

2 APR 2014 / 19:04

Prosciutto di Parma 30 mesi, spalla e culatello. Luigi Devodier porterà questo e altro a Salumi da Re

Ecco il profilo di uno dei produttori che parteciperà alla manifestazione organizzata all'Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli, a Polesine Parmense dal 12 al 14 aprile da Gambero Rosso. Quello che presentiamo è un produttore parmigiano con una lunga storia alle spalle.



Nel parmense è un nome conosciuto quello dei Devodier e non solo perché la famiglia di antica tradizione parmigiana e da sempre insediata in questo territorio. Ma perché si sono da sempre dedicati alla selezione delle migliori carni. Basti pensare che i primi premi da loro conseguiti risalgono alla fine dell'Ottocento. Tra tutte, una particolarità distingue la loro produzione. Si tratta del luogo scelto per la stagionatura, nella zona di Langhirano. Grazie all'incontro fra la brezza particolare che dal torrente Parma sale verso le colline ed il miscuglio di fonti che ne discendono, appena sotto il piano delle cantine, si crea un'umidità costante tutto l'anno e un microclima unico e irripetibile. Oggi l'azienda è gestita da **Luigi Devodier** e a lui abbiamo chiesto qualche dettaglio in più riguardo la partecipazione. Ecco come ci ha risposto.

La vostra azienda ha diverse varietà di prodotti, tra tutte quale ha deciso di portare a Salumi da Re?

Porteremo i prodotti che più caratterizzano la nostra azienda e che più la rappresentano e che contemporaneamente rappresentano anche il territorio e cioè Prosciutto di Parma 30 mesi cantina Secretum, Culatello con Cotenna, Spalla cruda di Parma. Non a caso sono anche i tre prodotti che sono presenti sulla Guida del Gambero Rosso: due sono eccellenze e uno, la spalla, ha avuto le tre fette di salame.

Cosa vi ha convinto a partecipare?

La decisione è stata presa perché l'iniziativa ci è sembrata interessante e ben articolata ed inoltre l'egida del Gambero Rosso sarà sinonimo di professionalità e di crescita nella cultura del prodotto. Oltre a questo la manifestazione si tiene proprio nel nostro territorio e un'azienda da sempre punto di riferimento nel parmense, nell'ambito del salume, come la nostra, penso non potesse mancare.

Siete nella Guida Grandi Salumi di Gambero Rosso, cos'è che vi ha fatto entrare?

Spero e penso che quello che il Gambero Rosso ha trovato di eccellente nei nostri prodotti sia stato, oltre alle loro qualità organolettiche, la passione che da generazioni mettiamo nel nostro lavoro, l'impegno e la volontà di dare sempre il meglio perché i nostri clienti possano godere di una grande qualità, la lungimiranza di Enrico Devodier, mio padre, nel creare con pochi amici il Consorzio del prosciutto di Parma così da iniziare a far apprezzare un territorio che nel volgere di breve tempo è diventato un punto di riferimento della salumeria di qualità in tutto il mondo.

Cosa significa per voi l'attività che da generazioni portate avanti?

Condividere con tanti altri partecipanti la voglia di proporre sempre il meglio, di imparare a far qualità a livelli sempre più alti, di conoscere altre persone con le stesse mie passioni. Concludendo, cercando di sintetizzare in una frase, direi che per me: il buon cibo è la medicina dell'anima.

Per il programma completo dell'evento e prenotare [CLICCA QUI](#)