



COMUNICATO STAMPA

## **Rovagnati è Main Partner di Cibo a Regola d'Arte**

*Dal 17 al 19 Maggio, appuntamento con il talk "Senza conservanti, la scommessa del prosciutto naturale" dedicato a Naturals Rovagnati*

**Milano, Maggio 2019.** Al via Cibo a Regola d'Arte, l'evento del Corriere della Sera dedicato al mondo della cucina, di cui Rovagnati è Main Partner. Dal 16 al 19 Maggio, quattro giorni di dibattiti, performance e degustazioni in cui il cibo diventa lo strumento per raccontare la nostra cultura, nella cornice della Fabbrica del Vapore, in via Procaccini 4 a Milano.

Il cibo di domani: è questo il tema della 10° edizione al quale Rovagnati contribuisce con il dibattito dal titolo *"Senza conservanti, la scommessa del prosciutto naturale"* dedicato a Naturals Rovagnati, la linea completa di salumi - GranCotto, GranCotto Arrosto, Prosciutto Crudo, Salame e Mortadella - con ingredienti 100% naturali e prodotta senza nitriti. La completa eliminazione dei nitriti, sia artificiali sia vegetali, è stata resa possibile grazie allo sviluppo di una tecnologia unica e innovativa, per la quale è stato richiesto un brevetto internazionale. La missione di Rovagnati è infatti quella di innovare offrendo prodotti caratterizzati dalla qualità Rovagnati, buoni e salutari, facendosi promotori di uno sviluppo sostenibile per primi nel tradizionale settore dei salumi. Buono, sano e giusto sono i tre assi che ispirano Rovagnati Qualità Responsabile, il programma di Corporate Social Responsibility avviato nel 2017 e di cui Naturals Rovagnati ne accoglie tutti i principi.

L'impegno di Rovagnati verso il continuo miglioramento della qualità nutrizionale dei suoi salumi ha di recente compiuto un ulteriore passo: da fine Aprile 2019 anche la linea Snello, salumi a ridotto contenuto di grassi, è prodotta senza nitriti.



Nel dibattito *“Senza conservanti, la scommessa del prosciutto naturale”* verrà approfondita la tematica con un approccio multidisciplinare, grazie alla presenza di una nutrizionista – dott.ssa Evelina Flachi venerdì 17 e sabato 18 maggio e dott.ssa Annamaria Acquaviva domenica 19 maggio – insieme ad un rappresentante di Rovagnati.

In qualità di Main Partner, Rovagnati sarà presente con uno stand dove sarà allestita un'attività interattiva in linea con la filosofia Buono, Sano e Giusto.

---

## **SENZA CONSERVANTI, LA SCOMMESSA DEL PROSCIUTTO NATURALE**

*in collaborazione con ROVAGNATI*

Date e orari:

- Venerdì 17 Maggio, h. 14.15
- Sabato 18 Maggio, h. 14.00
- Domenica 19 Maggio, h. 13.30

*Con Evelina Flachi, nutrizionista - 17 e 18 maggio -, Annamaria Acquaviva, nutrizionista - 19 Maggio – ed un rappresentante Rovagnati*

Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti. Degustazione a seguire.

---

UFFICIO STAMPA **ROVAGNATI**

BRANDMAKER

Marinella Proto Pisani cell.3397566685 - Valentina Casertano cell.3391534498

tel. 0815515442 - [press@brandmaker.it](mailto:press@brandmaker.it) - [www.rovagnati.it](http://www.rovagnati.it)