



Link: <http://www.gamberorosso.it/articoli/item/1021852-salumi-da-re-2015-chi-ci-sara-alla-festa-dei-salumi-all-antica-corte-pallavicina>

13 Aprile 2015

Salumi da Re 2015. Chi ci sarà alla festa dei salumi all'Antica Corte Pallavicina

Si accendono i motori di Salumi da Re, il grande raduno di tutti i protagonisti della salumeria di qualità organizzato da Gambero Rosso e dai fratelli Spigaroli, che si tiene in concomitanza con Cheftochef nel favoloso contesto dell'Antica Corte Pallavicina, a Polesine Parmense da sabato 18 a lunedì 20 aprile.



Da oggi fino a venerdì prossimo pubblichiamo uno speciale a puntate dedicato alle aziende che partecipano alla tre giorni. I protagonisti dell'evento ci hanno raccontato cosa portano, quali sono le loro aspettative e anche i loro problemi. Si parte con un focus sulle realtà della salumeria. A seguire gli sponsor, le cantine vitivinicole e i birrifici, le aziende extra settore, ovvero pane e prodotti di forno, salse e sughi, affettatrici, coltelli ecc.

AZIENDE SALUMI

Paganoni

Paganoni è sinonimo di bresaola, il salume di carne bovina tipico delle valli montane della provincia di Sondrio. Ed è proprio con la Gran Bresaola che il norcino di Chiuro si presenta a Salumi da Re 2015, lavorata fuori dall'Igp con carni di bovini delle razze francesi limousine e garronese, e non con di zebù brasiliano, per ottenere un prodotto di maggiore qualità. *“Porteremo anche quella di carne piemontese, dall'aspetto più rustico, non pressata e appesa al naturale, una bresaola ancora più pregiata e di alto profilo – spiega Nicola Paganoni – perché la razza piemontese si presta alla produzione di questo salume: più rossa, più magra, più profumata e saporita. Basti pensare alla battuta di fassona”*. All'evento ci saranno anche altri salumi tipici valtellinesi, come la slinzega equina, il prosciuttino ottenuto dal fiocco di suino e il salame tradizionale di misto bovino e suino, che al convegno di domenica 19 aprile alle ore 15.00 rappresenteranno la categoria dei salumi di montagna. *“Per noi l'evento è un'occasione per promuoverci e contemporaneamente apprendere. Ci piace poter raccontare i nostri prodotti, spiegare come nascono, il perché delle nostre scelte. Confrontarci, entrare in contatto con esperti del settore, altre realtà della salumeria italiana, ristoratori e un pubblico evoluto. E comunicare quanto un salume standardizzato come la bresaola negli ultimi anni si sia diversificato e rinnovato: oggi sul mercato ci sono prodotti di migliore qualità, lavorati con carni alternative a quelle di zebù brasiliano (con il quale viene realizzato oltre il 90% della produzione di bresaola, n.d.r.). La crisi ha favorito la grande distribuzione, a scapito del normal trade, e ha portato a un abbassamento dei prezzi e di conseguenza della qualità dei prodotti alimentari. Ma non per le specialità di fascia alta, che continuano ad essere richieste dal consumatore gourmet”*.

*Paganoni / Chiuro (SO) / via Omobono Cenini, 19 / tel. 0342 484349
/www.paganoni.com*

I Salumi di Carnia

L'insegna dice tutto: i salumi di quell'angolo di Friuli prossimo all'Austria e alla Slovenia che risente delle tradizioni montanare e mitteleuropee. Salumi particolari, rustici, fatti con carni di suini locali e con un leggero sentore di fumo naturale che richiama il freddo e il fogolar, come la pindula, il filett e il salame friulano. Salumi quasi sconosciuti e introvabili anche nelle boutique alimentari più fornite e attente alla territorialità. Li potete assaggiare e acquistare a Salumi da Re nello stand dell'azienda di Ovaro, e saperne di più nel convegno di domenica 19 aprile alle ore 15.00: a loro spetterà di rappresentare i salumi di montagna. *“Siamo a Polesine Parmense per far conoscere i nostri prodotti in un contesto unico, in casa dei fratelli Spigaroli, uno dei templi della salumeria italiana, in presenza della stampa specializzata, di esperti del settore e di un pubblico competente e curioso– spiega la scelta di partecipare all'evento Renato Beorchia, la terza generazione dei norcini udinesi”*. La sua produzione è artigianale e in tiratura limitata ma viene venduta fino all'ultimo pezzo. *“I prodotti tipici non sentono la crisi – continua Beorchia– appartengono alla nicchia e continuano ad avere un loro mercato. Anche per questo motivo dico ai colleghi produttori di salumi: puntate alla qualità, usate materia prima italiana!”*.

I Salumi di Carnia | Ovaro (UD) | via Guart di Luincis, 34| tel. 0433 619043/www.isalumidicarnia.it

Giacobbe

Una ventata di novità nel mondo della salumeria viene da un piccolo norcino di Sassello, nel Savonese al confine tra Piemonte e Liguria. La specialità dei fratelli Giacobbe è la testa in cassetta, altrove in Italia chiamata coppa di testa o soprassata. Giovanni e Teresa la fanno nella maniera tradizionale, condita con i pinoli, e impiegando carni fresche di bovini di razza piemontese, ma anche in altre innovative varianti, una più invitante dell'altra. *“La prepariamo anche con le mele secche della Val d'Aosta e la cannella– spiega Giovanni Giacobbe– poi c'è la versione con scorza di limone e di arancia pernambucco, e quella con il chinotto di Savona Presidio Slow Food, ancora verde e ricco di oli essenziali profumati, con gli agrumi provenienti da un produttore di Finale Ligure”*. Il poker di testa in cassetta, la classica e quelle di ricerca, sarà presente a Salumi da Re insieme ad altri prodotti esclusivi di norcini di Sassello. *“Ci saranno la pancetta lavorata come un prosciutto cotto, arrotolata e cotta al forno, e il paté*

di lardo, una mia interpretazione personale del condimento dei nostri nonni– continua Giovanni– lardo battuto con sale dolce di Cervia, aglio di Vessalico ed erbe aromatiche fresche liguri, gli stessi condimenti usati nella pancetta. Mi piace sperimentare su prodotti che hanno meno domanda, e farli assaggiare. Ci guadagna tutto il settore: il produttore che si rinnova e vende i salumi, i consumatori che mangiamo cose buone e diversificate. Il mercato delle carni trasformate ha grosse potenzialità, purtroppo ci sono le grandi lobby e la burocrazia...” fa polemico Giovanni. Tutti i salumi Giacobbe sono in vendita e in degustazione nello stand dell'evento, compresi labresaola e la carne salada di bovino piemontese, e il lardo parteciperà a un convegno dedicato, in programma domenica 19 aprile alle ore 10.00. Tutti tranne uno: il prosciutto cotto, insaporito con una salamoia in vena a base di coriandolo, ginepro, finocchio, alloro e Marsala, fatto come cento anni fa in zona. *“Per questa nostra specialità dovete venire fino a Sassello”*.

Giacobbe | via T. Zunini, 23 | tel. 019 724118 - 348 3121486

Re Norcino

Secondo anno a Salumi da Re anche per Re Norcino, azienda a filiera chiusa della famiglia Vitali con laboratorio di trasformazione nel Maceratese e allevamento di suini nelle colline fermane, che torna a Polesine Parmense con molte novità. *“Abbiamo fatto passi in avanti nell'ultimo anno – dichiara soddisfatto Giuseppe Vitali, l'ultima della generazione alla guida dell'azienda insieme al fratello Giampiero– abbiamo spinto sulla naturalità e abbiamo conquistato una clientela di primaria importanza. Grazie anche a Salumi da Re”*. Lo scorso anno i Vitali hanno richiamato l'attenzione con il loro tronchetto di suino fresco che il norcino Vitaliano Bernabei di Marino, in uno scenografico incontro nella “piazza del maiale” dell'Antica Corte Pallavicina, ha trasformato in porchetta pronta da infornare, e con il “campagnolo”, un ciauscolo non Igp fatto secondo la ricetta originale del nonno con aglio, sale, pepe e vino cotto, senza additivi e conservanti, arrivato in finale nel Campionato italiano del salame organizzato dall'Accademia delle 5T. I Vitale faranno assaggiare anche la norcidella (una mortadella rustica), il guanciale, la lonza, la corallina, prodotti che all'evento parmigiano rappresenteranno i salumi di collina nel convegno di domenica 19 aprile alle ore 15.00 dedicato alle tre grandi famiglie salumiere. *“Il nostro obiettivo è quello di continuare a crescere – spiega Giuseppe Vitali, il cui sogno è quello di diventare l'ambasciatore del ciauscolo – di confrontarci con chi è più bravo di noi, di portare a casa qualche conoscenza in più. Ci aspettiamo un altro step in questa direzione”*. Come va il mercato del settore per la famiglia Vitali? *“Il mondo dei salumi di qualità sta*

cambiando. La tendenza è quella di andare verso la somministrazione, sotto forma di street food, panini, aperitivi, taglieri, sfiziosità da wine bar, piuttosto che nel settore tradizionale di pura vendita al dettaglio”.

*Norcino / San Ginesio (MC) / c.da Gualduccio, 13/14 | tel. 0733 694407
/www.renorcino.it*

Lardereria Fausto Guadagni

Una produzione monotematica tutta incentrata sul lardo. Da quello di Colonnata Igp, in trancio, affettato e macinato, alle gustose varianti proposte da Fausto Guadagni. La Gran Selezione Toscana è ottenuta da suini grigi del Casentino di allevamenti semi-bradi regionali e stagionata almeno 2 anni. Il LardoPic, da maiali neri di Calabria allevati bradi nell'Aspromonte, è aromatizzato con peperoncino dell'Accademia di Diamante. La Selezione Mediterranea, prodotta sempre a partire dal nero calabrese, assume i sapori del sud, come quello al bergamotto, al finocchio selvatico e alle erbe di macchia mediterranea calabrese. Poi ci sono le conchette dedicate alle sperimentazioni, «dove si gioca» scherza Fausto Guadagni. Da queste piccole vasche di marmo escono il lardo alla birra Zago, alla grappa con fieno greco e foglie di limone, oppure quello stagionato con gli ingredienti del mojito (menta, rum e lime), quello di cinta senese e di mora romagnola. A Salumi da Re Fausto porterà le sue perle di lardo – *“per consolidare rapporti, incontrare produttori, chef e persone esperte in una bella location e in modo slow”* – e vi potete permettere il lusso di una “grassa e grossa” verticale a tema. Sul lardo di Colonnata Igp e le sperimentazioni giocose di Fausto ne potete sapere di più nel convegno di domenica 19 aprile alle ore 10.00. Fino a poco tempo nell'assortimento della Lardereria c'era anche la linea biologica, avviata nel 2011, dismessa perché, come spiega Fausto, *“è difficile trovare spezie bio, e l'aglio certificato, buono e fragrante in estate, non è indicato per noi che lavoriamo durante i mesi freddi. L'altro punto debole del nostro settore è la logistica. La spedizione con il corriere espresso è costosa, ancora di più se con refrigerazione. E poi c'è la burocrazia, gli incartamenti, le complicazioni sempre nuove... Ci vuole una persona competente e dedicata solo a questo. Grandi problemi per noi piccoli produttori”*.

Lardereria Fausto Guadagni/ Carrara / fraz. Colonnata s.da Comunale, 4 | tel. 0585 768069 | www.larderiafaustogiadagni.com

Littamè

Quella di Littamè è una storia che nasce dalla “mucca pazza”. Cercando un’alternativa all’allevamento bovino ha trovato... l’oca. Anzi, l’ha ritrovata. Ha cominciato ad allevarla, ad alimentarla con mangimi di propria produzione, integrati negli ultimi 30 giorni con latte e miele, e a lavorare le sue carni come si faceva una volta partendo da ricette tradizionali. Incuriositi dal nome dell’evento, attirati dall’autorevolezza degli organizzatori, entusiasti di vedere per la prima volta l’Antica Corte Pallavicina e in cerca di visibilità, Michele e Luca, l’ultima generazione Littamè, porteranno a Polesine Parmense tutti i propri prodotti d’oca, sia cotti che crudi. *“Sicuramente il Presidio Slow Food oca in onto, un modo per conservare la carne d’oca sotto il suo grasso – spiega Michele Littamè – Poi il petto affumicato, la tagliata di petto d’oca, la porchetta, il collo ripieno, il salame e, ultima novità della nostra produzione, il mini ocaburger! Tutto senza additivi e conservanti. Solo 3 cose: 1 sale, 2 freddo e abbattitore, 3 cottura sottovuoto e la minore esposizione possibile del prodotto nella fase critica”*. Una produzione di salumi decisamente particolare e di nicchia, limitata, naturale e di filiera, che non ha conosciuto la crisi più di tanto. *“Negli ultimi anni alcuni ristoranti hanno acquistato di meno, altri hanno chiuso. Ma i nostri prodotti sono innovativi e apprezzati e hanno conquistato altri ristoratori. C’è stato un ricambio della clientela”*.

Littamè / Sant’Urbano (PD) / via Dosso, 2 / tel. 0429 693292 - 338 6161094/www.michelelittame.it

BBS

Anche BBS, sinonimo di mortadella, doppia Salumi da Re. Un ritorno per *“far conoscere ancora di più i nostri prodotti, comunicare il nostro lavoro presso un pubblico selezionato, confrontarci con i colleghi”* spiega la scelta la famiglia Bartoli. I Bartoli, che negli anni Settanta hanno fondato il salumificio BBS, nel 2009 hanno acquisito la storica azienda Bidinelli, nata nell’immediato secondo Dopoguerra e specializzata in mortadelle, mantenendone la fedeltà a una produzione incentrata principalmente sulla “Bologna” proposta in diverse varianti, ormai diventate storiche. C’è quella classica, che va per la maggiore accanto a quella con pistacchi di Bronte, e c’è quella aromatizzata con tartufo nero estivo *“che ha la sua bella fetta di estimatori”*, precisano i titolari del salumificio di Novellara. Questo tris di mortadelle, fiore all’occhiello di BBS e

zoccolo duro della produzione, dominerà lo stand dell'azienda reggiana nel corso dell'evento, accanto a salame rosa (l'antenato della mortadella), coppe, pancette, coppa di testa e salami. Presenti in negozi specializzati, in enoteche, wine bar e nella ristorazione, le mortadelle BBS non hanno risentito più di tanto della crisi. *“Iprodotti di qualità tengono botta –dichiarano i Bartoli– semmai il problema nel nostro settore sono gli alti costi di distribuzione”*.

*BBS / Novellara (RE) / via C. Colombo, 86/90 / tel. 0522
654166 /www.salumificiobbs.com*

Italgrou

Italgrou è un'azienda fondamentalemente monoprodotto, solo prosciutto di Parma Dop, oltre a una piccola produzione di culatta. Nel scorsa edizione di Salumi da Re ha presentato la linea Al Naturel, un Parma di 20-22 mesi di stagionatura. Quest'anno porterà il Profumo Antico, *“stessa materia prima, stesso tipo di lavorazione e di salagione, stessa durata di stagionatura, tra i 20 e i 22 mesi – spiega Roberto Pelizzari, titolare di Italgrou – cambiano solo le celle di stagionatura e le cantine, fisicamente in due sedi diverse, con microclima ed enzimi differenti”*. In vendita e in degustazione nello stand dell'azienda di Traversetolo, farà parte del piccolo esercito di prosciutti crudi nel corso del convegno dedicato, che si terrà nel gran palco del maiale sabato 18 aprile alle ore 15.00. *“Un'occasione per far assaggiare il nostro prodotto a chef ed esperti di categoria. L'afflusso all'edizione scorsa di Salumi da Re è stato importante e soprattutto con un pubblico di fascia alta, composto da estimatori e palati esigenti”* dichiara entusiasta Pelizzari. Come stanno andando le cose nel comparto rispetto allo scorso anno? *“Da metà 2014 si è registrata una leggera flessione. L'estate, stagione in cui di solito si registra il picco di vendite di prosciutto di Parma, è stata molto piovosa e il mercato del settore ne ha sofferto. Ma il nostro target di rivenditori e clientela è alto e abbiamo risentito poco del trend negativo. Qualche problema piuttosto proviene dai costi fissi e di gestione e dall'acquisto della materia prima, in continuo aumento”*.

*Italgrou Alimentari / Traversetolo (PR) / via Picelli, 49 / tel. 0521 844377
[/www.italgroupalimentari.it](http://www.italgroupalimentari.it)*

Cerati

Le aziende agricole Cerati sono la prova lampante che lavoro contadino e progetto imprenditoriale possono essere due elementi direttamente proporzionali. *“Il nostro core business è l'agricoltura a 360– dichiara orgogliosa Cinzia Cerati – una parte dei suini proviene dai nostri allevamenti. Ed è in atto un progetto filiera chiusa, che partirà entro il 2015, con una linea particolare di salumi realizzati con le carni aziendali, dalla nascita dei suinetti alla macellazione, fino alla produzione dei prodotti”*. Presenti all'edizione 2014 dell'evento, Cerati si ripropone quest'anno rinnovato, deciso a far conoscere i suoi progressi a chef e foodies. *“Grazie anche a Salumi da Re, tranne la direzione, in azienda sono cambiati competenze, staff, figure tecniche e professionali. E prodotti più artigianali”*. Alla tre giorni di Polesine Parmense il salumificio di Scandolara presenterà tutti i suoi salami. *“A partire da “Il 100”, il nostro fiore all'occhiello, realizzato con tutti i tagli nobili del suino, coscia, coppa, spalla e pancetta, stagionato 90 giorni. Poi Il Piccolo, una specie di cacciatorino, il Casa Cerati, simile a “Il 100” ma più giovane, il Gentile, nel budello omonimo, il Nostrano, ossia il tipico salame cremonese molto agliato, aromatizzato con aglio rosa francese. Tutti con una minima quantità di nitriti, senza zuccheri, glutine e derivati del latte, la recente novità di Cerati. Il problema è far capire, non tanto all'utente finale ma ai rivenditori, che la qualità ha un prezzo. Come si fa a produrre un buon salame, con materia prima pregiata e una lunga stagionatura, e venderlo al negoziante sottocosto?”*.

Cerati | Scandolara Ravara (CR) | loc. Castelponzone via Fornace, 10 | tel. 0375 350 193 | www.aziendeagricolecerati.it

Nero di Calabria

Nero di Calabria è un'associazione di allevatori di suini neri calabresi, che al maiale rustico locale allevato semibrado dedica la sua attività e la produzione di salumi, realizzata con le carni suine aziendali da un'azienda terza cosentina (il salumificio Cervicati-Bio). Cosa farà assaggiare l'associazione di Paterno Calabro alle tre giorni di Polesine Parmense? *“Tutta la gamma dei salumi – anticipa Franco Simone, il presidente dell'associazione – a partire dal prosciutto crudo di nero. Poi la 'nduja, la soppressata, la salsiccia, una pancetta particolare affumicata al vapore di castagne e i peperoni calabresi ripieni di nduja conservati in olio extravergine d'oliva, l'ultima specialità di Nero di Calabria. I nostri salumi sono molto apprezzati all'estero, in ristoranti francesi e di Vienna e in manifestazioni del settore. Nell'ottobre scorso al Sial*

di Parigi abbiamo riscosso un grande successo. Abbiamo avuto diversi riconoscimenti. Il nostro prodotto è arrivato terzo al Campionato italiano del salame. Partecipiamo a questo evento per confrontarci nel regno dei salumi, per cercare ulteriori consensi. Nonostante il momento non favorevole da punto di vista economico, non risentiamo della crisi. E se non fossimo penalizzati dalla burocrazia, saremmo in grado di esportare all'estero". I prodotti di Nero di Calabria, alcuni sottoposti a una leggera affumicatura, parteciperanno al convegno di domenica 19 aprile alle ore 15.00 in rappresentanza dei salumi di montagna.

Nero di Calabria | Paterno Calabro (CS) | c.da Taverna (Piano Lago) | tel. 348 3278422 | www.nerodicalabria.com

Gerini

Una realtà grande e storica della salumeria italiana. Una spa che a comincio a muovere i primi passi nel 1700, ha messo radici documentate nel 1882 aprendo una macelleria ed oggi è una industria che esporta i suoi prodotti. Grande, ma senza mai perdere di vista la qualità, non allontanandosi troppo dalla lavorazione artigianale e dalla tradizione, continuando a produrre i classici salumi toscani, ma sempre con uno spirito di ricerca. *“Al raduno di Polesine Parmense porteremo sicuramente il prosciutto toscano Dop – dichiara con grinta Alessandra Gerini – poi il prosciutto di Norcia Igp, fatto nel nostro piccolo stabilimento nel paese umbro, e il prosciutto di suino nero brado d’Aspromonte fatto da noi in Toscana ma con la materia prima fornita dalla cooperativa calabrese Valle del Bonamico, stagionato ben due anni: è l’interpretazione toscana del maiale nero calabro!»*. Tre prosciutti differenti, un'unica mano, che saranno oggetto di un focus nel corso del convegno dedicato ai grandi crudi italiani sabato 18 aprile alle ore 15.00. *“Il convegno è una delle ragioni forti che ci ha spinti a partecipare all’evento – continua Alessandra Gerini – per presentare i nostri prosciutti e misurarsi con gli altri produttori, tecnicamente dei competitor, in realtà dei colleghi che hanno al centro della propria attività gli stessi nostri obiettivi”*. E anche gli stessi problemi. *“In Italia c’è la cultura del buon cibo, il nostro settore continua a funzionare, soprattutto se si lavora in modo artigianale e nella qualità. Ma in questo momento il mercato soffre perché è difficile il contesto. Ristoranti che aprono e chiudono. La difficoltà di recuperare i crediti. La riduzione del personale e i problemi legati all’assunzione dei collaboratori: alla fine la qualità ne risente. E il nostro è un mestiere da fare con diligenza e soprattutto*

con coscienza”.

*Gerini / Pontassieve (FI) / v.le Hanoi, 50 / tel. 055 8368559 - 055 8315207
/www.gerinispa.it*

F.lli Grossi

Una produzione artigianale costruita negli anni. Dal commercio di salumi, avviato da Ermes Grossi nel 1986, alla lavorazione e stagionatura naturale in cantina dei salumi tradizionali della Bassa Parmense: coppe, culatelli, fiocchetti, pancette, salami. Nel 2006 terzo step dell'azienda di Felino: i figli di Ermes, Andrea e Giampietro, grazie all'aiuto di alcuni vecchi norcini avviano la produzione della spalla cotta di San Secondo fatta come una volta. *“La saliamo a secco, e non mediante salamoia siringata in vena, la massaggiamo e la stagioniamo a lungo, circa 30 giorni”* spiegano i fratelli Grossi, entusiasti di partecipare a Salumi da Re. Del resto, cos'è l'originale spalla cotta di San Secondo se non la spalla cruda riuscita male e sottoposta a cottura per recuperarla? *“Abbiamo deciso di partecipare a Salumi da Re per incontrare i migliori salumifici e chef italiani, consumatori gourmet, persone che amano e conoscono questo settore per spiegare loro i nostri salumi: la gola ben stagionata, lo strolghino fatto con le rifilature del culatello, il prete lavorato come si fa a Parma, con il gambetto anteriore del maiale. Ma la spalla cotta di San Secondo farà la parte del leone, servita ancora calda e tagliata a coltellina!”* annunciano Andrea e Giampietro, che hanno chiuso il 2014 con un +12%, nonostante le innumerevoli criticità del settore: *“la grande distribuzione che avanza e mette in crisi le gastronomie, il recupero dei crediti, la perdita di tempo per pratiche burocratiche, fatturazione, corsi e ispezioni”*.

*F.lli Grossi / Felino (PR) / via Guglielmo Marconi, 96 / tel. 0521 831662
/www.fratelligrossi.it*

Dok Dall’Ava

Dok Dall’Ava rappresenta un punto di riferimento non solo nel prosciutto San Daniele Dop di nicchia ma anche nei crudi ottenuti da suini di razze rustiche. Attraverso la selezione delle cosce e la lavorazione di grande esperienza, unite a uno stile personale e alla continua voglia di sperimentare, oltre alla riserva di San Daniele Dop Numerodieci (Eccellenza in Grandi Salumi del Gambero Rosso) e all'ottimo fumato, riesce a produrre prosciutti di 24 mesi dal grande impatto aromatico e gustativo, pieni di seducenti noti animali e candite, dalla meravigliosa consistenza pastosa e dal grasso burroso, come l’Hundok, di mangalica, il Nebrodok, di nero dei Nebrodi e il Basidok, di nero lucano.

“Quest'anno a Salumi da Re ci concentreremo su il Numerodieci, il fumato e il Basidok, che saranno presenti nel convegno dedicato ai crudi italiani sabato 18 aprile alle ore 15.00” annuncia Max Plett, alle pubbliche relazioni di Dok Dall’Ava, presente nell'edizione 2014 dell'evento con i morsetti sui quali troneggiavano i vari crudi, una scena che si ripete immancabilmente in ogni evento del settore. Una scelta guidata da diverse ragioni. *“Per promuoverci ulteriormente nel mondo della enogastronomia, per alimentare la rete dei contatti sia con la ristorazione che con i rivenditori e i colleghi che percorrono la strada della qualità”* prosegue Max Plett. Dok Dall’Ava è da molti anni uno dei salumifici più di nicchia di San Daniele. E come tutte le realtà della fascia alta, non ha avuto flessioni di produzione e di vendite. *“Nel 2014 abbiamo esportato all'estero il 45% dei propri salumi, con pagamento anticipato! Piuttosto il problema è trovare ristoratori e rivenditori in grado di apprezzare, valorizzare e spiegare i salumi di qualità”*.

Dok Dall’Ava | San Daniele del Friuli (UD) | via Gemona, 29 | tel. 0432 940280 | www.dokdallava.com