



Il prosciuttificio conquista Montecarlo

Zuarina protagonista della «Route du Gout»

■ Carni italiane di qualità, un pizzico di sale, il tocco artigianale della lavorazione e infine una stagionatura lenta e paziente. Così Zuarina, storico prosciuttificio di Langhirano, ha conquistato Montecarlo entrando a far parte della ristretta cerchia dei migliori prodotti biologici selezionati per la «Route du Gout», l'appuntamento annuale della gastronomia biologica e dell'ecologia, organizzato dall'associazione «Bio Chef Global Spirit» dello chef stellato Paolo Sari. Unico prosciutto crudo presente alla kermesse patrocinata dal Principe



Alberto II di Monaco, Zuarina è stato protagonista insieme ai prodotti Bio della «Route du Gout» al Villaggio Biologico Galleggiante, un mercato di agricoltura biologica ed ecologica sospeso sulle acque del porto di Monaco, animato per tre giorni da produttori, artigiani e chef stellati. Con la cena ecologica «The Flavor Market» al Deck Restaurant del Monte-Carlo Beach. Zuarina si è affidata alla bravura di Massimiliano Mascia, chef del Ristorante San Domenico di Imola (2 stelle Michelin), per far emergere tutta l'artigianalità, la qualità e la dolcezza del prosciutto Zuarina Bio. Nella seconda giornata l'evento si è spostato sulla Marina Riva Monaco Boat Service sede del suggestivo «Chefs Love The Planet», dove i celebri motoscafi Riva si sono trasformati in cucine stellate.

© RIPRODUZIONE RISERVATA