

Negrini celebra su XXV Aniversario en España

21-9-2015

Productores de embutidos italianos de alta gama desde 1955, Negrini llegó a España en 1990 y desde entonces se ha posicionado como la principal empresa importadora y distribuidora de productos gourmet de la despensa transalpina en nuestro país. Nicoletta Negrini, responsable de la firma italiana en la Península Ibérica, ha introducido productos como la mortadella de Bolonia, la mozzarella de búfala, la burrata, la innovadora mortadella con trufa o la primera mortadella ibérica. Para celebrar sus bodas de plata en España, reunió a 900 personas en la Embajada de Italia en Madrid alrededor de sus principales productos.

0 comentarios | 0 votos  | 0 votos 

Empresa familiar con vocación internacional, Negrini nació en 1955 en Renazo di Cento, en la región de Emilia Romagna, considerada la capital mundial de los embutidos. Fue Angelo Negrini, abuelo de la familia, quien puso en marcha una fábrica para producir embutidos italianos de alta gama. En los años 80, con la incorporación a la empresa de Nicoletta Negrini –tercera generación– como responsable de comercio exterior comienza la expansión internacional de la marca.

Con el afán de acercar los mejores embutidos italianos a nuestro país, Nicoletta sienta las bases de Negrini en España abriendo su primera sede en Madrid en 1990. Un punto estratégico en la Península Ibérica desde dónde la empresaria italiana ha ido descubriendo y enseñando tanto al consumidor como a grandes chefs, propietarios de tiendas gourmet y compradores de las grandes cadenas de supermercados a conocer, apreciar y disfrutar de la riquísima tradición eno-gastronómica italiana.

Es así como en sus primeros años de actividad introdujo en el mercado español productos como la mortadella de Bolonia, la mozzarella de búfala, el prosciutto cotto o los quesos parmigiano Reggiano, provolone, mascarpone y gorgonzola. Referencias a las que en los últimos años se han ido sumado muchos más productos innovadores como la burrata, la mortadella con trufa o la primera mortadella de cerdo ibérico, un producto de edición limitada elaborado en Italia por la firma con los cortes nobles del cerdo ibérico de Carrasco y que ambas marcas presentaron en la XII edición de Madrid Fusión.