

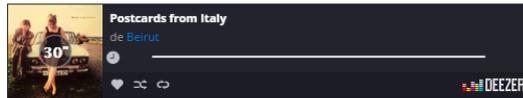
Negrini, el verdadero sabor de la *mamma*

La principal empresa importadora y distribuidora de productos gourmet italianos en nuestro país celebra medio siglo de presencia en España como principal referencia de la gastronomía transalpina.

JAVIER CABALLERO | 27/9/2015

Angelo Negrini tenía un sueño: producir y exportar al mundo los embutidos de su región, Emilia Romagna, considerada capital mundial de este producto. Y por ello en 1955 fundó Negrini en Renazo di Cento, una empresa familiar con vocación internacional que en sus albores se alejaba de la gran exportadora que es ahora: empezó como una fábrica de embutidos italianos de alta gama.

Para leer este artículo:



60 años después, Negrini se ha convertido en el principal importador y distribuidor de productos de alta gama italianos en nuestro país. Todo gracias a Nicoletta Negrini, nieta del fundador, que en los 80 se incorporó como responsable de comercio exterior y empezó una expansión internacional que incluyó en 1990 su entrada a España.

0

Compartir

2

Twitter

in

Compartir

0

G+



0

Compartir

2

Twitter

in

Compartir

0

G+





Nicoletta Negrini

A ella debemos agradecer que ahora, tanto en tiendas especializadas como en los mejores restaurantes que siguen la cocina del *país de la bota*, podamos disfrutar de algunos alimentos como la mortadella de Bolonia, la mozzarella de bufala, el prosciutto cotto o los quesos parmigiano Reggiano, provolone, mascarpone y gorgonzola, productos que aunque ahora resulte difícil de creer se desconocían dentro de nuestras fronteras hace apenas dos décadas.

Ahora, la innovación guía la actividad de la empresa, y por eso incluyen productos tan innovadores como la burrata, la mortadela con trufa o la **primera mortadela ibérica**, un embutido hasta ahora denostado.

Y no sólo sus deliciosos embutidos: Negrini también se ha erigido como principal importadora de otros ingredientes indispensables de las mesas italianas como pasta y arroz, quesos, panadería, postres o vinos. Siempre de la mejor calidad que la propia Nicoletta se encarga de garantizar en sus viajes a Italia, cuando aprovecha para probar los productores de cada región.

El riguroso respeto de la tradición y del cuidado artesano, la pasión por la cultura eno-gastronómica italiana y los esfuerzos constantes en innovación son tres de los principales valores que han posicionado a Negrini donde ahora se encuentra y que han valorado más aún a la comida italiana en el mundo. Y es que no todos pueden presumir de ser tan buenos embajadores de la despensa azurra como ellos. *Mamma mia!*