



Salumificio Pedrazzoli torna ad Identità Golose 2018 con il negozio online La Bottega Pedrazzoli Milano 3-5 Marzo 2017

San Giovanni del Dosso, 21 Febbraio 2018 – Quest'anno i prodotti delle linee **Q+** e **PrimaVera Bio** del **Salumificio Pedrazzoli** saranno presenti al tredicesimo appuntamento di **Identità Golose** a Milano dal **3 al 5 marzo 2018**, c/o MiCo - Milano Congressi - Via Gattamelata - Gate 14.

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, **Identità Golose** caratterizza i suoi seminari attraverso un filo conduttore diverso per ogni edizione e che quest'anno si dipanerà sul tema del *fattore umano*.

Con l'avvento dell'era digitale anche il mondo dell'alimentazione è stato coinvolto da un modo di condividere tecniche, nozioni e soluzioni veloce ed immediato, come mai si era sperimentato prima. Un fenomeno che nell'ultimo decennio ha stravolto le nostre abitudini accompagnandoci ad un accantonamento progressivo della cura verso l'interazione con le persone e verso l'attenzione ai prodotti che acquistiamo.

Il *fattore umano* sul quale **Identità Golose** si focalizzerà quest'anno, punta i riflettori sulle relazioni umane, sulla possibilità di un confronto diretto, oltre lo schermo, tra chef e collaboratori, produttori e clienti. Tre giorni in cui verrà messo in risalto il momento del convivio, ciò che avviene intorno alla tavola e che crea le basi per poter godere appieno dell'emozione di ciò che troviamo nel piatto, sicuri del fatto che il cibo e tutto ciò che ruota intorno ad esso rimarranno anche in futuro una roccaforte dei rapporti umani.

Sarà l'occasione per **Salumificio Pedrazzoli** di presentare **La Bottega Pedrazzoli**, negozio online concepito per trasporre il concetto di artigianalità che caratterizza l'azienda dove la creazione di un salume viene curata in dettaglio grazie ad una filiera a ciclo chiuso nella quale Salumificio Pedrazzoli alleva, macella, lavora e distribuisce le carni. La distribuzione oggi avviene anche su Internet dove i clienti possono acquistare i nostri prodotti che vengono selezionati da un addetto che ne segue la confezione — rigorosamente personalizzata e fatta a mano — fino al momento della spedizione.

Come in un vero e proprio negozio, in **Bottega Pedrazzoli** i nostri clienti possono acquistare i salumi della **linea PrimaVera Bio** — punta di diamante della produzione di Salumificio Pedrazzoli, rappresentante il 70% del fatturato dell'azienda che di anno in anno diventa sempre più orientata al biologico in un'ottica di sostenibilità ambientale e rispetto per il benessere animale — e quelli della **linea Q+** — la gamma di salumi gourmet di suino

bianco e Nero di Parma nata dall'esperienza norcina e dalla ricerca della massima qualità del prodotto e del sapore più genuino con un'attenzione particolare dedicata al packaging, l'elegante veste del suo confezionamento. 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.

Durante la tre giorni milanese i salumi della linea **PrimaVera Bio** e della linea **Q+** saranno il cuore delle creazioni di **Daniele Reponi**, il non-chef della trasmissione *La Prova del Cuoco* di RAI1, che nel nostro stand elaborerà dei panini pensati ad hoc per l'occasione che i visitatori potranno degustare ricevendo inoltre un buono sconto omaggio per un acquisto su **La Bottega Pedrazzoli**.

Al nostro stand sarà possibile assaggiare per la **linea PrimaVera Bio** il salame Ettore, la mortadella, il prosciutto cotto di alta qualità e le bresaole di bovino e suino; per la **linea Q+** invece sarà possibile degustare i salami Padus di suino bianco e Nero di Parma, la coppa alle erbe La Gonzaghetta, il prosciutto crudo di Parma Il Poggio, il prosciutto crudo San San Daniele Il Dosso, la pancetta Nera e il lardo Quattro Case.

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.

salumificiopedrazzoli.it

facebook.com/salumificiopedrazzoli

instagram.com/salumificiopedrazzoli/

Informazioni sulla linea PrimaVera - PrimaVeraBio è la prima vera linea di salumi da agricoltura biologica in Italia nata nel 1996 come evoluzione naturale della vocazione dell'azienda di cercare di ridurre l'utilizzo dei conservanti nei prodotti. A seguito dei primi esperimenti sulle ricette per prodotti sempre più naturali nasce la collaborazione con l'Università di Cremona, con la quale sono stati messi a punto metodi innovativi di fermentazione, che permettono all'azienda di conquistare un successo tale da decidere di diversificare i prodotti, creando un'intera linea di prodotti biologici senza conservanti, la prima in Europa. La produzione della Linea PrimaVera è garantita da un ciclo chiuso, interamente dedicato al biologico. I suini 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. Questa linea di prodotti si rivolge ad una clientela esigente, specializzata, che sceglie il prodotto non solo perché è buono ma soprattutto perché è sano e garantisce un sistema di lavorazione senza additivi chimici. In Germania nel 1998 al Salumificio Pedrazzoli è stato conferito in occasione della Fiera Biofach di Norimberga, piattaforma del settore bio più grande del mondo, il primo premio "Qualità e innovazione nel biologico" per aver ideato e prodotto il Prosciutto di Parma Biologico. Nel 2012 il Prosciutto di Parma Bio è risultato per la rivista Stiftung Warentest (test 01/12) il migliore per "Qualità Chimica" e "Qualità Microbiologica". Nel 2016 la linea Primavera è stata insignita del prestigioso premio "Good Pig 2016" all'interno dei Premi Benessere Animale da parte del CIWF (Compassion In World Farming), grazie all'impegno ad allevare suini da carne in allevamenti rispettosi del benessere animale.

www.maialibio.it

www.passione.bio

Informazioni sulla linea Q+ - Ideata come una collezione di 'gioielli enogastronomici', dal 2008, la Linea Q+ è una linea extra, di produzione limitata, caratterizzata dall'eccellenza delle materie prime utilizzate e dall'inconfondibile bontà conferita dalla lavorazione tradizionale dei prodotti. Il Salumificio Pedrazzoli presenta in questa linea i suoi prodotti migliori nati da anni di esperienza norcina e ricerca della massima qualità del gusto e della tipicità. I prodotti, che seguono scrupolosamente tutte le indicazioni previste nei disciplinari di produzione e ripropongono le *più autentiche ricette della zona, sanno meravigliare e soddisfare il palato dei più preparati intenditori di salumi.*

Daniele Reponi - 42 anni, da Modena. Chimico di formazione, studi che sono stati utili per capire meglio processi di fermentazione, di stagionatura e metabolici; grande appassionato di salumi, formaggi e materie prime, crea panini da una ventina di anni, lavorando prevalentemente nelle osterie. Il contatto con i produttori gli ha trasmesso la passione che lo ha fatto innamorare del cibo: sfruttando prodotti di altissima qualità, riesce a comporre elaborazioni gustose e piene di tradizione. Il suo modus operandi è mantenere contatti stretti con i produttori e utilizzare una grande semplicità in cucina, senza sfiorare ovviamente nella banalità. Questo si addice molto ad uno come lui che non è tecnicamente preparato per fare lo chef. Ci tiene infatti a precisarlo: "non sono uno chef! Quelli veri si potrebbero offendere".

facebook.com/danielereponi/
instagram.com/danielereponi/

Salumificio Pedrazzoli Spa

Via San Giovanni 16/A
46020 S. Giovanni del Dosso (MN) Italia
C.F. e P. IVA: 01592090201
Tel 0386 757 332 – Fax 0386 757 268
www.salumificiopedrazzoli.it
info@salumificiopedrazzoli.it

Ufficio Stampa Salumificio Pedrazzoli:

Chiara Berton

maialibio@salumificiopedrazzoli.it

Tel. +39- (0)386-757332

email: maialibio@salumificiopedrazzoli.it