

Italy Food Awards, premiata Devodier

Prosciuttificio

» Per il secondo anno consecutivo, Devodier Prosciutti si aggiudica il titolo di Miglior Prosciuttificio d'Italia agli Italy Food Awards 2025. La premiazione si è svolta a Villa Renoir a Legnano, alla presenza di personalità di spicco del mondo enogastronomico e imprenditoriale. Con oltre 400 ospiti e una giuria di esperti che ha selezionato i vincitori attraverso rigorose degustazioni alla cieca, gli Italy Food Awards si confermano un punto di riferimento per le aziende che incarnano la qualità e la tradizione del Made in Italy.

«Essere nuovamente premiati come Miglior Prosciuttificio d'Italia è una gradita conferma a riprova dell'impegno quotidiano che tutto il team mette ogni giorno con incessante passione - dichiara Michele Devodier, responsabile aziendale -. Alla base della nostra filosofia e dei valori aziendali c'è la volontà di garantire un prodotto dal carattere distintivo e inconfondibile, capace di servire al meglio i nostri clienti e i consumatori che sempre più lo richiedono. Grazie alle bellissime opportunità che si creano, continuiamo a crescere preservando con cura le nostre radici artigianali, con lo sguardo rivolto

alle nuove sfide che il futuro riserva».

Oltre alla conferma del premio, il 2025 è stato già un anno particolarmente significativo per Devodier, che come riportato dalla Gazzetta nei mesi scorsi - è stata la prima azienda ad ottenere la certificazione Made Green in Italy per il suo Prosciutto di Parma Dop dal ministero dell'Ambiente. «Questa certificazione attesta i prodotti che rispettano criteri ambientali elevati lungo tutto il ciclo di vita rispetto al loro settore di riferimento», sottolinea l'azienda.

r.eco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Copyright \(c\)2025 Gazzetta di Parma, Edition 26/3/2025](#)
[Powered by TECNAVIA](#)
