Rovagnati presenta Gran Milano, il nuovo prosciutto crudo

01-rovagnati-gran-milano-761f216a

Rovagnati, azienda leader nella produzione di salumi di alta qualità, presenta un nuovo esclusivo crudo dedicato alla città della Madonnina. Un prodotto TOP nel segmento salumi nato dalla nuovissima Linea Riserva della casa brianzola, pensato per onorare l'intrigante rito dell'aperitivo milanese e per diventare, da qui, protagonista indiscusso delle tavole di tutta Italia. Qualità, stile, autenticità. Il Gran Milano è l'aperitivo che non c'era. Un crudo nato solo dalle carni migliori, certificato in ogni fase della produzione, marchiato sulla cotenna, un crudo che nasce con la caratteristica forma detta "taglio redondo", perfetto per il taglio al coltello. La guest star di serate glamour e conviviali, tra amici o in famiglia, per salutare la giornata con gusto e allegria. Non a caso, la prima «uscita ufficiale» del Gran Milano è stata all'imbrunire, durante un raffinato aperitivo organizzato presso la Terrazza Aperol, con vista sulla splendida Piazza Duomo.



Ma quali sono gli ingredienti che rendono il Gran Milano tanto speciale?

Solo tre le materie prime insostituibili: la carne, il sale, l'aria. Rovagnati usa solo le migliori carni di razze selezionate, scelte sapientemente presso fornitori con alimentazione controllata e rigorosi controlli in entrata. Per assicurare la migliore qualità, vengono utilizzati solo i maiali più pesanti, superiori al quintale di peso. Da fresco, il quartino è pari a 12 – 15 kg, superiore agli standard comuni. Ogni prodotto è numerato, limitato ed esclusivo, fornito interamente con l'osso, disossato solo su richiesta. Nessun nitrato o nitrito è utilizzato per la produzione. Il Gran Milano beneficia solo del miglior sale italiano, proveniente prevalentemente dalla salina di S. Margherita di Savoia, area naturale protetta della Puglia e prima salina d'Europa. A donare un tocco ancora più unico al Gran Milano ci

pensano l’aria delle colline parmensi – dove viene prodotto – e il “Marino”, profumato vento dalle pinete della Versilia mitigato dai monti carsici della Cisa.

Ma non finisce qui. Anche la stagionatura segue un processo unico nel suo genere: per più di 14 mesi, il crudo Gran Milano è custodito nelle cantine dello stabilimento di Ambra, a Felino, nel cuore della zona di produzione DOP del prosciutto di Parma, a due metri sotto terra, dove il peculiare microclima è in grado di garantire un prodotto organoletticamente superiore.



E alla naturale predisposizione geografica dell’area parmense, territorio capace di assicurare la migliore stagionatura naturale dei prosciutti crudi, si unisce la cura distintiva di Rovagnati che, con accortezze costanti, assicura un accurato equilibrio tra la qualità della materia prima, la stagionatura e la salatura, creando un prodotto unico e inimitabile come il crudo Gran Milano.

«Ci siamo ispirati al rito dell’aperitivo, diventato ormai parte dell’identità milanese e italiana. Il momento dello stare insieme per eccellenza, per divertirsi, raccontarsi, ritrovarsi dopo una giornata di lavoro. Ma happy hour, l’ora felice, non può essere davvero tale se non è accompagnata da un prodotto gustoso, di qualità eccellente, garantito in ogni sua fase di produzione. Volevamo un prodotto che potesse rivoluzionare il mercato, distinguendosi da tutti gli altri per il suo carattere forte e la sua straordinaria qualità. E allora: ecco il Gran Milano. Un crudo sincero, autentico, inimitabile a cui ci siamo dedicati con la passione e l’impegno di sempre. Perché da quasi 80 anni, ci prendiamo cura degli italiani, preparando per loro cibi buoni, sani e gustosi. È il nostro segno distintivo da sempre e si rinnova ulteriormente oggi, con la Linea Riserva e con il Gran Milano: serietà e responsabilità, dalla firma al cuore» - ha dichiarato il dott. **Gabriele Rusconi**, Direttore Generale di Rovagnati, presentando Gran Milano.