Terre Ducali a Expo al fianco di Birrificio Angelo Poretti

084-1784a585

Un matrimonio all'insegna del gusto e della freschezza tra salumi tipici della Food Valley parmense e una birra estiva, proveniente dalla Valganna, caratterizzata da sentori delicatamente agrumati e speziati con un grado alcolico equilibrato: si può riassumere così l'evento che vede Terre Ducali ospite di Birrificio Angelo Poretti nella Piazzetta della Birra, al centro di Padiglione Italia a Expo 2015.
Ai visitatori Terre Ducali propone il proprio Strolghino di Culatello e il proprio Salame Felino IGP, recentemente (Tuttofood 2015) insignito del "Quality Award" nella categoria "Meat and Cured Meats": due prodotti simbolo della grande tradizione salumiera parmense.

080Lo Strolghino di Culatello è un piccolo salame ottenuto con le rifilature magre del culatello di suini pesanti italiani, quelli utilizzati per la produzione del Prosciutto di Parma. Viene insaccato in un budello molto sottile che ne accelera la stagionatura. Si caratterizza per il gusto delicato e per la particolare dolcezza. Il Salame Felino IGP, invece, che prende il nome dall'omonima località parmense dove è prodotto, è ottenuto selezionando pura carne di coscia suina, a cui si aggiungono, nella proporzione del 25-30%, parti grasse selezionate fra quelle a costituzione più dura. E uno speciale mix di sale e pepe in grani, a cui Terre Ducali associa poco prima dell'insacco pepe e aglio, pestati e disciolti in vino bianco secco.

Ideali per picnic all'aperto e gite estive, a EXPO 2015 lo Strolghino di Culatello e il Salame Felino IGP Terre Ducali sono proposti in abbinamento con la Birra 7 Luppoli Non Filtrata "L'Estiva" di Birrificio Angelo Poretti, che da 140 anni è sinonimo di birra di qualità tanto da essere stato scelto come Birra Ufficiale di Padiglione Italia. La Birra 7 Luppoli Non Filtrata "L'Estiva" è una birra morbida arricchita con frumento, lievemente ambrata, dalle intense note floreali e non filtrata, per preservare la ricchezza e il gusto pieno della cotta.

086L'evento di oggi vede anche il coinvolgimento di ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, di cui è Rettore il Maestro Gualtiero Marchesi: uno chef della Scuola propone infatti ricette e

accostamenti culinari in grado di esaltare prodotti tipici come lo Strolghino di Culatello e il Salame Felino IGP.
Come spiega Giulio Gherri, CEO di Terre Ducali: «Per la nostra azienda, che guarda con sempre maggiore interesse ai mercati esteri puntando sulla tipicità dei salumi made-in-Parma, essere in un contesto dinamico e realmente internazionale come EXPO rappresenta un'eccellente vetrina: voglio quindi ringraziare il Birrificio Angelo Poretti per il suo invito. E ALMA per averci scelto come fornitore accreditato, per i suoi programmi didattici: un premio alla passione con cui da oltre cinquant'anni portiamo avanti il nostro lavoro di artigiani del gusto nel settore dei salumi».

Terre Ducali opera nel cuore della zona tipica di produzione del Prosciutto di Parma. È una delle realtà più dinamiche nel panorama italiano del settore dei salumi: a distinguerla sono la qualità dei prodotti, la grande attenzione alla tracciabilità e alla filiera, le politiche in materia di sostenibilità ambientale e l'orientamento all'internazionalizzazione.

[gallery columns="9" ids="79137,79135,79134,79131,79126,79122,79123,79124,79125"]