

## **Alimentare: Ferrarini lancia in occasione di Milano Food City due nuovi prosciutti cotti: il "Big Storico" e "il Nazionale"**

*Ferrarini lancia da Milano, in occasione della terza edizione di Milano Food City, due nuovi prodotti 100% italiani, rivolti al dettaglio tradizionale: il "Big Storico" e "il Nazionale".*

Due prosciutti cotti top di gamma pensati per soddisfare le richieste del mercato che premiano l'altissima qualità e l'artigianalità, insieme alla trasparenza sulla provenienza, a partire dalla materia prima. Lo storico marchio, fondato nel 1956 da Lauro Ferrarini, è oggi tra i leader sul mercato nazionale del prosciutto cotto, sia nel canale della grande distribuzione organizzata, sia in quello del dettaglio tradizionale su tutto il territorio nazionale grazie ad una propria struttura distributiva.

I due prodotti saranno presentati l'8 maggio alle 18 all'Hotel Baglioni in via Senato in occasione della consegna dei CHI E' CHI SPRING AWARDS, i premi che Cristiana Schieppati direttore del CHI E' CHI conferisce alle personalità del mondo della moda, dell'industria, dello spettacolo e del food che si contraddistinguono per la loro positività, per il sapere lavorare sempre con entusiasmo e per creare empatia anche attraverso la loro immagine.

L'evento inserito nel calendario di Milano Food City è patrocinato dal Comune di Milano con la media partnership de La Cucina Italiana.

Primo brand italiano a produrre prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti, Ferrarini è ormai una tra le più importanti realtà europee nel settore agroalimentare e propone in tutto il mondo, oltre al suo prosciutto cotto, i prodotti simbolo del Made in Italy: dal prosciutto di Parma alle diverse specialità di salumeria, accompagnate dai prodotti dell'azienda agricola Ferrarini, dalla quale l'attività imprenditoriale ha preso avvio, come il Parmigiano Reggiano Dop, i vini e l'aceto balsamico di Modena e Tradizionale Dop.

Il brand torna a Milano dopo il successo ottenuto a Expo 2015 nel quale Ferrarini ha avuto uno spazio multifunzionale a fianco Palazzo Italia e di fronte all'Albero della Vita nel quale vi erano tre aree: la Food House dove i prodotti diventavano ingredienti di esclusive preparazioni degli Chef; il Food Shop dove l'acquisto di una selezione di eccellenze, prodotte in edizione limitata, faceva proseguire l'esperienza vissuta anche a casa e la Food Exhibition per vivere un momento speciale come una degustazione o un evento esclusivo.

## **Il "Big storico" e "Il Nazionale"**

*Il "Big storico" è un prosciutto cotto, fatto "come una volta", per un consumatore sempre più attento alla qualità e legato al negozio di fiducia sotto casa. Realizzato con un processo altamente artigianale e con materia prima rigorosamente nazionale selezionata, a tracciabilità garantita (da suino pesante italiano), questo prosciutto si contraddistingue per essere legato a mano e con cottura fuori stampo. L'immagine vintage dell'etichetta è un omaggio alla storia del brand. Anche "Il Nazionale" è un prosciutto di alta qualità, realizzato con carni italiane, monitorando tutte le fasi della filiera, per un prodotto garantito dall'origine alla tavola.*