



Bologna, 29 ottobre 2015

COMUNICATO STAMPA

VECCHIA MALGA: UNA STORIA NEL SEGNO DELLE ECCELLENZE EMILIANE

*Presentati ieri sera alcuni prodotti di punta della tradizione locale,
in vendita nelle botteghe fondate e guidate dalla famiglia Chiari*

*Presto l'inaugurazione di un nuovo negozio all'Aeroporto di Bologna,
terza vetrina dello storico marchio bolognese al "Guglielmo Marconi"*

Vecchia Malga, Podere Prunarolo, Miele Rondinini, Alcisa, Caseificio Valsamoggia. Sono queste le eccellenze presentate ieri nella serata organizzata dalla storica azienda "Vecchia Malga", punto di riferimento per la gastronomia bolognese ed emiliana. Nella splendida cornice di Palazzo Grassi, sede del Circolo degli Ufficiali dell'Esercito, a Bologna, alcuni dei prodotti di punta della gastronomia locale sono stati raccontati dalla viva voce dei loro creatori, veri artigiani e custodi della tradizione: il formaggio di montagna "**Sua Maestà il Nero**", il vino **Rosso Bologna** di Prunarolo, la **Mortadella "Storica"** di Alcisa lavorata nel sacco di juta, i **Pecorini** dei Colli Bolognesi più il "**Tre latti**" del Caseificio Valsamoggia e, infine, i nettari del produttore faentino di miele **Rondinini**. Prodotti che possono essere gustati e acquistati nei tanti negozi a insegna "Vecchia Malga" che presto, altro annuncio di ieri sera, avrà una **nuova vetrina all'Aeroporto "Guglielmo Marconi"**: è infatti imminente l'inaugurazione di un nuovo punto vendita nella zona **Extra Schengen** dello scalo bolognese, che si aggiunge a quelli già presenti in Sala Imbarchi e in zona Landside. Un modo per scommettere in modo ancora più deciso su un punto nevralgico da cui partire per far conoscere le eccellenze enogastronomiche emiliane in tutto il mondo.

«Crediamo sia importante che siano i produttori stessi a raccontare il loro lavoro, solo così si può conoscere direttamente il bagaglio di cultura e sapienza artigiana che li guida ogni giorno – spiega **Stefano Chiari**, titolare di "Vecchia Malga"– Noi, come "Vecchia Malga", selezioniamo i prodotti migliori e più carichi di storia portandoli nelle nostre botteghe, dove come in gallerie d'arte culinaria conduciamo il cliente in un viaggio guidato nella ricchissima tradizione enogastronomica emiliana».

Ed è proprio **Stefano Chiari** ad aver presentato il formaggio di montagna a pasta dura "**Sua Maestà il Nero**", uno dei prodotti principe dell'azienda di famiglia prodotto in un'area incontaminata dell'Appennino tosco-emiliano, tra Castel d'Aiano, Tolè e Cereglio. Vincitore nel 2003 della Medaglia d'oro al Concours International de Fromages de Montagne a Les Rousses

(Jura), “Sua Maesta il Nero” ha una stagionatura minima di 24 mesi ed è caratterizzato dalla tipica crosta scura. **Armando Chiappiniello** ha invece illustrato le caratteristiche del **Vino Rosso Bologna** di **Tenuta Prunarolo**, cantina adagiata sulle colline di Sasso Marconi. Prodotto a 400 metri di altitudine, il Rosso Bologna viene vinificato con uve Cabernet, Merlot e Barbera coltivate secondo rigidi standard di qualità e matura in botti di rovere per 10 mesi, prima di affinarsi ulteriormente in bottiglia per altri 12 mesi. **Mauro Zini** ha illustrato il particolare sistema di lavorazione della **Mortadella Due Torri Gold Quality “Storica”** di **Alcisa**, celebre produttore bolognese: è la prima e unica mortadella che viene infatti cotta in una tela di juta seguendo una tradizione inventata dai frati dell’Osservanza nel 1300, per custodirne inalterati i profumi. A **Gabriele Manzini** del **Caseificio Valsamoggia** il compito di far conoscere il suo **Pecorino Dolce dei Colli Bolognesi**, l’unico che si possa definire bolognese al 100%, il **“Pecorino di una volta”** prodotto con latte selezionato secondo una ricetta del fondatore Sigfrido Manzini, più il **Formaggio “3 latti”**, per cui viene usato solo caglio vegetale con un mix di tre latti differenti e un trattamento in superficie con olio d’oliva. Il faentino **Tiziano Rondinini**, vero poeta del miele, ha infine presentato alcune delle etichette più importanti della sua azienda, prodotte in varie zone d’Italia: la **Melata di Bosco**, il **Miele di Acacia**, il **Miele di Eucalipto** e il **Miele Millefiori**. «Il miele non lo fanno le api, ma il “terroir” dove le api recuperano il nettare», sostiene il produttore.

“Vecchia Malga”, storica azienda bolognese nata nel 1969 ad opera di Rino Chiari, è guidata oggi dal figlio Stefano che ha raccolto il testimone consolidando e sviluppando la presenza sul territorio bolognese, facendola diventare un vero e proprio punto di riferimento per l’attenta selezione di materie prime e prodotti di qualità e per la peculiarità dei suoi negozi, unici nel loro genere. Basati sulla filosofia che “un buon prodotto lo si gusta mangiandolo ma prima lo si assaggia con l’occhio”, i punti vendita del brand, con il loro concept coinvolgente, rendono il cliente protagonista di un viaggio visivo, olfattivo e gustativo unico. Tutti rigorosamente costruiti e arredati con materiali autentici da artigiani esperti e prestando attenzione ad ogni dettaglio, i negozi “Vecchia Malga” portano il prodotto in primo piano, valorizzandone quelle caratteristiche e qualità che lo rendono un’eccellenza gastronomica del territorio. I punti vendita diventano così delle vere e proprie gallerie d’arte culinaria, in cui i prodotti rappresentano ognuno un quadro con una propria storia, una tradizione e dei valori che vengono sapientemente raccontati e spiegati dal personale “Vecchia Malga”. I negozi “Vecchia Malga” sono le botteghe di una volta che si evolvono, partendo dalla tradizione, cogliendo gli spunti della modernità ed uscendone rafforzate. E’ grazie a tutti questi aspetti, alla profonda conoscenza del territorio e alla sua valorizzazione che “Vecchia Malga” è diventata parte integrante del tessuto economico bolognese, con negozi ubicati in zone strategiche della città fino alla presenza pervasiva all’interno dell’Aeroporto Guglielmo Marconi.

Ufficio Stampa

Eikon s.r.l.

Via Perlasca, 10 - 40137 Bologna

tel. +39 348 3694618 / +39 051 6238522 - fax +39 051 6231727

press@eikoncommunication.com