

# Azienda Fortuna

## regina dei prosciutti

di Tullio Vincenzi



Nella sede di Pozzo Baronzio pranzo con Edoardo Raspelli



Edoardo Raspelli, ospite d'onore al pranzo presso l'Azienda Fortuna, un gruppo di invitati e Milly con Enrico Fortuna

**H**a offerto tutti i suoi prodotti, a cominciare dal prosciutto cotto che in Italia e nel mondo non conosce rivali, **Milly Fortuna**, titolare con il marito **Enrico** dell'omonima azienda agricola di Pozzo Baronzio, frazione di Torre de' Picenardi dove domenica sull'aia si è tenuto il tradizionale pranzo di primavera. Tra gli ospiti, oltre ai presidente della Libera **Antonio Piva**, della Camera di commercio **Giandomenico Auricchio**, al questore **Antonio Bufano**, al comandante dei carabinieri tenente colonnello **Michele Arcangelo Coz-**

**zolino**, al comandante della Finanza **Alfonso Ghiraldini**, al sindaco di Cremona **Oreste Perri**, al direttore generale della Banca Popolare di Sondrio **Mario Alberto Pedranzini**, erano presenti il prefetto di Cremona **Tancredi Bruno di Clarafond** e quello di Verona **Perla Stancari**. Ospite d'onore il critico gastronomico più famoso e temuto d'Italia, **Edoardo Raspelli** che ha conosciuto e iniziato ad apprezzare i salumi dell'azienda Fortuna lo scorso novembre, al Salone Bontà a Cremonafiere. Prosciutto cotto, crudo, culatta e sala-

me sono i prodotti più diffusi di Fortuna, un'azienda che coprire tutti i segmenti produttivi, dall'allevamento dei suini alla macellazione. L'alimentazione, particolarmente curata e selezionata, è all'origine dell'alta qualità di tutti i prodotti. Il cotto Fortuna è ineguagliabile. Viene prodotto in confezioni di 8,5 chilogrammi, senza aggiunta di polifosfati, amidi, caseinati e derivati del latte. Non contiene fonti di glutine, come tutti i salumi Fortuna. Hanno incontrato il gradimento degli ospiti anche gli altri prodotti aziendali: il salame For-

tunello è ottenuto con carne di suino, sale, vino e spezie ed è venduto in pezzature da un chilo. Lo Stinchetto è uno stinco precotto a vapore da un chilo che viene servito dopo una cottura di 45 minuti nel suo involucro. Ottimo anche un altro cotto, commercializzato in confezioni da 6,5 chilogrammi, denominato Liberty. La Culatta è una culatta di prosciutto, con cotenna, del peso di 5-6 chili. Lo Scarlatta è un prosciutto crudo nazionale con osso, di 10 chili circa, disponibile anche dissossato, in sacchetto trasparente del peso di 7,5 chili. ■

*Thinking of you*

**Electrolux**

1964

**Group**

*Vittorio Arpini*

via Milano, 33 - 26013 Crema (CR)

Tel. 0373-202917 - Fax 0373-204390

info@vittorioarpini.it - www.vittorioarpini.it

*Arredi  
Cucine  
Detergenza  
Service*