



PAR  
alimentare

The text "PAR" is in a large, bold, white sans-serif font. Below it, the word "alimentare" is written in a smaller, white, italicized, cursive-style font. The background features abstract, overlapping blue and white curved bands forming a fan-like shape at the top.

## Dal grande fiume alle cime dell'Appennino

È convinzione di molti che le fortune di un territorio derivino soprattutto dalla sua varietà. La presenza dunque di pianura e terreno collinare, con suolo dalla composizione spesso differente, fiumi e foreste è una buona base di partenza per le coltivazioni agricole e per l'allevamento. Dalle diverse situazioni ambientali conseguono diverse condizioni climatiche che contribuiscono anche loro in maniera fondamentale al valore complessivo di una determinata area geografica. È quello che in viticoltura si definisce "terroir", e il valore del "terroir" è l'unità di riferimento per capire il prezzo delle produzioni enogastronomiche che li nascono.

La provincia di Parma è uno spettacolare mosaico di "terroir" diversi. Dalla "bassa parmense", la striscia di terra lungo il fiume Po, alle colline ondulate che portano verso l'Appennino, "spina dorsale" della Penisola italiana, fino su, alle cime spesso spruzzate dalla neve invernale. È visualizzando questo sfondo, collocandoli cioè nel loro territorio, che si possono comprendere e apprezzare in pieno i tanti tesori dell'alimentare

## From a great river to the peaks of the Apennines

Many people believe that a land's fortunes are based above all on variety. Valleys and hills, with a soil composition that often differs, as well as rivers and forests are a good starting point to grow crops and breed animals. Different environmental situations create different climatic conditions which also make a fundamental contribution to the overall value of a given geographic area. In wine growing, this is called "terroir" and the value of the "terroir" is the reference factor for understanding the worth of wines produced in that area. The province of Parma is a spectacular mosaic of different "terroirs", from the Parma lowlands, the narrow strip of land running along the Po River, to the gentle hills which lead to the Apennines, Italy's backbone, and its snow-capped peaks in winter. Against this backdrop, and these areas, the many treasures of Parma's foods can be fully understood and appreciated. Only by having an idea of the damp, autumn fogs and boiling summer sun which mature Culatello can you really understand the exquisite delicate taste of this product. Only by walking in the woods of the hills and the pre-Apennines can you fully savour the aroma and taste of the famous cep, Italy's true king of mushrooms.

## Du Pô aux sommets de l'Apennin

Beaucoup sont persuadés que l'heureuse destinée d'une région dépend avant tout de sa variété. La présence de plaines et de collines, au sol à la composition souvent différente, de fleuves et de forêts jette ainsi les bases nécessaires aux cultures agricoles et à l'élevage. Un relief naturel diversifie entraîne des conditions climatiques diverses qui jouent elles aussi un rôle déterminant dans la valeur globale d'un territoire donné. C'est ce que l'on appelle le terroir et la valeur du terroir est la clé qui permet d'appréhender la qualité des productions vinicoles et gastronomiques des lieux.

La province de Parme est une étonnante mosaïque de terroirs différents. De la "bassa parmense", la bande de terre qui court le long du Pô, aux collines ondulées qui s'étendent vers les Apennins, véritable épine dorsale de la péninsule italienne, jusqu'aux sommets souvent saupoudrés des neiges hivernales. C'est en les situant dans leur contexte, en les replaçant dans leur terroir, que l'on comprend et apprécie pleinement les nombreux trésors de la gastronomie parmesane. Il faut connaître les froides brumes automnales et le brûlant soleil d'été qui font mûrir le culatello pour apprécier l'infinie douceur de sa chair;

## Vom grossen Fluss auf die Höhen des Appenin

Viele sind der Überzeugung, dass das Glück einer Region vor allem durch ihre Vielseitigkeit bedingt ist. Die Tatsache, dass es hier sowohl Flachland als auch Hügel gibt, einen sehr unterschiedlich beschaffenen Boden, Flüsse und Wälder, ist die ideale Voraussetzung für den landwirtschaftlichen Anbau und die Tierzüchtung. Durch die unterschiedlichen Naturgegebenheiten entstehen auch unterschiedliche Klimaeigenschaften, die sich ebenso grundlegend auf den Gesamtwert einer geographischen Region auswirken. Es ist genau das, was im Weinbau "Terroir" genannt wird, und der Wert des "Terroirs" ist die Bezugseinheit zum Verständnis des Prestiges der enogastronomischen Produktionen eines Gebietes. Die Region Parma ist ein spektakuläres Mosaik verschiedenster "Terroirs". Von den "Parmenser Niederungen", dem Landstreifen längs des Flusses Po, zu den sanften Hügeln in Richtung Appenin, dem "Rückgrat" der italienischen Halbinsel, bis zu im Winter schneedeckten Höhen. Erst in diesem Szenarium ist es möglich, die Lebensmittel-Schätze Parmas zu schätzen. Erst wenn man den feuchten Herbstnebel und die brütende Sommerhitze kennt, die zur Reifung des Culatello beitragen, weiß man den süßen

parmense. Solo conoscendo le umide nebbie autunnali e il cocente sole estivo che stagionano il Culatello si può apprezzare l'infinita dolcezza della sua carne, solo passeggiando nei boschi della collina e della prima montagna si può sentire appieno il profumo e il gusto del celebre porcino, vero re dei funghi italiani. E questo vale per l'aria frizzante di Langhirano, capitale del celebre Prosciutto crudo, per i pascoli dove le mucche avviano il processo di produzione del Parmigiano-Reggiano, formaggio amato e decantato anche da quel trecentesco genio della letteratura che era Boccaccio. Esempi che certo non esauriscono il giacimento enogastronomico parmigiano, ma rendono anche l'idea di quel pizzico di magia che governa la natura. Parma fortunata quindi, senza dubbio, ma la fortuna è stata aiutata dagli uomini e dalle donne che hanno prima scoperto, e poi valorizzato con il loro lavoro e la loro arte, quel giacimento. Il territorio è allora certamente un valore assoluto, ma tanto quanto lo è il mestiere, la passione e la dedizione della gente che lo abita da secoli.

The same goes for the crisp air of Langhirano, capital of the famous Parma ham, and the pastures where cows graze, with their milk used to make Parmesan, the much loved cheese, even extolled by the fourteenth-century literary genius Boccaccio. These are only a few examples of Parma's great food heritage, yet they give an idea of that touch of magic governing nature. Parma is therefore undoubtedly lucky, yet this luck has been helped by the men and women who first discovered and then employed their skills and efforts to develop this great wealth. The land has an absolute value, yet equally so the work, passion and dedication of the people who have lived on this land for centuries have a great value.

Il faut se promener dans les bois des collines et des premiers contreforts pour s'enivrer de l'odeur et du goût du célèbre bolet, véritable roi des champignons italiens. Il en va de même pour l'air piquant de Langhirano, capitale du célèbre jambon cru, et pour les pâturages où les vaches commencent le processus de production du parmesan, fromage adoré et célébré jusque par le génie de la littérature du quatorzième siècle qu'était Boccace.

Ce ne sont là que quelques exemples de l'étendue de l'offre gastronomique parmesane mais ils donnent une idée de la touche de magie qu'apporte la Nature. Parme la bienheureuse donc, sans aucun doute, mais cette heureuse destinée revient également aux hommes et aux femmes qui ont d'abord découvert puis mis en valeur, par leur travail et leur talent, ce précieux gisement. Le terroir est certainement une valeur absolue mais pas moins que le métier, la passion et le dévouement des gens qui l'habitent depuis des siècles.

Geschmack des Fleisches zu schätzen; erst wenn man durch die Wälder auf den Hügeln und ersten Bergesanhöhen spaziert ist, kann man den Duft und das Aroma des gefeierten Steinpilzes, dem König der italienischen Pilze, wirklich genießen. Das gleiche gilt für die prickelnde, frische Luft von Langhirano, der Hauptstadt des rohen Schinkens, oder für das Weideland, auf dem die Kühe den Produktionsprozess des Parmigiano-Reggiano beginnen, denn Käse, der bereits vom Genie der Literatur Boccaccio geliebt und gepriesen wurde.

Diese Beispiele stellen gewiss nur einen kleinen Teil der enogastronomischen Schätze Parmas dar, aber sie zeugen von der Magie die hier die Natur beherrscht. Parma, das Glückskind also, das ist zweifellos richtig, aber natürlich haben Frauen und Männer mitgeholfen, indem sie zuerst diese Ressourcen entdeckt und dann durch Arbeit und Kunst aufgewertet haben. Die Natur ist in dieser Region sicher ein absoluter Wert, aber ein genauso absoluter Wert sind das Handwerk und die Leidenschaft der Leute, die hier seit Jahrhunderten leben.



La Tradizione e la qualità come chiave del successo. Il Territorio, la sua storia, la sua cultura come identità irrinunciabile. Questa è Parma, la Città che esporta nel mondo prelibatezze alimentari nate dalla secolare sapienza dei suoi imprenditori e cresciute nella cultura della qualità delle Aziende agro-alimentari moderne. Oggi questo Territorio è conosciuto ed affermato nel mondo come FOOD VALLEY, titolo conquistato per i prodotti più antichi e noti come il Prosciutto di Parma e il Parmigiano-Reggiano, il Culatello di Zibello, il Salame di Felino, la Coppa di Parma e la Spalla di San Secondo e tutti gli altri eccellenti salumi e, nondimeno, per la pasta, i prodotti lattiero-caseari, per le conserve vegetali ed ittiche, per i prodotti da forno, i funghi porcini delle Valli del Taro, l'olio extra vergine di oliva, le acque minerali, i succhi di frutta, i vini dei Colli di Parma ed i liquori distillati. Non a caso la città di Parma ospita la Sede dell'Authority Europea per l'Alimentazione, il massimo organismo di vigilanza e di controllo sulle produzioni alimentari della Comunità dei 27 Paesi.

A Parma le buone tradizioni e la qualità delle materie prime si sono sposate all'innovazione tecnologica, allo spirito di ricerca ed alla capacità di rispondere alle richieste dei mercati internazionali.

Questo è lo scenario in cui Parma Alimentare, Iniziativa Promozionale Consortile, ha le proprie origini. Il suo obiettivo, dal lontano 1976, è quello di divulgare e promuovere in tutto il Mondo la conoscenza della tradizione agro-alimentare e dell'elevata qualità garantita dagli eccellenti standard produttivi delle Aziende di Parma. Radicata nel Territorio, Parma Alimentare è aperta al Mondo per fare apprezzare la pienezza dei sapori di questa Terra.



Tradition and quality as key factors for success. The area, its history and culture as an inseparable part of its identity. This is Parma, a city which exports its exquisite food products around the world, created from the time-honoured skill of its businessmen who have grown up with the quality culture of modern food/agricultural companies.

Today, this area is known and acclaimed at a worldwide level as the FOOD VALLEY, for its products with long-standing, established origins such as Parma ham, Parmesan, Culatello di Zibello (a salted pork meat made from pork loin), salami from Felino, Coppa di Parma (an air-dried pork joint from the upper shoulder) Spalla di San Secondo (Cooked Shoulder of Ham) and other excellent salted pork meat products, as well as pasta, dairy products, vegetable and fish conserves, confectionery, cep mushrooms from the Taro Valleys, extra-virgin olive oil, mineral waters, fruit juices, wines from the Colli di Parma area and distilled liqueurs.

It is no coincidence that Parma is home to the European Food Safety Authority, the leading organisation which monitors and controls food production in the 27 countries of the European Union. In Parma, fine traditions and the quality of raw materials have been combined with technological innovation, a spirit for research and an ability to meet the requirements of international markets. This is the background for Parma Alimentare Iniziativa Promozionale Consortile. Established in 1976, the mission of this company is to disseminate and promote information on food/agricultural traditions and the high quality guaranteed by the excellent production standards of companies in Parma, at a worldwide level.

With strong roots in the area, Parma Alimentare looks to the world to ensure the flavours of this land can be fully appreciated.

**PARMA**  
*alimentare*





La tradition et la qualité sont les clefs de son succès. Son terroir, son histoire et sa culture ont façonné son identité unique. Voici Parme, la ville qui exporte dans le monde les spécialités gastronomiques issues du savoir-faire séculaire de ses entrepreneurs et préparées dans la culture de la qualité des entreprises agro-alimentaires modernes.

Aujourd'hui, cette région est connue et reconnue dans le monde comme la "food valley", un titre conquis grâce à des produits traditionnels aussi recherchés que le jambon de Parme, le parmesan, le "culatello di Zibello", le "salame di Felino", la "coppa di Parma", la "spalla di San Secondo" et toutes les autres délicieuses charcuteries sans oublier les pâtes, les produits laitiers, les conserves de légumes et de poissons, la pâtisserie, les ceps de la vallée du Taro, l'huile d'olive vierge extra, les eaux minérales, les jus de fruits, les vins des collines de Parme et les liqueurs. L'établissement à Parme du siège de l'autorité européenne pour l'alimentation, l'organe suprême de surveillance et de contrôle des productions alimentaires de l'Europe des 27, ne doit donc rien au hasard. À Parme, tradition et qualité des matières premières riment avec innovation technologique, esprit de recherche et capacité à de répondre aux besoins des marchés internationaux. C'est dans ce contexte qu'a germé Parma Alimentare, une initiative promotionnelle consortiale dont l'objectif, fixé en 1976, consiste à diffuser et à promouvoir dans le monde la connaissance de la tradition agro-alimentaire et de l'excellente qualité des normes de production des entreprises de Parme.

À la fois profondément enracinée dans sa région et ouverte sur le monde, Parma Alimentare a comme vocation de faire apprécier la plénitude des saveurs de son terroir.

Tradition und Qualität als Schlüssel zum Erfolg. Die Region, ihre Geschichte und Kultur als unverzichtbare Identität. Das ist Parma, die Stadt, die Delikatessen in die ganze Welt liefert. Delikatessen, die in jahrhundertealter Erfahrung der lokalen Betriebe entwickelt und im Rahmen der modernen Agrar- und Lebensmittelunternehmen weiter perfektioniert werden. Heute ist das Gebiet weltweit unter dem Namen FOOD VALLEY bekannt. Diese Bezeichnung ist zahlreichen traditionellen und angesehenen Produkten zu verdanken, wie Prosciutto di Parma (Parmaschinken) und Parmigiano Reggiano (Parmesankäse), Culatello di Zibello, Salame di Felino, Coppa di Parma, Spalla di San Secondo und weiteren hervorragenden Wurstwaren, sowie Pasta, Milch- und Käseprodukten, Gemüse- und Fischkonserven, Backwaren, Steinpilzen aus dem Tarotal, Olivenöl, Mineralwassersorten, Fruchtsäften, Weinen aus den Hügeln um Parma und destillierten Likören. Es ist kein Zufall, dass die Europäische Lebensmittelbehörde – das höchste Aufsichts- und Kontrollorgan über die Lebensmittel in den 27 EU-Mitgliedstaaten – gerade in Parma ihren Sitz hat. In Parma sind die guten alten Traditionen und die Qualität der Grundzutaten mit der technologischen Innovation, mit dem Forschungsgeist und mit der Fähigkeit, auf die Anforderungen der internationalen Märkte einzugehen eine fruchtbare Verbindung eingegangen. Dies ist der Hintergrund für "Parma Alimentare", einer genossenschaftlichen Promotionsinitiative. Bereits im Jahre 1976 gegründet, hat sich diese Initiative zum Ziel gesetzt, die Tradition der Lebensmittelherstellung und die exzellente Qualität, garantiert durch die hohen Produktionsstandards der Betriebe in Parma, auf der ganzen Welt zu verbreiten und bewerben. "Parma Alimentare" ist das Bindeglied zwischen der Region, in der sie verwurzelt ist, und der restlichen Welt. Sie gewährleistet, dass auch andere Länder und Kulturen den Geschmack der lokalen Delikatessen kennen lernen und genießen können.





## PARMIGIANO-REGGIANO

Entrato a far parte della cultura gastronomica europea a partire dal '500, è noto per gli aromi e i sapori inimitabili e per le valenze nutritive che lo rendono protagonista di sana e corretta alimentazione. È un formaggio a pasta dura, esclusivamente prodotto da latte crudo di bovine che seguono uno speciale regime alimentare. Stagiona per un periodo che va dai 12 ai 24-30 mesi.

I produttori di latte ed i casari della provincia di Parma sono i gelosi custodi di un sapere che si tramanda per antica tradizione e da cui nasce il suo pregio assoluto.

## PARMESAN

Parmesan has been a part of Europe's food culture since the 16th century and with its unequalled aroma and flavour and excellent nutritional value, it has a leading role in a healthy and balanced diet. Parmesan is a hard cheese, made exclusively from the raw milk of cows fed on a special diet, and is matured from 12 to 24-30 months. Milk and cheese producers in the Parma area carefully guard the art of making Parmesan, which is traditionally handed down, creating a cheese of outstanding value.

## PARMESAN

Inscrit dans la culture gastronomique européenne depuis le seizième siècle, il est renommé pour ses arômes et ses saveurs incomparables et pour ses valeurs nutritionnelles qui en font un pilier d'une alimentation saine et équilibrée. C'est un fromage à pâte dure, produit exclusivement à partir du lait cru de vaches soumises à un régime alimentaire surveillé. Il est affiné pendant une période de 12 à 24 voire 36 mois. Les producteurs laitiers et fromagers de la province de Parme sont les gardiens jaloux d'un savoir-faire qui se transmet de génération en génération et qui fait l'unicité du parmesan.

## PARMESAN-KÄSE

Gehört seit dem 16. Jh. zur europäischen Gastronomie-Kultur, bekannt für sein unnachahmliches Aroma und seinen Geschmack, sowie für Nährwerte, die ihn zum Protagonisten einer gesunden und korrekten Ernährung machen. Es handelt sich um einen Hartkäse, der ausschliesslich aus Rohmilch hergestellt wird, wobei die Milchkühe einem strengen Nahrungsregime unterliegen. Der Käse reift über einen Zeitraum, der von 12 bis zu 24-30 Monaten reicht.

Die Molker und Käser der Provinz Parma hüten die Erfahrungen und Geheimnisse ihres Gewerbes eifersüchtig und aus dieser antiken Tradition entsteht ein höchst angesehens Produkt.



# Parmigiano Reggiano

## PROSCIUTTO DI PARMA

Porta una meritata corona come simbolo dal lontano 1963, ma quella del Crudo di Parma è storia antica. Oggi invece se ne parla come di un emblema del Made in Italy che il mondo invidia. Eppure, anche nel terzo millennio, i gesti sono sempre gli stessi: la gentile salatura, la silenziosa stagionatura esposta all'aria leggera dei primi rilievi appenninici. La sua è una indimenticabile, raffinata dolcezza.

## PARMA HAM

The symbol of a crown has deservedly been stamped on Parma ham since 1963, yet the history of this product dates back to ancient times.

Today, Parma ham is emblematic of Italian produce, coveted by the entire world. Yet even in the third millennium, the art of making this product has not changed, with delicate salting and maturing in the gentle breezes of the pre-Appennines area lending it an unforgettable, exquisitely tender flavour.

## JAMBON DE PARME

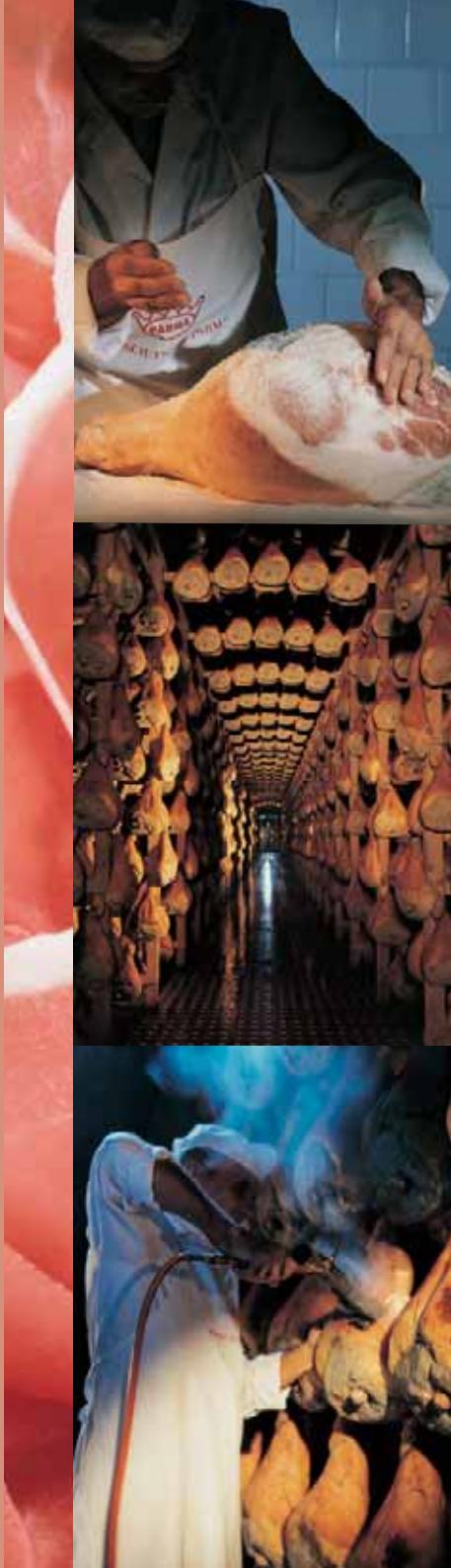
Il porte une couronne bien méritée, symbole de l'année 1963, mais celle du jambon de Parme remonte à une époque bien plus lointaine.

On en parle aujourd'hui comme de l'emblème du Made in Italy que le monde entier nous envie. Et pourtant, au troisième millénaire, les gestes sont restés les mêmes: le salage doux, l'affinage silencieux à l'air léger des premiers reliefs de l'Apennin. Pour une douceur raffinée et inoubliable.

## PARMA-SCHINKEN

Eine Krone ist das wohlverdiente Symbol, das dieser Rohschinken seit 1963 trägt, aber seine Geschichte ist wahrhaft antik. Heute spricht man von ihm als einem Produkt "Made in Italy", auf das die Welt neidisch ist. Und dennoch, auch im dritten Jahrtausend sind die Handgriffe der Zubereitung immer noch die gleichen: eine vorsichtige Salzung, eine stille Reifung in der leichten Luft der Höhen der Appeninausläufer. Der delikate, liebliche Geschmack ist unvergesslich.

# Prosciutto di Parma





## SALUMI TIPICI

È quasi impossibile contare tutti i salumi del territorio parmigiano. I più celebrati sono il Culatello di Zibello, il Salame di Felino, la Spalla cotta di San Secondo e poi Coppa, Pancetta, Fiocchetto, Mortadella, Cicciolata, Strolghino.

Ogni interpretazione rivela l'antica e felice intuizione di un oscuro artigiano, che ha saputo trasferire alle generazioni successive la sua arte sapiente per farne omaggio alle tavole di tutto il mondo.

## LOCAL SALTED PORK PRODUCTS

The number of salted pork meats in the Parma area is practically impossible to count. The most well known products include Culatello di Zibello (made from pork loin), Salame di Felino (a small, thin salami), Spalla cotta di San Secondo (cooked shoulder of ham), Coppa (air-dried joint from the upper shoulder), Pancetta (lean cured and rolled belly of pork), Fiocchetto (made from pork loin), Mortadella (cooked slicing sausage), Cicciolata (similar to brawn) and Strolghino (a small salami).

Each product reflects a propitious and anonymous time-honoured skill, which has been handed down over the generations to pay tribute to tables around the world.

## SALAISONS TYPIQUES

Il est presque impossible d'énumérer toutes les salaisons du terroir parmesan. Les plus célèbres sont le culatello di Zibello, le salame di Felino, la spalla cotta di San Secondo sans oublier la coppa, la pancetta, le fiocchetto, la mortadella, la cicciolata ou le strolghino.

Chaque interprétation révèle l'antique et heureuse intuition d'un obscur artisan qui a su transmettre aux générations suivantes toute la finesse de son art pour en faire hommage aux tables du monde entier.

## TYPISCHE WURSTWAREN

Es ist fast unmöglich, alle Wurstwaren des Gebietes um Parma aufzuzählen. Die bekanntesten sind sicherlich der Culatello di Zibello (Luftgetrockneter Schinken), Salame aus Felino, Spalla Cotta aus San Secondo (gekochte Schulter) sowie Coppa, Pancetta, Fiocchetto, Mortadella, Cicciolata, Strolghino.

Jede Interpretation beweist die antike und glückliche Intuition für ein geheimnisvolles Gewerbe, das seine Kunst auf Generationen übertragen hat und so Delikatessen auf die Tische in aller Welt bringt.

# Salumi tipici



## SALAME DI FELINO

Felino è un comune ai piedi dell'Appennino parmense celebre per il suo castello e per il suo salame.

In attesa di una meritata Indicazione Geografica Protetta, questo eccellente salume si presenta con una macinatura a grana medio-grossa, speziato quanto basta e con un profumo inconfondibile. È uno degli insaccati più conosciuti e affermati a livello internazionale.



## SALAME DI FELINO

Felino is a small town at the foot of the Parma Apennines, famous for its castle and its salami.

The salami, which is currently in the process of being awarded a rightfully earned protected geographic indication, has a coarse to average grain, with balanced seasoning and an unmistakeable aroma. It is one of the most well known and well-established salamis at a worldwide level.



## SALAME DI FELINO

Felino est une commune au pied de l'Apennin parmesan célèbre pour son château et pour son saucisson.

Dans l'attente d'une Indication Géographique Protégée bien méritée, cet excellent saucisson est haché avec un grain moyen à gros, épice juste ce qu'il faut et exhale une senteur unique. C'est l'un des saucissons les plus connus et les plus appréciés à l'étranger.



# Salame di Felino



## SPALLA COTTA DI SAN SECONDO

Decantata anche da Giuseppe Verdi, che l'apprezzava in modo particolare, la spalla cotta è il salume tipico della Bassa con la più lunga storia alle spalle. Se ne parla addirittura dal 1170. Nel corso dei secoli il metodo di lavorazione della parte superiore delle zampe anteriori del maiale, la spalla appunto, non è cambiato e, questo, dà la garanzia dell'insindacabile valore del prodotto. La spalla cotta è uno dei pochi salumi della provincia a essere non solo cotto, ma anche servito caldo.

## SPALLA COTTA DI SAN SECONDO

This ham, which was even extolled by Giuseppe Verdi who held it in particular esteem, is a typical product of the Parma lowlands, with an extremely long history. Documents dating as far back as 1170 even make mention of it. Over the centuries, the process to produce ham from the shoulder of the pig has not changed, guaranteeing an unquestionable value for this product. Cooked shoulder of ham is one of the few salted pork meat products in the area to be served hot.

## SPALLA COTTA DI SAN SECONDO

Vantée entre autres par Giuseppe Verdi, qui en était friand, l'épaule cuite est la saaison typique la plus ancienne de la basse plaine du Pô. Les premiers témoignages remontent en effet à l'an 1170. Au cours des siècles, la méthode de préparation de la partie haute des pattes de devant du porc, l'épaule, n'a changé en rien et cette continuité est garante de la valeur incontestable du produit. L'épaule cuite est l'une des rares saisons de la province à être non seulement cuite mais également servie chaude.

## SPALLA COTTA DI SAN SECONDO

Gepriesen selbst von Giuseppe Verdi, der diese typische Wurstware des Flachlandes mit seiner weit in die Vergangenheit zurückreichenden Geschichte besonders schätzte. Bereits 1170 sprach man von dieser Wurstware! Im Laufe der Jahrhunderte hat sich an der Verarbeitungsweise der oberen Hälfte der vorderen Schweinfüsse, der Schulter, nichts geändert und eben dies ist die Garantie für die unanfechtbare Qualität des Produktes. Die spalla cotta ist eines der wenigen Wurstprodukte der Provinz, die nicht nur gekocht, sondern sogar warm serviert werden.

# Spalla cotta di San Secondo

## CULATELLO DI ZIBELLO

Prodotto di pregio per eccellenza, sinonimo di qualità assoluta, talmente famoso nel mondo da non aver nemmeno bisogno di presentazioni. Il Culatello è prodotto in un territorio molto ristretto, delimitato dal confine di pochi comuni della Bassa Parmense.

Qui le nebbie, donate dal vicino fiume Po, si fanno ingrediente prezioso che permette condizioni di stagionatura perfetta. I produttori sono pochi e selezionati e possono fregiarsi del marchio di Denominazione di Origine Protetta.



## CULATELLO DI ZIBELLO

An outstanding product, which is synonymous with superb quality and needs no introductions as it is so famous across the globe. Culatello is produced in a very small area, bordering a handful of villages in the Parma lowlands.

Here the fog from the river Po is a precious ingredient which ensures perfect maturing. Only a few, select producers make Culatello and can use the Designation of Protected Origin mark.



## CULATELLO DI ZIBELLO

Produit de luxe par excellence, synonyme de qualité absolue, sa renommée dans le monde fait qu'on ne le présente plus. Le culatello est produit sur un territoire de petite taille, délimité par la frontière de quelques communes de la basse plaine du Pô.

Là, les brumes émanant du fleuve tout proche sont un ingrédient précieux qui crée les conditions idéales de maturation. Les producteurs, peu nombreux, sont triés sur le volet et bénéficient du label d'Appellation d'Origine Protégée.



## CULATELLO DI ZIBELLO

Das Prestige-Produkt schlechthin, Synonym für absolute Qualität, weltweit so bekannt, dass es keiner Präsentation mehr bedarf. Der Culatello ist ein Produkt, das aus einem sehr begrenzten, nur wenige Gemeinden der parmesaner Ebene umfassenden, Gebiet stammt. Hier ist der Nebel, der aus dem nahegelegenen Po emporsteigt, eine wertvolle Zutat, ja die Grundvoraussetzung für eine perfekte Reifung. Nur wenige sind die ausgesuchten Hersteller und sie sind stolz auf die geschützte Ursprungsbezeichnung.

# Culatello di Zibello



## PROSCIUTTO COTTO

Il Cotto è un salume che è entrato con forza nella cultura e nella tradizione parmigiana e non solo. Stiamo ovviamente parlando del Prosciutto Cotto. Si ottiene da prosciutto di ottima qualità reso morbido e profumato attraverso una sapiente cottura con erbe aromatiche. Rosa e fragrante, è il fiore all'occhiello di alcune prestigiose aziende parmigiane.



## COOKED HAM

Cooked ham is very much a part of Parma's and Italy's tradition and culture. The ham is produced from excellent quality pork, made tender and flavoursome by expert cooking with herbs. This pink and fragrant ham is the symbol of several prestigious Parma companies.



## JAMBON CUIT

Le jambon cuit est une charcuterie profondément enracinée dans la culture et la tradition parmesanes mais pas uniquement. Il est fabriqué à partir de jambon d'excellente qualité qu'une savante cuisson avec des herbes aromatiques rend moelleux et savoureux. De couleur rose et fleurant bon, il est le fleuron de plusieurs entreprises prestigieuses de Parme.

## GEKOCHTER SCHINKEN

Der gekochte Schinken hat sich in der parmesaner Kultur und Tradition weit nach vorn "gedrängelt", und nicht nur hier. Er wird aus erstklassigem Schinken zubereitet, durch das Kochen mit Kräutern wird er weich und aromatisch. Rosa und duftend, ist er das Aushängeschild einiger angesehener Firmen in Parma.

# Prosciutto cotto

## PANCETTA, FIOCCHETTO, COPPA E MORTADELLA

Le tante prelibatezze che si possono ricavare dal maiale sono frutto di fantasia, creatività ed esperienza. Coppa, pancetta, fiocchetto, mortadella, sono ricavati dalle parti migliori dell'animale. Questi salumi, lavorati con sapienza, serviti quando sono al meglio delle loro caratteristiche qualitative e nutritive, sono prodotti naturali, dai sapori tipici che permettono di riconoscerli per nome. Ogni singolo pezzo viene controllato in tutta la filiera con la una garanzia in più: nessuna aggiunta di aromi artificiali.

## PANCETTA, FIOCCHETTO, COPPA AND MORTADELLA

The many delicious products which can be made from pork are the result of imagination, creativity and experience. Coppa, pancetta, fiocchetto and mortadella all come from the best parts of the pig. They are skilfully prepared, served with a quality and nutritional values at their best and are natural products, with a typical flavour setting them apart. Each single product is controlled throughout the production process, with an extra guarantee of no artificial flavourings.

## PANCETTA, FIOCCHETTO, COPPA ET MORTADELLE

Les nombreux délices qu'offre le porc sont le fruit de l'imagination, de la créativité et de l'expérience. La coppa, la pancetta, le fiocchetto et la mortadelle sont issus des meilleures parties de l'animal. Ces charcuteries, travaillées avec un savoir-faire ancestral, servies lorsqu'elles sont au summum de leurs caractéristiques qualitatives et nutritionnelles, sont des produits naturels, dont le goût caractéristique permet de les reconnaître les yeux fermés. Chaque unité est contrôlée tout au long de la filière avec une garantie supplémentaire: aucun ajout d'arômes artificiels.

## PANCETTA, FIOCCHETTO, COPPA UND MORTADELLA

Die unzähligen Leckereien, die sich aus Schweinefleisch zubereiten lassen, sind das Ergebnis von Phantasie, Kreativität und Erfahrung. Coppa, Pancetta, Fiocchetto und Mortadella werden aus den besten Teilen vom Schwein zubereitet. Bei diesen Wurstwaren handelt es sich um Naturprodukte, die erst dann serviert werden, wenn Qualität und Nährwert maximal entfaltet sind. Ihr typischer Geschmack macht sie unverwechselbar. Jedes einzelne Stück wird während der gesamten Zubereitung sorgfältig kontrolliert und ist garantiert frei von künstlichen Aromen.

# Pancetta, fiocchetto coppa e mortadella



## PASTA

Il binomio tra Parma e la pasta è ormai ultracentenario e praticamente indissolubile. È senza dubbio parmigiano il marchio di pasta più famoso nel mondo. Un autentico vanto per una provincia che non a torto viene definita la Food Valley italiana, emblema di quell'industria alimentare che ha saputo mettere d'accordo la ricerca dei migliori standard qualitativi con la moderna tecnologia e i prezzi competitivi. La pasta, alimento base in Italia, ma riconosciuta in tutto il mondo come elemento essenziale di una corretta alimentazione, ha trovato a Parma il suo regno.

## PASTA

Parma and pasta have been a steadfast combination for centuries. Without a doubt, Parma makes the most famous pasta in the world. This is a great credit for a province, which is rightly called Italy's Food Valley, and is emblematic of a food industry which has known how to mix research into the best quality standards with modern technology and competitive prices.

Pasta, which is a basic foodstuff in Italy, but acknowledged throughout the world as a fundamental part of a balanced diet, has made Parma its kingdom.

## PÂTES

L'alliance entre Parme et les pâtes remonte désormais à plus d'un siècle et elle est pratiquement indissoluble. La marque de pâtes la plus connue au monde vient de Parme. Une véritable gloire pour une province qui est définie, à juste titre, la Food Valley italienne, emblème d'une industrie alimentaire qui a su concilier quête des normes de qualité les plus sévères, technologie moderne et prix compétitifs. Les pâtes, aliment de base en Italie mais reconnu dans le monde entier comme élément essentiel d'une alimentation équilibrée, règnent en maître à Parme.

## PASTA

Seit über einhundert Jahren steht Parma für Pasta und umgekehrt. Zweifellos ist die Pastamarke aus Parma die bekannteste auf der ganzen Welt. Darauf ist die gesamte Provinz, die zu Recht Italienisches Food Valley genannt wird, natürlich stolz, denn dieses Emblem der Lebensmittelindustrie hat es verstanden, höchste Qualität mit moderner Technologie und wettbewerbsfähigen Preisen zu verbinden. Die Pasta, das Grundnahrungsmittel in Italien, das inzwischen weltweit als Grundelement einer korrekten Ernährung angesehen wird, hat in Parma wahrhaft sein Reich gefunden.

# Pasta









## CONSERVE

Da oltre duecento anni molti imprenditori di Parma si dedicano alla ricerca di nuove tecnologie per conservare al meglio i migliori prodotti.

E i risultati si vedono, le conserve alimentari di Parma sono fra le più rinomate al mondo. Anche qui la sapienza fa da filo conduttore fra gli ingredienti e le tecnologie, i prodotti della terra sono lavorati con cura infinita. Ed è così che le conserve, siano dolci o di verdure, di carne o di pesce, prendono vita. Eccellenzi materie prime e perfetta lavorazione sono i pilastri su cui l'industria conserviera del territorio ha saputo costruire il suo successo.

## PRESERVES

For more than two hundred years, Parma's entrepreneurs have been researching new technologies to preserve the tastiest foods in the best way possible and the results are plain to see, as Parma's preserves are among the most well-known in the world. Once again, skill has combined ingredients and technology and produce is prepared with infinite precision, to make vegetable, meat, fish and sweet preserves. Top-quality raw materials and a perfect preparation are the foundations behind the success of the preserves industry in the Parma area.

## CONSERVES

Voilà plus de deux siècles que de nombreux entrepreneurs de Parme se consacrent à la recherche de nouvelles technologies pour conserver au mieux les meilleurs produits. Et les résultats sont là: les conserves alimentaires de Parme sont parmi les plus renommées au monde. Là encore, le savoir-faire tient lieu de fil conducteur entre les ingrédients et les technologies et les produits de la terre sont travaillés avec un soin infini. C'est ainsi que les conserves - desserts, légumes, viandes ou poissons - prennent vie. D'excellentes matières premières et un usinage parfait sont les piliers sur lesquels l'industrie locale de la conserverie a su construire son succès.

## KONSERVEN

Seit über zweihundert Jahren widmen sich Unternehmer in Parma der Entwicklung neuer Technologien zur Konservierung der besten Produkte. Und das Ergebnis kann sich sehen lassen, denn Lebensmittelkonserven aus Parma gehören zu den renommiertesten der Welt. Auch hier ist die Erfahrung das Bindeglied zwischen Zutaten und Technologien; die Produkte dieser Region werden mit uneingeschränkter Sorgfalt bearbeitet. Und eben das unterscheidet diese Konserven von anderen, seien es Süßspeisen oder Gemüse, Fleisch oder Fisch. Exzellente Grundstoffe und eine perfekte Bearbeitung sind die tragenden Elemente, auf die die Konservenindustrie der Region ihren Erfolg baut.

# Conserve



## CONSERVE ITTICHE

La grande tradizione parmigiana delle conserve alimentari è la capacità di comprendere ed esaltare le caratteristiche di ogni prodotto e di saperle conservare, in pratica mantenerne il sapore. Questa cultura ha portato al massimo anche le lavorazioni dei prodotti ittici, ingredienti che appartengono ad un elemento appena al di là degli Appennini, il mare.

Non è allora un caso se le migliori acciughe sott'olio portano la firma del Ducato.

## CANNED FISH

Parma's great tradition in preserving foods comes from its ability to understand and enhance the aspects of all products and preserve them, i.e. maintaining all their flavour. This culture has also fully developed the fish canning industry, with ingredients which come straight from the sea, just after the Apennines.

In fact it is no surprise that the best anchovies in oil are prepared by a Parma company.

## CONSERVES DE POISSONS

La longue tradition parmesane des conserves alimentaires consiste à cerner et mettre en exergue les caractéristiques de chaque produit et à le conserver afin de préserver sa saveur. Cette culture lui permet également d'exceller dans la conservation des poissons, un aliment qui appartient à un élément que l'on trouve juste derrière les Apennins, la mer.

Rien d'étonnant alors à ce que les meilleurs anchois à l'huile portent la signature du Ducate.

## FISCHKONSERVEN

Die grosse Parmesaner Tradition der Lebensmittelkonserven beruht auf der Fähigkeit die Eigenschaften eines jeden Produktes zu begreifen, zu exaltieren und zu konservieren, also den Geschmack zu erhalten. Diese Kultur hat dafür gesorgt, dass auch die Bearbeitung von Fischprodukten gefördert wird, mit Zutaten, die aus einem Element stammen, welches kurz hinter dem Appenin liegt, dem Meer.

Es ist also kein Zufall, dass die besten in Öl eingelegten Sardellen den Namen des Herzogtums tragen.

# Conservie ittiche









## HORECA

Le aziende parmigiane mettono, da tempo, a disposizione la propria esperienza per diffondere prodotti semilavorati genuini e di alta qualità che servono come ingredienti per gli chef di tutto il mondo. Le grandi catene alberghiere, i migliori ristoranti, i più rinomati centri commerciali contribuiscono così a conoscere e diffondere ancora meglio la cultura dei prodotti alimentari di Parma.

## HORECA

Parma's companies have been using their expertise to distribute genuine, top quality, semi-finished products for ingredients used by chefs around the world. Thus leading hotel chains, premier restaurants and the most well-known retail centres all contribute to disseminating and further promoting the culture of Parma's food products.

## HORECA

Les entreprises parmesanes proposent depuis longtemps leur expérience pour diffuser des produits semi-finis authentiques et d'excellente qualité que les chefs du monde entier utilisent comme ingrédients. Les grandes chaînes hôtelières, les meilleures tables et les centres commerciaux les plus renommés contribuent ainsi à diffuser à grande échelle la culture des spécialités gastronomiques de Parme.

## HORECA

Seit geraumer Zeit teilen die Parmesaner Unternehmen ihre Erfahrung mit allen Interessenten und bieten authentische Halbfertig-Produkte von höchster Qualität an, die den Küchenchefs der ganzen Welt als Zutaten dienen. Grosse Hotelketten, feinste Restaurants, angesehene Einkaufzentren tragen dazu bei, dem Publikum die Kultur der Lebensmittelprodukte aus Parma vorzustellen und unentbehrlich zu machen.

# Horeca







## DOLCI

Parma offre mille golose tentazioni, dalla tradizionale Spongata ricca di miele, uvetta, pinoli, cedro candito, chiodi di garofano, noce moscata, cannella, noci tritate, ai tortelli dolci, fino alla pasticceria più fine. La tradizione dolciaria di Parma infatti nasce secoli fa dall'incontro fra la raffinata tradizione delle corti europee con la sapienza della produzione artigianale. Tutto questo viene interpretato, in modo eccellente, dall'industria dolciaria che, ben radicata nel territorio, può vantare importanti produzioni di una vasta gamma di prodotti da forno.

## CONFECTIONERY

Parma tempts with thousands of tasty cakes and confectionery items, from its traditional Spongata cake, with honey, raisins, pine nuts, candied citron, cloves, nutmeg, cinnamon and ground walnuts, to its sweet fritters and patisserie range. Parma's tradition of confectionery-making dates back centuries ago, when local confectioners would skilfully bake for the European courts with their genteel traditions. This heritage has been superbly interpreted by the confectionery industry, which has a long-standing reputation in the area and boasts important production volumes, manufacturing a wide range of items.

## DESSERTS ET PÂTISSERIES

Parme propose mille tentations gourmandes, de la traditionnelle Spongata riche en miel, raisins secs, pignons, cédrat confit, clous de girofle, noix de muscade, cannelle et noix pilées, aux tortelli sucrés en passant par la pâtisserie fine. La tradition pâtissière de Parme a en effet germé au fil des siècles de la rencontre entre le raffinement des cours européennes et le savoir-faire de la production artisanale. L'industrie pâtissière, fortement ancrée dans la région, a su interpréter cet héritage et propose un large éventail de pâtisseries dont elle produit de grandes quantités.

## SÜßSPEISEN UND BACKWAREN

In Parma kommt man in tausend Versuchungen, von der traditionellen Spongata aus Äpfeln, Rosinen, Pinienkernen, Zitronat, Gewürznelken, Muskatnuss, Zimt und Nußsplittern, über süsse Törtchen, bis hin zu feinsten Konditoreiwaren. Die Süßwarentradition entsteht in Parma vor mehreren Jahrhunderten, als die raffinierte Tradition europäischer Höfe auf die Erfahrung handwerklicher Produktion trifft. Die raffinierte Interpretation der Süßwarenindustrie ist in dieser Region tief verankert und röhmt sich bedeutender Produkte, sowie einem breiten Angebot an Backwaren.



# Dolci e prodotti da forno

## OLIO

Sulle colline in sponda destra del torrente Parma, vicino a Lesignano Bagni, esiste un microclima che permette la crescita degli olivi, piante tipiche dei paesi che si affacciano sul Mediterraneo. Forse è per questo che, nell'ottica del controllo dell'eccellenza delle materie prime, alcune aziende Parmigiane producono olio extravergine dalla semplice spremitura dei frutti dell'olivo. L'olio di oliva è un condimento ideale, considerato indispensabile per la buona salute. Viene consumato crudo o utilizzato per la cottura dei cibi, inoltre è la base indispensabile per alcune conserve alimentari di pregio.

## OIL

On the hills overlooking the banks of the river Parma, near Lesignano Bagni, there is a microclimate where olive trees, which are typical of countries on the Mediterranean, can be grown. Perhaps this is why some Parma companies, with a view to controlling the excellency of raw materials, produce an extra-virgin olive oil from cold pressed olives. Olive oil is an ideal condiment and considered vital for good health. It can be used uncooked or to prepare foods and is also fundamental for preserving quality foods.

## HUILE

Les collines de la rive droite du Parme, près de Lesignano Bagni, bénéficient d'un microclimat qui favorise la culture des oliviers, arbres typiques des pays méditerranéens. C'est peut-être pour cela que, dans l'optique du contrôle de l'excellence des matières premières, plusieurs entreprises de Parme produisent de l'huile d'olive vierge extra par simple pression des olives. L'huile d'olive est un condiment idéal et un gage de bonne santé. Consommée crue ou utilisée pour la cuisson des aliments, elle est de surcroît indispensable pour certaines conserves alimentaires de qualité.

## ÖL

In den Hügeln am rechten Ufer des Flüsschens Parma, nahe Lesignano Bagni, herrscht ein Mikroklima, das das Wachstum der für Mittelmeerländer typischen Olivenbäume begünstigt. Dank diesem stellen einige Unternehmen, im Namen der Qualitätskontrolle der Grundstoffe, durch einfache Pressung der Oliven Öl her. Olivenöl ist ein ideales Dressing, unerlässlich für die Gesundheit, sei es roh oder zum Braten verwendet, oder als Grundlage zum Einlegen einiger köstlicher Lebensmittelkonserven.

# Olio









## FUNGHI

Uno dei tanti doni preziosi che il territorio montano di Parma elargisce sono i funghi. Fra tutti si distingue il Porcino di Borgotaro che, tutelato anche dalla Indicazione Geografica Protetta, è ormai famoso in tutto il mondo. Raccolto nella sua stagione propizia, fresco o essiccato, è ingrediente fondamentale di tutti i menù classici della montagna parmense, ma la sua eccellenza lo rende protagonista in molte ricette di tutte le latitudini.

## MUSHROOMS

Mushrooms are just one of the many gifts of Mother Nature which can be found in the mountain areas near Parma.

The most outstanding example is the Borgotaro cep, which has a protected geographical indication, and is now famous worldwide. When picked in the right season, the fresh or dried cep is an essential ingredient of classic Parma dishes and its excellent qualities also make it a must for many recipes from different areas.

## CHAMPIGNONS

L'un des biens les plus précieux que recèlent les montagnes de Parme sont les champignons. Parmi eux, on distingue le bolet de Borgotaro qui, bénéficiant d'une Indication Géographique Protégée, est désormais renommé dans le monde entier. Cueilli en saison, frais ou séché, il est l'ingrédient fondamental de tous les menus traditionnels de la montagne parmesane mais son goût délicieux régale également les gourmets du monde entier.

## PILZE

Eine der Gaben des bergigen Gebietes von Parma sind die Pilze. Vor allem hervorzuheben ist unter diesen der Porcino di Borgotaro, ein Steinpilz, der unter Geographischer Schutzbezeichnung steht und inzwischen auf der ganzen Welt bekannt ist. Zur richtigen Jahreszeit gesammelt, frisch oder getrocknet, ist er grundlegende Zutat für alle klassischen Menüs der parmesaner Bergwelt, aber sein aussergewöhnlicher Geschmack macht ihn zum Protagonisten in allen Breitengraden.

# Funghi



## VINO E LIQUORI

A Parma i vini sono frizzanti e leggeri, raramente fermi, sempre pronti ad esaltare il gusto dei cibi. La denominazione d'origine controllata, la Doc Colli di Parma, riunisce vari vini fra cui la rinomata Malvasia, il Sauvignon e il Lambrusco, vini dalla struttura cordiale e piacevole. Altro capitolo sono i liquori che effondono benessere in chi li assapora, dal celebre Nocino, ricavato dal mallo di noci ancora verdi, ai tanti prodotti ricavati da infusi della frutta che nasce spontanea o che viene coltivata nelle campagne, senza dimenticare gli ottimi distillati che portano a produrre Brandy e Grappe raffinatissime.

## WINES AND LIQUEURS

Parma's wines are light and sparkling (very few still wines are produced), and perfectly enhance the taste of food on every occasion. Several wines have the DOC Colli di Parma designation, including the well-known Malvasia, Sauvignon and Lambrusco, all with a pleasant, affable structure. Liqueurs also feature, giving a sense of well-being to anyone who tastes them and include Nocino, made from unripened walnut hulls, liqueurs made from fruits growing wild or cultivated in the countryside and excellent distillates for making superb brandies and grappas.

## VINS ET SPIRITUEUX

À Parme, les vins sont pétillants et légers, rarement plats, toujours prêts à relever la saveur des mets. L'appellation d'origine contrôlée, l'AOC Colli di Parma, réunit différents vins dont le fameux Malvasia, le Sauvignon et le Lambrusco, des crus charpentés et agréables. L'autre volet concerne les spiritueux qui font le bonheur des amateurs. Du célèbre Nocino, produit avec l'écale des noix encore vertes, aux innombrables produits issus de l'infusion de fruits qui poussent spontanément ou sont cultivés dans les campagnes, sans oublier les excellentes distillations utilisées pour produire de l'eau-de-vie et de la grappa de premier choix.

## WEINE UND LIKÖRE

In Parma sind die Weine spritzig und leicht, nur selten still, und stets unterstreichen sie den Geschmack des Essens, das sie begleiten. Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung, Doc Colli di Parma, vereint mehrere Weine, darunter die renommierten Malvasia, Sauvignon und Lambrusco, Weine mit einer lieblichen und angenehmen Struktur. Ein weiteres Kapitel sind die Liköre, die für das Wohlbefinden derer sorgen, die sie genießen. Vom gefeierten Nocino, der aus der Schale noch grüner Nüsse gewonnen wird, bis zu den unzähligen Produkten aus Fruchtaufgüssen, deren Früchte entweder angebaut oder einfach spontan wachsen; nicht zu vergessen sind natürlich die ausgezeichneten Destillate, die zur Produktion von edlem Brandy und Grappa beitragen.



# Vino e liquori









## INGREDIENTI

La cura principale nella produzione di alimenti di eccellenza è la scelta delle materie prime. Ecco perché vi sono aziende di Parma specializzate nella scelta e produzione di ingredienti. Burro derivato da latte di primissima qualità, farine ottenuta macinando grani selezionati di varietà diverse a seconda se destinate per paste o dolci, uova provenienti da allevamenti controllati, zucchero prodotto dalla trasformazione di barbabietole coltivate nella Bassa. Questi ed molti altri ingredienti sapientemente miscelati da mani esperte assurgono al rango di prodotti dai saperi indimenticabili.

## INGREDIENTS

Excellent food products are the result of carefully selected ingredients. This is why there are companies in Parma specialised in selecting and producing ingredients. Butter made from excellent quality milk, flour ground from different varieties of wheat to produce pasta or baking flours, eggs from controlled poultry farms, sugar made from the beet grown in the lowlands and many other ingredients are carefully worked by skilled hands to ensure a range of products with unforgettable flavours.

## INGRÉDIENTS

La principale difficulté pour produire d'excellents aliments réside dans le choix des matières premières. Voilà pourquoi on trouve à Parme des entreprises spécialisées dans le choix et la production d'ingrédients. Beurre issu de lait d'excellente qualité, farines obtenues par mouture de blés sélectionnés de différentes variétés selon qu'elles sont destinées à faire des pâtes ou des desserts, œufs provenant d'exploitations contrôlées, sucre issus de la transformation de betteraves cultivées dans la basse plaine du Pô. Ce ne sont là que quelques-uns des nombreux ingrédients qui, travaillés par des mains expertes, sont ensuite élevés au rang des saveurs inoubliables.

## ZUTATEN

Die Hauptaufgabe in der Produktion feinster Lebensmittel ist die Auswahl der Zutaten. Aus diesem Grund gibt es in Parma Firmen, die sich auf die Auswahl und Produktion von Zutaten spezialisiert haben. Butter aus der qualitativ besten Milch, Mehl aus ausgesuchten Getreidesorten und je nach Verarbeitungszweck zu Pasta oder Süßspeise, Eier aus kontrollierten Züchtungen, Zucker aus Rüben der heimischen Ebenen. Diese und viele andere Zutaten steigen, professionell gemischt, auf die höchsten Stufen der Rangliste der Produkte einzigartigen Geschmacks.

# Ingredienti



## BEVANDE

Succhi di frutta e acque minerali. Entrambi conseguenza di una terra baciata dalla fortuna che l'ha dotata di ricchi frutteti e impreziosito il sottosuolo di acque incontaminate e ricche di benefici elementi. Sfruttare le risorse e valorizzarle con rispetto assoluto è sempre stata la filosofia aziendale dell'industria alimentare parmense, che anche in questo settore si è saputa conquistare un ruolo di primo piano sul palcoscenico mondiale.



## BEVERAGES

Fruit juices and mineral waters are both produced thanks to a land blessed by abundant orchards and rich sources of uncontaminated water containing many beneficial elements. Using and valuing resources has always been a company strategy of Parma's food industry, which has known how to achieve a leading position worldwide in this sector.

## BOISSONS

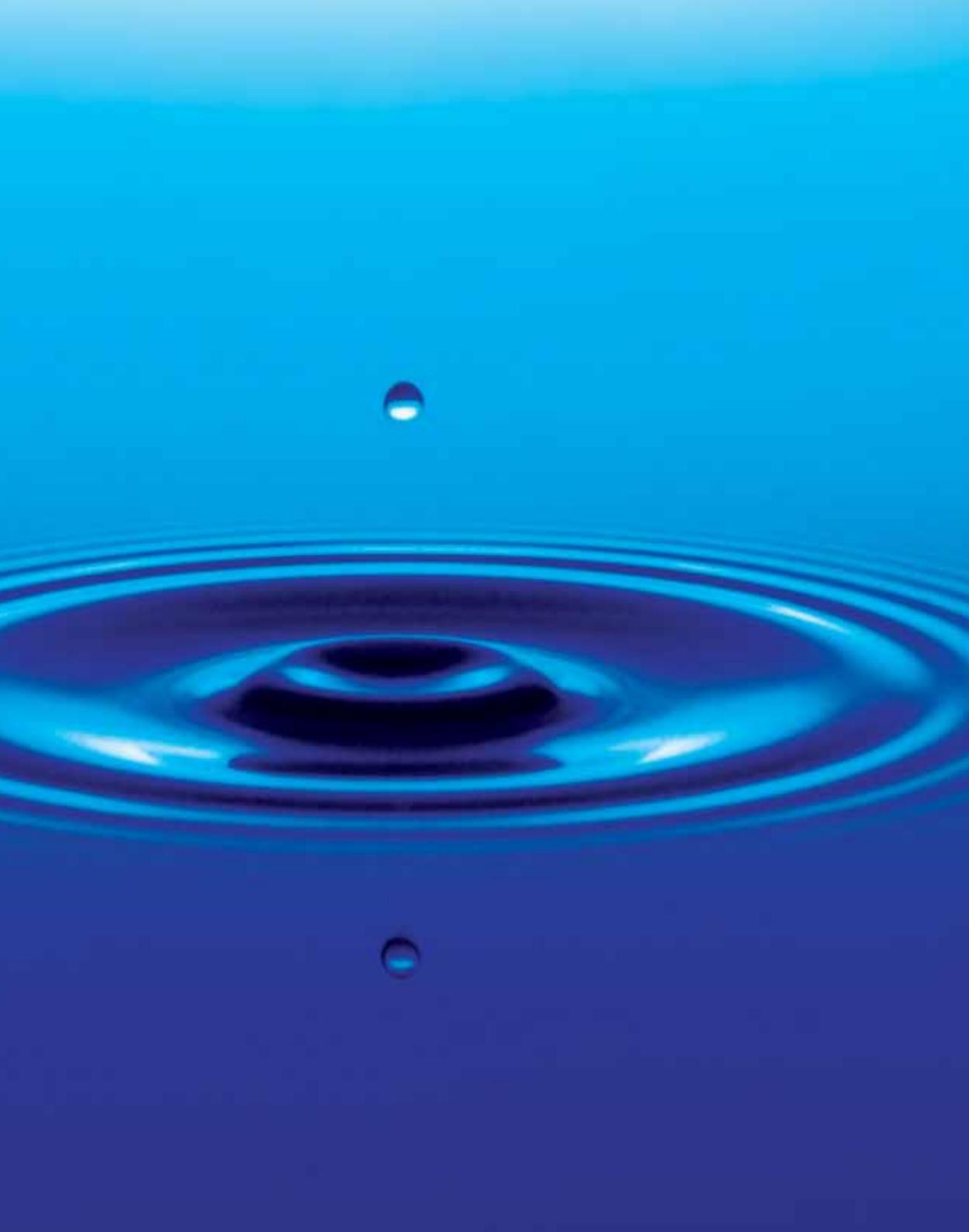
Jus de fruit et eaux minérales. Tous deux proviennent d'une terre bénie des dieux qui l'ont dotée de nombreux vergers et d'un sous-sol riche en eaux pures et pleines d'éléments bénéfiques. Exploiter les ressources et les mettre en valeur dans un respect absolu, telle a toujours été la philosophie de l'industrie alimentaire parmesane qui, là encore, a su conquérir un rôle de premier plan sur la scène mondiale.

## GETRÄNKE

Fruchtsäfte und Mineralwasser. Zwei weitere Produkte, die einer Region zu verdanken sind, die das Glück hat, über reiche Obstgärten zu verfügen, sowie über einen Unterboden, dessen reine Wasser reich an wertvollen Elementen sind. Diese Ressourcen auszunutzen und sie aufzuwerten, ist seit jeher die Firmen-Philosophie der parmesaner Lebensmittelindustrie, die auch in diesem Bereich weltweit einen führenden Platz errungen hat.



# Bevande





## EMILIA ROMAGNA



# PROVINCIA DI PARMA

 Duomo-Chiesa-Oratorio-Santuario  
Cathedral-Church-Oratory-Sanctuary

 Città termali-Spa resorts

 Dimore celebri e Palazzi  
Famous Villas & Historical Buildings

 Museo-Fondazione-Galleria  
Museum-Foundation-Gallery

 Area archeologica  
Archaeological area

 Castello-Rocca  
Castle-Fortress

 Via Francigena  
The Via Francigena

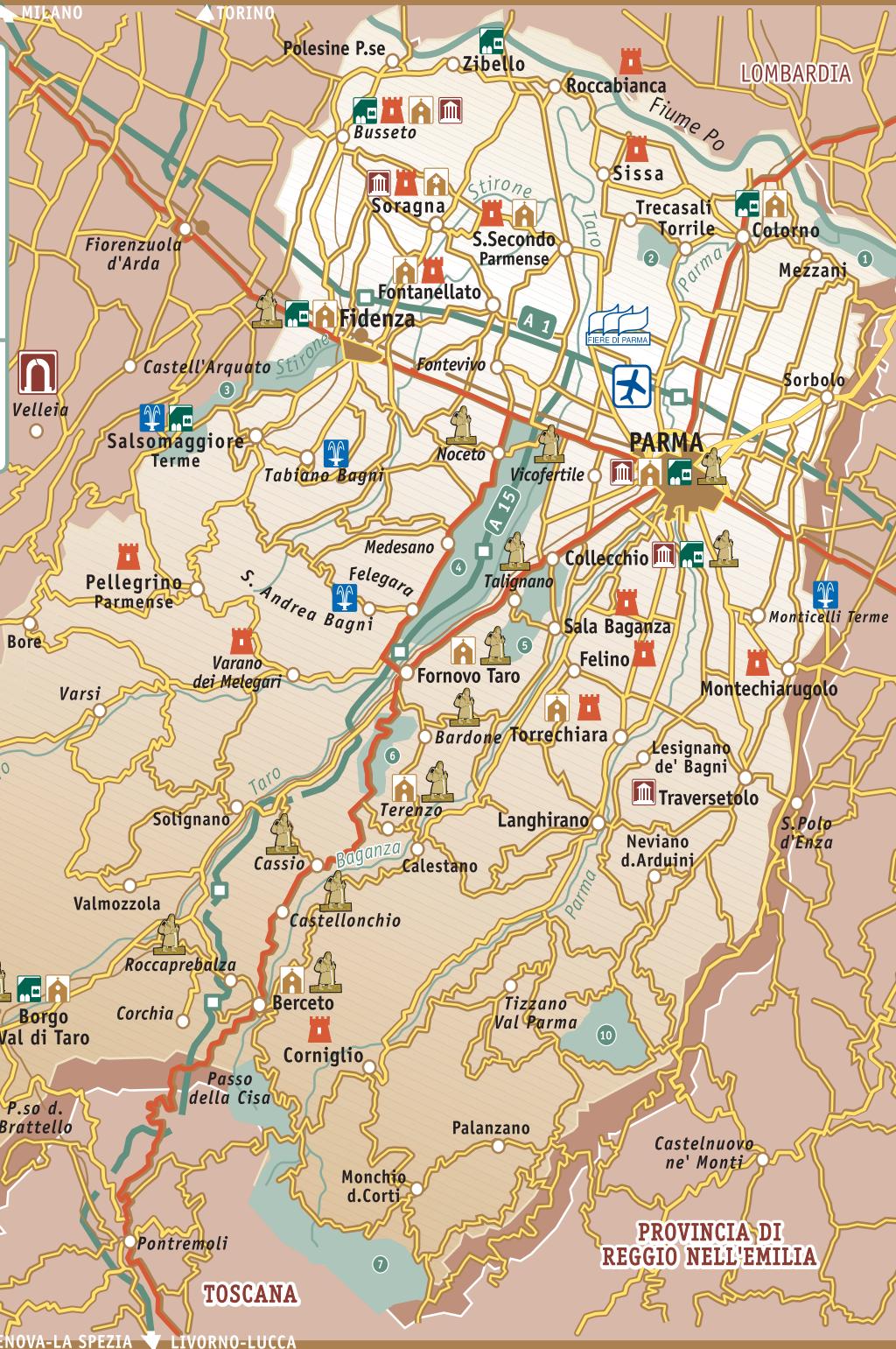
 Strada Statale - State Road

 Strada provinciale e comunale - Country Road

 Autostrada-Highway

 Uscita-Exit

 Linee Ferroviarie-Railway





**PARMA ALIMENTARE S.r.l.**  
Via Verdi, 2 - 43121 Parma - Italy  
Tel. +39 0521 287696 - Fax +39 0521 287660  
[www.parmalimentare.net](http://www.parmalimentare.net)