

Il Salumificio Zuarina debutta a Identità Milano con i suoi prodotti

scritto da Redazione | 23/09/2021



Crudo di Parma “classico”, linea BIO e la novità Culatta: la storica azienda di Langhiranno le presenterà alla sedicesima edizione del Congresso internazionale milanese

Quando si parla di alta qualità, non si può evitare di prendere in considerazione il salumificio **Zuarina** di Langhirano (PR). Al tradizionale appuntamento col Congresso internazionale di [Identità Milano](#), che si tiene a Milano da sabato 25 a lunedì 27 settembre, l'azienda sarà presente con la sua proposta di alto pregio, tra prosciutto crudo di Parma “classico”, linea bio e la novità “Culatta”.

Lo filosofia dello storico prosciuttificio emiliano si basa sulla scelta di solo carni italiane di qualità, un pizzico di sale, il tocco artigianale nella lavorazione, una stagionatura lenta e paziente che avviene nella cantina interrata, luogo ideale per favorire la formazione dei profumi e dei colori che contraddistinguono le proposte del brand fin dalla sua fondazione nel 1860. A tutto questo si aggiungono un'esperienza secolare e un “saper fare” unico che si tramandano di generazione in

generazione.

Zuarina a Identità Milano 2021: la Culatta è la grande novità

Per l'evento organizzato da Identità Golose, [Zuarina](#) si presenta a Milano con le sue eccellenze che vengono commercializzate sia intere che affettate, in vaschette eleganti e curate. Il prodotto, affettato a temperatura positiva, si fa notare all'interno del punto vendita anche grazie alla disposizione delle fette "*a chiffonade*".

La grande novità di queste settimane è però la **culatta**, un salume che si contraddistingue per il forte legame con un territorio e con i valori che esprime: **l'attenzione alle persone, la cura della materia prima, l'expertise produttiva...** Tutti elementi che fanno sempre una grande differenza nel mercato dei salumi.

Allo stand di Zuarina a Identità Milano 2021 sarà, inoltre, possibile assaggiare anche una specialità CLAI, la **tradizionale Passita**. Si tratta di una tipica salsiccia romagnola dal gusto dolce e delicato, nella caratteristica forma a "ferro di cavallo". **È prodotta rispettando l'antica ricetta, con le migliori carni magre di suino**, e insaccata in budello naturale. È chiamata così perché viene sottoposta a una breve e delicatissima stagionatura che serve a ottenere un prodotto tenero, dolce e con una scioglievolezza al palato inimitabile.

L'incontro CLAI-Zuarina avviene nel 2012, quando il salumificio di Langhirano entra a far parte della grande cooperativa imolese, che ne ha progressivamente acquisito la proprietà impostando un programma di ammodernamento di impianti e sviluppo di competenze professionali. L'obiettivo è concretizzare una proposta qualitativa sul mercato italiano e internazionale con i due brand, CLAI e Zuarina, che hanno connotati storici e specializzazioni differenti, ma con la stessa forte propensione alla qualità. A rendere ancora più varia l'offerta di CLAI è stata poi l'acquisizione per incorporazione nel 2019 della Cooperativa Agricoop, attiva nel campo dei prodotti caseari tipici toscani e oggi conosciuta col brand Faggiola.

Informazioni: www.zuarina.com