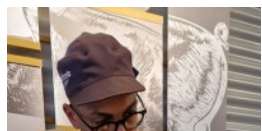


Molino Spadoni porta i salumi Malafronte nella boutique gastronomica di Pitti Immagine

Successo della partecipazione all'evento 'Taste': per MoraBrada, La Prosciutta, Zia Ferrarese e affinati richieste dall'Italia e dall'estero



15 Febbraio 2023 Vere e proprie boutique dell'eccellenza alimentare Made in Italy. Il meglio dell'enogastronomia italiana è andato in scena nei giorni scorsi a 'Taste', la fiera del gusto di Pitti Immagine, alla Fortezza da basso di Firenze, protagonisti aziende storiche e start up, sapori ritrovati, territorialità e avanguardia.

Tra i 538 espositori anche il salumificio Malafronte, con sede ai confini tra le province di Ravenna e Ferrara, acquisito alcuni mesi fa dal Gruppo Molino Spadoni. L'azienda, assolutamente artigianale, è un condensato di eccellenze: solo suini di filiera, prodotti a km 0 senza nitriti e nitrati, senza conservanti.

Tra le eccellenze apprezzate dal pubblico la linea 'MoraBrada', salami ottenuti utilizzando mora romagnola allevata all'aperto a Zattaglia, nell'Alto Faentino, e suino di filiera controllata. E ancora 'La Prosciutta', salame a basso contenuto di grasso, preparato con il prosciutto ricavato dalla rifilatura del Parma e del San Daniele. Per non parlare della 'Zia Ferrarese', un grosso salame di 4 kg aromatizzato con aglio di Voghiera fresco Dop, lasciato macerare nel vino.

Per quanto riguarda i prosciutti, particolare attenzione hanno attirato gli 'affinati': quello all'erba medica del Parco del Delta, in cui il prosciutto resta a giacere per due mesi per acquisire leggeri sapori erbacei; quindi, il 'Giovinbacco' con il prosciutto che viene tenuto nel sangiovese per 30-45 giorni.

I numeri: oltre 30 prodotti esposti, più di 200 contatti, e dimostrazioni di stima e riconoscibilità per i quali ci si attende un ottimo risultato commerciale.

“Siamo sicuramente soddisfatti – spiega Massimo Giovagnoli, Responsabile commerciale divisione

fresco Molino Spadoni – anche per le relazioni che abbiamo avviato con negozi altamente specializzati, ristoranti, grande distribuzione e imprenditori stranieri che associano i nostri prodotti al Made in Italy”.

“Malafronte – commenta Beatrice Bassi, amministratore unico della Malafronte srl - è un’azienda artigianale di eccellenza. E’ il meglio che potessimo portare nella famiglia Molino Spadoni. Produce salumi con il rispetto della più rigorosa tradizione, ma con l’attenzione che richiedono i nostri tempi, dove il Made in Italy è tuttuno con la salubrità.

Portare la ‘MoraBrada’ o la ‘Zia Ferrarese’ in quella boutique gastronomica che è ‘Taste,’ è stato quasi un dovere e un regalo alla nostra migliore tradizione gastronomica”.



© *copyright la Cronaca di Ravenna*