

23 SET 2013 / 15:09

## Sua Eccellenza Italia. Devodier prosciutti

Un prodotto unico e solo su prenotazione dedicato agli estimatori. Carne di suino, sale e tempo per salumi con una produzione limitatissima, dall'incredibile bontà e dolcezza.



Solo tre gli ingredienti: carne di suino, sale e tempo. I prodotti di Devodier Prosciutti non contengono né conservanti, né additivi e tantomeno coloranti, ma sono semplicemente il frutto della passione che caratterizza da sempre la famiglia Devodier. Passione che dura ormai da mezzo secolo, da quando Enrico Devodier, che già si occupava della selezione delle migliori carni del territorio di Parma, decide di iniziare la stagionatura dei prosciutti e individua così una cantina speciale nella zona di Langhirano. In realtà le cantine sono tre, caratterizzate dall'incontro fra la brezza particolare che dal torrente Parma sale verso le colline e il miscuglio di fonti, che si trovano proprio sotto il piano delle stesse. Questo fortunato incontro di fattori climatici dà un'umidità costante e crea un microclima unico e irripetibile, che fa la differenza nel prodotto finale.

Da allora le cantine sono rimaste sempre le stesse: c'è quella del Mornello, il cui nome deriva dalla brezza tipica detta appunto "Il Mornello", che è adatta alla prima affinatura, quella più forte ed incisiva e che dura 20 mesi e più. Poi c'è la Cantina 24 Lune, con i suoi sei metri di profondità, le scalere in legno di abete stagionato, e una posizione a metà sulla ghiaia del torrente e metà sulle marne delle colline. Questa consegna un prosciutto dall'aroma intenso, la cui affinatura è regolata dalle fasi della luna, da qui il nome, per prosciutti stagionati minimo 24 mesi. Infine c'è la Cantina Secretum 30 mesi, completamente sotterranea, senza finestre e appoggiata su una fonte cristallina che la attraversa. Il risultato? Un prodotto unico dedicato agli estimatori, tanto che la produzione è limitatissima e su prenotazione.

La tradizione di bontà e dolcezza è percepibile in ogni loro prosciutto di Parma D.O.P ma anche negli altri prodotti come il culatello con cotenna e la spalla cruda di Parma, di antica origine contadina. Tutti i salumi Devodier sono il frutto della storia di questa famiglia che, non a caso, è stata una delle fondatrici del Consorzio del Prosciutto di Parma nel 1963.

Devodier | Lesignano de' Bagni (Pr) | via Ponticella, 4 Loc. Mulazzano Ponte | tel. 0521.861070 | [www.devodier.com](http://www.devodier.com) | [www.dolceparma.it](http://www.dolceparma.it)