiato i 50 anni di attività nello stabilimento di Molteno produce cotti interi e affettati per i più importanti gruppi della distribuzione italiana e straniera. «Dopo due anni così complessi prevediamo un 2022 di sviluppo, anche se gli effetti degli aumenti dei costi energetici e di materie prime ci obbligano a un continuo monitoraggio del mercato», spiega il dg Giuseppe Riva **(foto)**.

