





Home > Aziende > Devodier Prosciutti: cultura e passione nelle cantine di Parma

Aziende

Devodier Prosciutti: cultura e passione nelle cantine di Parma

di Redazione | 4 novembre 2017



La tradizione di bontà e dolcezza che scolpisce ogni fetta dei salumi Devodier non nasce per caso. È, invece, il frutto dell'incontro di un territorio dal clima esclusivo e della storica passione di Parma per i salumi con l'arte, la cultura e l'amore che la Famiglia Devodier, tra i fondatori del Consorzio del Prosciutto di Parma, ha saputo infondere, in decenni di lavoro, in ogni suo prodotto, arrivando oggi ad avere salumi ai vertici per qualità e sicurezza.

La famiglia Devodier, di antica tradizione parmigiana, è da sempre insediata in questo territorio unico, capace di produrre alcuni tra i migliori prodotti alimentari italiani.

I Devodier si sono da sempre dedicati alla selezione delle migliori carni, infatti i primi premi da loro conseguiti risalgono alla fine dell'Ottocento.

Poi, a metà del secolo scorso, Enrico Devodier, volendo iniziare la stagionatura di prosciutti, individuò una posizione particolare nella zona di Langhirano dove si raccontava ci fosse un'osteria con una cantina nella quale i salumi, a detta dei viandanti, diventavano di gran lunga i più buoni e profumati della zona.

Si scoprì, poi, che ciò accadeva grazie ad un incontro magico fra la brezza particolare che dal torrente Parma sale verso le colline ed il miscuglio di fonti che scendono dalle stesse, appena sotto il piano delle cantine, dando un'umidità costante tutto l'anno e creando così un microclima unico e irripetibile, nettare per il prosciutto.

E lì sorse la prima stagionatura e subito si capì che effettivamente quelle cantine avevano qualcosa di unico e particolare.



suggestioni di gusto alta gastronomi

Negli anni si sono susseguiti ampliamenti ed ammodernamenti, ma le tre antiche cantine atte ad affinare il prodotto verso il lungo invecchiamento sono sempre rimaste le stesse e il passaggio in questi tre ambienti si compie inalterato da sempre. Mentre i vecchi terrazzi, non potendo più essere usati per l'asciugatura dei prodotti all'aria aperta, oggi ospitano un importante impianto fotovoltaico che, abbattendo le emissioni, permette di produrre rispettando l'ambiente e migliorando la qualità del microclima.

Veri e propri prodotti d'eccellenza, unici nel loro genere. Ogni salume Devodier è infatti in tiratura limitata, per ribadire il suo carattere di unicità, garantendo quindi a chi lo assapora un'esperienza esclusiva e selezionata. Ogni salume Devodier non contiene conservanti, ad esclusione del sale naturale, ne coloranti aggiunti.



Devodier Prosciutti s.r.l. Via Ponticella, 4 Località Mulazzano Ponte 43037 Lesignano de' Bagni (Parma)



suggestioni di gusto alta gastronomi

Negli anni si sono susseguiti ampliamenti ed ammodernamenti, ma le tre antiche cantine atte ad affinare il prodotto verso il lungo invecchiamento sono sempre rimaste le stesse e il passaggio in questi tre ambienti si compie inalterato da sempre. Mentre i vecchi terrazzi, non potendo più essere usati per l'asciugatura dei prodotti all'aria aperta, oggi ospitano un importante impianto fotovoltaico che, abbattendo le emissioni, permette di produrre rispettando l'ambiente e migliorando la qualità del microclima.

Veri e propri prodotti d'eccellenza, unici nel loro genere. Ogni salume Devodier è infatti in tiratura limitata, per ribadire il suo carattere di unicità, garantendo quindi a chi lo assapora un'esperienza esclusiva e selezionata. Ogni salume Devodier non contiene conservanti, ad esclusione del sale naturale, ne coloranti aggiunti.



Devodier Prosciutti s.r.l. Via Ponticella, 4 Località Mulazzano Ponte 43037 Lesignano de' Bagni (Parma)