



FERRARINI S.p.A.

Via Lauro Ferrarini, 1 - 42123 Reggio Emilia (RE) - Tel. 0522 9321 - Fax 0522 560793 - 361007

Cap. Soc. € 33.000.000 i.v. - Cod. Fisc., P. I.V.A. e nr. iscr. reg. imp. RE 02720460357 - R.E.A. RE 307495

sito internet www.ferrarini.com

Ferrarini con Sapori d'Italia è partner della FESTAVICO ideata dallo chef due stelle Michelin Gennaro Esposito

Le specialità di Casa Ferrarini protagoniste in Costiera Sorrentina tra chef stellati, sapori e solidarietà

I prosciutti cotti “BIG Storico” e “Il Nazionale” di Ferrarini incontrano i sapori della Costiera Sorrentina.

Da ieri Ferrarini è protagonista a Vico Equense (Napoli) della **FESTAVICO**, la manifestazione che unisce enogastronomia e solidarietà ideata dallo chef due stelle Michelin Gennaro Esposito della Torre del Saracino di Seiano a cui partecipano alcuni tra i più importanti Chef italiani. La manifestazione come da tradizione si è aperta il 2 giugno con la popolare Repubblica del Cibo organizzata in occasione della Festa della Repubblica e ha richiamato per le strade migliaia di appassionati, turisti e curiosi sulle tracce degli chef chiamati a cucinare nelle piazze, nelle strade, nelle botteghe del centro di Vico Equense.

Questa sera Ferrarini sarà poi protagonista della Cena delle Stelle a cui parteciperanno, invece, chef pluristellati, tra i più importanti del panorama nazionale ed internazionale. Come da tradizione, l'incasso delle tre giornate sarà interamente devoluto ai progetti presentati dalle Onlus selezionate per partecipare all'evento.

“Con la tappa in Costiera Sorrentina per **FESTAVICO** - dichiara la presidente dell'azienda **Lisa Ferrarini** - continua il nostro viaggio nel paese con “Sapori d'Italia”, la campagna che sta portando i prodotti Ferrarini a percorrere tutto il territorio italiano alla scoperta dei luoghi, dei prodotti, della cucina e delle botteghe.

Le “botteghe” di fiducia sono i cuori pulsanti di ogni città, di ogni paese e valorizzano l'economia locale, così come fanno i grandi Chef con ristoranti che ormai sono diventati simboli dei territori, come Gennaro Esposito con la Torre del Saracino di Seiano.

E in quest'ottica rientra l'incontro di Ferrarini con l'eccellenza di grandi Chef che, come le migliori gastronomie e botteghe, fanno della selezione, della cura degli ingredienti e della capacità di assemblarli un simbolo del Made in Italy, riconosciuto in tutto il mondo.”

Fondata a Reggio Emilia nel 1956, l'azienda 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 tipici dell'italianità: 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 IGP e il Tradizionale di Reggio Emilia Dop.

L'area della produzione agricola, delle Fattorie Ferrarini si è notevolmente sviluppata nel tempo e rappresenta oggi un importante supporto all'attività industriale. La produzione del “Parmigiano Reggiano DOP” vanta il presidio da parte di Ferrarini dell'intera filiera – il foraggio, le bovine da latte, la lavorazione e la stagionatura – oltre che importanti riconoscimenti (prima azienda certificata del comprensorio del Parmigiano Reggiano).





FERRARINI S.p.A.

Via Lauro Ferrarini, 1 - 42123 Reggio Emilia (RE) - Tel. 0522 9321 - Fax 0522 560793 - 361007

Cap. Soc. € 33.000.000 i.v. - Cod. Fisc., P. I.V.A. e nr. iscr. reg. imp. RE 02720460357 - R.E.A. RE 307495

sito internet www.ferrarini.com

Seguono dettagli sui nuovi prosciutti Ferrarini e sulla Festa:

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 vuole ricordare la storia dell'azienda, fondata nel 1956 da Lauro Ferrarini, che è stato il primo produttore di prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti.

Anche **"Il Nazionale"** è un prosciutto cotto di alta qualità, realizzato con carni italiane, monitorando tutte le fasi della filiera, per un prodotto garantito dall'origine alla tavola.

Festa a Vico <http://www.festavico.com/>

Gianluca Monti

3470767306

press@festavico.com

