

gli
ARTISTI
dello
STREET FOOD



I SALUMI PEDRAZZOLI
INCONTRANO
LO STREET FOOD D'AUTORE

21 e 22 Luglio 2026

L'EVENTO

Il gusto autentico in una forma nuova

Partecipare all'evento *"Gli Artisti dello Street Food Da Vittorio"* significa entrare in un contesto dove la convivialità incontra l'alta cucina e dove ogni assaggio diventa racconto.

Salumificio Pedrazzoli porta a questo appuntamento la propria idea di salume: non solo un prodotto da degustare, ma il risultato di tempo, competenza, materia prima selezionata e cultura gastronomica italiana.

In un evento dedicato allo street food d'autore, il salume diventa protagonista di un'esperienza immediata, elegante e condivisibile: *semplice da vivere, ma ricca di valore.*

"Dietro ogni fetta c'è una storia fatta di persone, scelte e rispetto dei tempi naturali."

Tradizione

Portiamo con noi oltre 70 anni di esperienza nella norcineria italiana e nella lavorazione dei salumi.

Contemporaneità

Raccontiamo il salume in una chiave moderna, pensata per un consumo dinamico e conviviale.

Qualità

Valorizziamo materia prima, lavorazioni curate e stagionature capaci di esprimere identità.

Filiera

Crediamo in un percorso controllato, trasparente e coerente, dalla materia prima al prodotto finito.

CHI SIAMO

Una storia italiana, una visione di filiera

Salumificio Pedrazzoli è una realtà italiana con oltre 70 anni di storia, nata nel cuore della Pianura Padana e cresciuta attorno a un principio semplice: la qualità si costruisce passo dopo passo.

La nostra identità unisce tradizione norcina, controllo della filiera, attenzione al benessere animale e ricerca costante di equilibrio tra gusto, responsabilità e innovazione.

Dal 1996 siamo pionieri nel biologico con *Primavera Bio*, una scelta che per noi non è stata una tendenza, ma un modo concreto di intendere il lavoro: rispetto delle materie prime, cura dei processi e coerenza in ogni fase produttiva.

Materia prima

Selezionata con attenzione e valorizzata attraverso lavorazioni che ne rispettano identità e caratteristiche.

Tempo

La stagionatura l'ingrediente essenziale per costruire profumo, consistenza e armonia di sapori.

Competenza

Ogni salume nasce dall'esperienza di persone che conoscono il mestiere e ne custodiscono il valore.

Responsabilità

Filiera, benessere animale e qualità sono per noi elementi inseparabili del prodotto finale.

L'ESPERIENZA

Cosa vi faremo degustare

La nostra presenza a "Gli Artisti dello Street Food" nasce per offrire un assaggio del mondo Pedrazzoli: un mondo fatto di salumi che parlano di territorio, equilibrio e autenticità.

Nel contesto dell'evento, i nostri prodotti diventano ingredienti d'autore, ma sempre fedeli alla loro origine.



Prosciutto cotto alle erbe

Una storia che nasce da lontano

Il prosciutto cotto affonda le sue radici nell'antichità: già i Romani lavoravano la coscia di maiale attraverso cotture aromatiche con alloro, fichi secchi e miele. Un prodotto che porta con sé secoli di cultura gastronomica.

Un taglio nobile

È ottenuto dalla coscia del suino, lo stesso taglio destinato al prosciutto crudo. La lavorazione parte da una materia prima selezionata, disossata con cura per preservarne qualità e morbidezza.

Lavorazione lenta e aromatica

Dopo il massaggio, che dura dalle 24 alle 48 ore, il prosciutto assorbe aromi selezionati come sale, pepe, alloro e ginepro. Le spezie vengono distribuite sia all'esterno sia al cuore del prodotto, per un gusto equilibrato e riconoscibile.

Cottura a vapore e gusto delicato

La forma a pera pressata nasce dall'utilizzo di appositi stampi, seguiti dalla cottura a vapore. Il risultato è un prosciutto cotto morbido, profumato e armonico, ideale anche in abbinamento a rosati strutturati o rossi giovani.

Gonzaghetta Coppa alle Erbe

Una specialità della linea Q+

La Gonzaghetta nasce dalla tradizione della coppa italiana, reinterpretata in una versione cotta e distintiva. È una specialità firmata Salumificio Pedrazzoli, pensata per valorizzare gusto, materia prima e artigianalità.

Coppe pesanti di Gran Suino Padano

Si ottiene da coppe selezionate di Gran Suino Padano, conciate con sale, pepe, rosmarino ed erbe aromatiche. Una materia prima ricca e generosa, capace di esprimere morbidezza, profumo e intensità.

Imbrigliatura a mano e lenta cottura al forno

Dopo la salagione, il prodotto viene legato a mano come una preparazione gastronomica casalinga. La successiva cottura lenta al forno dona alla superficie una doratura elegante e al prodotto un gusto delicato e inconfondibile.

Gusto morbido e abbinamenti della tradizione mantovana

Al taglio presenta un magro striato da grasso sodo e dolce, che la rende particolarmente saporita e armonica. Ideale con mostarde di frutta, come mele campane, pere o clementine, può essere gustata anche a fette più spesse e grigliata come secondo piatto.

DOPO L'EVENTO

Continua il viaggio nel gusto dei salumi Pedrazzoli

Se ci hai conosciuti a *"Gli Artisti dello Street Food"* Da Vittorio, questo è il nostro invito a scoprire cosa c'è oltre l'assaggio.

Dietro ogni prodotto Pedrazzoli ci sono una filiera, una famiglia, un'azienda e una cultura del salume che vogliamo continuare a raccontare con trasparenza.

Scopri Salumificio Pedrazzoli

Approfondisci la nostra storia, la filiera biologica e le linee di prodotto.



salumificiopedrazzoli.it

GRAZIE
PER AVER CONDIVISO CON NOI
QUESTA ESPERIENZA



Via Cantalupa, 17
24060 Brusaporto (BG)
Italy