COMUNICATO STAMPA

SALUMIFICIO MEC PALMIERI PARTECIPA A IDENTITÀ MILANO 2023

Mortadella Favola è protagonista alla diciottesima edizione del prestigioso congresso internazionale di cucina d'autore dal 28 al 30 gennaio 2023 al MiCo - Milano Congressi.

San Prospero (Mo), 17 gennaio 2023. Salumificio Mec Palmieri partecipa all'edizione 2023 di Identità Milano, il più importante International Chef Congress d'Italia. L'evento ha luogo presso gli spazi espositivi di MiCo – Milano Congressi – dal 28 al 30 gennaio e accoglie sul palco i più grandi professionisti della cucina e della pasticceria a livello nazionale ed internazionale.

In questo contesto prestigioso trova una perfetta vetrina Mortadella Favola, eccellenza unica nel suo genere e prodotto iconico del Salumificio di San Prospero.
I principali ristoratori di alta fascia e i maggiori interpreti della cucina d'autore internazionali potranno, infatti, degustare Mortadella Favola Gran Riserva, la migliore mortadella d'Italia, recentemente premiata con il massimo punteggio Cinque Spilli della Guida Salumi d'Italia 2023, apprezzandone il gusto unico e l'alta qualità.

"Essere presenti su questo importante palcoscenico significa avere l'opportunità di presentare la storia dei nostri prodotti, e in particolare di Mortadella Favola Gran Riserva, ad una platea internazionale esperta – ha commentato Francesco Palmieri, amministratore delegato del Salumificio Mec Palmieri. *Partecipare a Identità Milano, significa far parte del racconto delle eccellenze del Made in Italy con la nostra tradizione di famiglia, di cui siamo orgogliosi.*"

Identità Milano

Identità Milano è un appuntamento fisso per tutti i maggiori chef nazionali ed internazionali. Il primo congresso italiano di cucina d'autore nacque nel 2005 da una intuizione del suo ideatore e curatore Paolo Marchi ed è l'evento precursore di ogni avvenimento successivo nelle principali città al mondo come Londra, New York, Chicago, Los Angeles e Shanghai.
In 17 edizioni si sono alternati sul palco oltre 800 cuochi, pizzaioli e pasticcieri provenienti da più di 20 Paesi del Mondo, sono nate iniziative collaterali come la Guida online dei Ristoranti di Identità Golose, Identità Expo, Identità Future, Milano FOOD&WINE Festival e Ristoranti Fuori Congresso. Tutte attività che hanno elevato il prestigio del congresso e lo hanno reso un momento irrinunciabile.

Salumificio Mec Palmieri

Il Salumificio Palmieri è riconosciuto sui mercati italiani ed esteri come marchio di riferimento nella produzione di mortadelle di qualità e anche precotti come: zampone, cotechino e stinco. La storia del salumificio inizia nel 1919 nel cuore di Modena, dove Emilio Palmieri aprì la sua bottega di salumi artigianali di qualità. Il figlio Carlo nel 1961 si trasferì nella Bassa Modenese avviando una produzione ancora artigianale di mortadelle, salami, ciccioli, pancette, coppe. All'inizio degli anni novanta il salumificio si è specializzato nella produzione di mortadella di alta qualità. Oggi l'azienda è dotata di uno stabilimento completamente nuovo e all'avanguardia, costruito dopo il terremoto che ha colpito l'Emilia-Romagna nel 2012, con una capacità produttiva di oltre 200 tonnellate di carni alla settimana dalla materia prima al prodotto finito. È il primo produttore nel mercato della Mortadella da banco, grazie al marchio Favola.

CONTATTI PER I MEDIA
Homina Comunicazione
Giovanna Costanza Floridia
Tel. +39 3357475046
giovanna.floridia@homina.it
Roberta Marchetti
Tel. +39 3357631588
roberta.marchetti@homina.it