

PRODUZENTEN

Wo Parmaschinken zur Kunst wird



Meisterhaft gereift, traditionsreich veredelt - der beste Prosciutto Italiens. Zwischen weiten Ebenen, alten Schlössern und den sanften Hügeln von Parma, dort wo der Wind vom Apennin herüberweht, reift einer der edelsten Schätze Italiens: der Prosciutto di Parma. Und niemand bringt dieses Handwerk so eindrucksvoll zur Vollendung wie Devodier - ein Familienunternehmen, das seit Generationen für Exzellenz steht. Nicht ohne Grund wurde Devodier gleich zwei Jahre in Folge - 2024 und 2025 - mit dem renommierten Titel „Miglior Prosciuttificio d'Italia“ bei den Italy Food Awards ausgezeichnet. Eine Ehre, die nicht nur für herausragende Qualität, sondern auch für tiefe Verbundenheit mit der Tradition steht.

EINE FAMILIENGESCHICHTE - SEIT JAHRHUNDERTEN VERWURZELT IN PARMA

Die Geschichte von Devodier beginnt nicht in einer modernen Manufaktur, sondern in alten Reifekellern, wo die Natur selbst Regie führte. Die Familie Devodier besitzt in ihrer Region seit dem 18. Jahrhundert Ländereien, auf denen zunächst Wein angebaut und Käse produziert wurde. Doch das wahre Herzstück des Hauses wurde der Schinken - genauer: der echte Parmaschinken mit DOP-Siegel, gereift nach alten Familienrezepturen.

Heute steht Giuseppe Devodier, zusammen mit der nächsten Generation, an der Spitze des Unternehmens - und führt es mit einer bewundernswerten Mischung aus Innovationsgeist und Demut gegenüber der eigenen Geschichte.

REIFUNG MIT RESPEKT - DER UNTERSCHIED LIEGT IN DER ZEIT

Was macht Devodier so besonders? In einer Welt, in der viele Produzenten auf Masse setzen, bleibt Devodier bei der Maxime: "Weniger, aber besser."

Die Devodier-Schinken reifen bis zu 36 Monate lang, deutlich über dem gesetzlichen Mindestmaß. Dabei entstehen feine, fast süßliche Aromen, ein zartes Schmelzgefühl und eine Struktur, die auf der Zunge zergeht.

- Nur italienische, gentechnikfreie Schweine
- Keine Zusatzstoffe, keine künstlichen Reifebeschleuniger
- Reifung in Naturkellern mit kontrollierter Luftzirkulation
- Handverlesene Salzbäder - minimal und behutsam

□ Sensorische Qualitätsprüfung bei jedem Stück

Der Prozess ist nicht automatisiert. Er ist handwerklich, persönlich und von Intuition geprägt. Jeder Devodier-Schinken trägt die Handschrift des Reife-Teams – von der Auswahl bis zum finalen Schnitt.

ZWEIFACHE AUSZEICHNUNG: MIGLIOR PROSCIUTTIFICIO D'ITALIA

Mit dem Italy Food Award als Bester Schinkenproduzent Italiens 2024 und 2025 hat Devodier die höchste Anerkennung erhalten, die ein Betrieb dieser Art in Italien bekommen kann. Die Jury lobte: „Einzigartige sensorische Tiefe, kompromisslose Rohstoffqualität, meisterhafte Reifungskunst und gelebte Nachhaltigkeit – Devodier verkörpert das Ideal des handwerklich perfekten Parmaschinkens.“

Für Gourmets, Feinkosthändler und Spitzengastronomen ist das eine klare Botschaft: Wer das Beste vom Besten will, kommt an Devodier nicht vorbei.

WAS BEDEUTET DAS PARMA-SIEGEL? - DOP ALS VERSPRECHEN VON HERKUNFT & QUALITÄT

Wenn auf einem Schinken der Begriff „Prosciutto di Parma“ steht, ist das mehr als eine Herkunftsangabe – es ist ein gesetzlich geschütztes Qualitätssiegel. Der Zusatz „DOP“ (Denominazione d'Origine Protetta – geschützte Ursprungsbezeichnung) garantiert:

- dass der Schinken ausschließlich in der Provinz Parma hergestellt wurde
- dass nur zertifizierte, italienische Schweine verwendet werden
- dass die Reifung mindestens 12 Monate unter natürlichen Bedingungen erfolgt
- dass keine Konservierungsstoffe, kein Rauch, kein Nitrit zum Einsatz kommen
- dass jede Keule individuell geprüft und mit dem Brennstempel der Herzogskrone versehen wurde – dem berühmten Siegel von Parma.

Nur wenn all diese Bedingungen erfüllt sind, darf der Schinken den Namen „Prosciutto di Parma DOP“ tragen. Die berühmte Krone – das Siegel des Konsortiums – ist eine Hommage an die Tradition der Region, in der bereits seit der Römerzeit luftgetrockneter Schinken hergestellt wird. Heute schützt das Consorzio del Prosciutto di Parma nicht nur das Erbe dieser Handwerkskunst, sondern sorgt mit regelmäßigen Kontrollen und sensorischen Prüfungen für eine gleichbleibend hohe Qualität.

Devodier zeigt eindrucksvoll: Wahrer Geschmack entsteht nicht durch Technik, sondern durch Zeit, Leidenschaft und Hingabe. Wer das erleben will, muss nur ein Stück probieren – und wird verstehen, warum dieser Name heute in ganz Italien und darüber hinaus für Exzellenz steht. Wer also echten Prosciutto di Parma DOP auf höchstem Niveau erleben will, ist bei Devodier genau richtig – mit voller Transparenz, echter Herkunft und einem Geschmack, der für sich spricht. Die handverlesene Auswahl von Devodier – exklusiv für Feinkostfreunde, Genießer und alle, die das Außergewöhnliche suchen, findet ihr in unseren Märkten.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

