



**IDENTITÀ
GOLOSE** 
4-6 Marzo 2017
Milano



Esordio del Salumificio Pedrazzoli a Identità Golose 2017 con la linea di Salumi Gourmet Q+ Milano 4-6 Marzo 2017

Mantova, 22 Febbraio 2017 – Quest'anno i prodotti della **Linea Q+** del **Salumificio Pedrazzoli** saranno presenti al dodicesimo appuntamento di **Identità Golose** a Milano dal **4 al 6 marzo 2017**, c/o **MiCo - Milano Congressi - Via Gattamelata - Gate 14**.

Identità golose è concepito come un congresso di cucina e pasticceria d'autore durante il quale importanti chef italiani e internazionali possono scambiarsi idee e novità, confrontandosi con i migliori produttori di eccellenze alimentari italiane.

Ogni anno il congresso è caratterizzato da un tema diverso che diventa il filo conduttore dei seminari e degli interventi degli chef e degli ospiti.

L'edizione del 2017 sarà caratterizzata dal tema del **"Viaggio"**, **viaggio di idee, di creatività, di prodotti**.

E un **"viaggio"** nel territorio della Pianura Padana lo offriranno proprio i prodotti della **linea di salumi gourmet Q+ di Pedrazzoli**, che nascono dall'eccellenza di carni molto mature provenienti da suini di oltre 200 kg e da una stagionatura minima garantita.

Anni di esperienza norcina e ricerca della massima qualità del prodotto e del sapore più genuino fanno di Q+ una **produzione extra e numerata** di salumi.

Un **"viaggio" sensoriale** nei luoghi umidi delle terre della Pianura Padana, ambasciatrice di un gusto inconfondibile e unico, di cui pure gli antichi nomi dei prodotti (**il Padus, il Poggio, la Gonzaghetta**), collegati al tema dell'acqua, ne sono testimoni. Infine l'attenta cura del packaging e l'elegante veste del suo confezionamento, fanno di Q+ una linea bella da vedersi oltre che squisita da gustarsi. La scelta di un **packaging moderno**, inusuale per questa tipologia di salumi con una forte connotazione artigianale e strettamente legati alla tradizione, è una scelta ben precisa che dimostra la volontà del **Salumificio Pedrazzoli** di differenziarsi dalle classiche confezioni utilizzate per questi prodotti: i salumi **rispettano la tradizione norcina italiana**, il suo **packaging** strizza l'occhio **alla modernità, all'innovazione e al design**.

Il **Nero di Parma** rappresenta il fiore all'occhiello della produzione Q+. Questa razza, dal manto nero e dai lunghi bargigli, si caratterizza dalla vita allo stato brado per quasi due anni fra i boschi delle colline di Parma e dalla stagionatura prolungata nel tempo (oltre i 6 mesi).

I salumi di maiale nero, dal colore rosso vivo e dal gusto pieno, ricordano il profumo del bosco e hanno una dolcezza profonda che nasce dal tipo di allevamento e dall'alimentazione all'aperto.

Durante i tre giorni sarà possibile assaggiare il **Salame Padus, la Pancetta, il Prosciutto Crudo stagionato 24 mesi, la Coppa, Gonzaghetta** e altri selezionati prodotti della linea e lasciarsi stupire dalla creatività della giovane chef e foodblogger **Camilla Rossi ("A casa Camilla")**, che collabora stabilmente con Pedrazzoli nell'ideazione di ricette e sperimentazioni gusto-olfattive.

Salumificio Pedrazzoli
Ci vuole Passione!

Salumificio Pedrazzoli S.p.A
via San Giovanni, 16/A46020
S. Giovanni del Dosso
(MN)+39 0386 757332
marketing@salumificiopedrazzoli.it



**IDENTITÀ
GOLOSE** 
4-6 Marzo 2017
Milano



Profilo Salumificio Pedrazzoli - Il Salumificio Pedrazzoli, azienda mantovana nata nel 1951, è oggi leader nella produzione di salumi biologici che si affiancano alla produzione tradizionale e alla linea di salumi extra selezionati Q+. Il Salumificio Pedrazzoli è un'azienda a ciclo chiuso, un fiore all'occhiello nel settore con una propria filiera suinicola, dall'allevamento fino al prodotto finito. E' stato il primo in Italia ad investire nel biologico e sviluppare una linea interamente bio: la linea Primavera. I suini Pedrazzoli sono allevati nel pieno rispetto dell'animale e dell'ambiente: vivono liberi in ampie aree di pascolo, con un'alimentazione esclusivamente vegetale e proveniente da coltivazioni biologiche, curati con medicinali omeopatici e fitoterapici. L'azienda e gli allevamenti Salumificio Pedrazzoli sono contraddistinti da una totale attenzione per uno sviluppo eco-compatibile e nel pieno rispetto della sostenibilità anche a livello energetico. L'azienda è guidata dalla terza generazione, con i cugini Mauro Pedrazzoli (Presidente) e Stefano Pedrazzoli (Vice Presidente), insieme alle rispettive consorti e con Elisa e Emanuele, figli di Mauro.

Salumificio Pedrazzoli S.p.A
via San Giovanni, 16/A46020
S. Giovanni del Dosso
(MN)+39 0386 757332
marketing@salumificiopedrazzoli.it