Rigamonti: lo sguardo al futuro è positivo

bresaola-rigamonti-1fc14455

Da oltre un secolo, da quando nel 1913 Francesco Rigamonti apre il suo laboratorio nel centro storico di Sondrio, la Bresaola della Valtellina è sinonimo di qualità e di Valtellina, un abbinamento oggi riconosciuto dal marchio IGP. Con circa 130 milioni di fatturato nel 2018 e 7.685 tonnellate di prodotto e dei progetti di investimento imminenti, il Salumificio Rigamonti è protagonista del +3,4% registrato dall'intero Consorzio di tutela della Bresaola IGP della Valtellina.

L'azienda italiana è un fiore all'occhiello del Gruppo JBS, la più grande azienda di lavorazione della carne del mondo. *"Rigamonti è un esempio virtuoso per tutto il gruppo e di questo siamo molto fieri, avere una situazione di mercato favorevole e tanti progetti in partenza ci fa guardare al futuro in maniera positiva"*, dichiara **Claudio Palladi** Ad di Rigamonti Spa. La Bresaola della Valtellina è ormai amatissima dai tantissimi consumatori italiani ed esteri che ne apprezzano il gusto e la qualità organolettiche che la rendono un prodotto adatto a tutti, scelto dagli sportivi e da chi è attento alla propria alimentazione.

Il processo di produzione della Bresaola Rigamonti si fonda, da sempre, sulla scelta delle migliori carni bovine provenienti da Sud America, Europa e Italia, da un mix di spezie di primissima qualità che vengono utilizzate nella fase della salagione e su un lento e sapiente processo di stagionatura. Oggi l'offerta di prodotti dell'azienda si è molto ampliata. In quanto specialista della Bresaola, l'azienda ha messo a punto un'ampia varietà di prodotti tutti nel rispetto della tradizione.

Dalla classica IGP della Valtellina, alla Bresaola 100% Italiana nata grazie a un progetto messo a punto insieme a Coldiretti, a quella di Tacchino la più amata dagli sportivi. Ultima arrivata nella "carta delle bresaole" è La Bresaola Angus Rigamonti - Punta d'anca una specialità prodotta con le migliori carni della prestigiosa razza Aberdeen Angus. Unica nel suo genere, particolarmente tenera e dal sapore inconfondibile e marcatamente dolce, grazie alla marezzatura che la contraddistingue, è dedicata agli intenditori. In casa Rigamonti la qualità della materia prima è garantita dalla certificazione dell'ente CSQA, uno dei più autorevoli nel settore a livello internazionale: attraverso continue verifiche ispettive, e seguendo i più rigidi parametri qualitativi e igienico-sanitari che si

aggiungono a quanto previsto dal disciplinare IGP.