

26 Novembre 2018

Agricor Srl

## Salsa Verde: un must della tavola emiliana

Fedele compagna dei bolliti e delle tante ricette locali. Di questa miscela fatta di ortaggi selezionati e tradizione ne abbiamo parlato con Marco Agrimonti, amministratore della Agricor Srl



Emilia-Romagna

La **Salsa verde** è tra i must della cucina emiliana: la sua ricetta è custodita da una tradizione fatta di saggezze culinarie e miscele studiate a dovere. Per conoscere i segreti di questa fedele compagna di bolliti, occorre andare nella food valley d'Italia dove la verde specialità si prepara da sempre. Qui, a raccontarci del suo gusto unico è **Marco Agrimonti**, amministratore della Agricor Srl, che a Langhirano (Parma) produce la Salsa Verde con **ortaggi selezionati** ed estrema fedeltà alla **ricetta locale**.

[Itinerari di gusto a Parma e dintorni: quattro passi nella food valley d'Italia](#) [1]

Quella della [Salsa Verde Ortaggina](#) [2], ha spiegato Agrimonti, “è una preparazione che appartiene da sempre al territorio di Parma e, anche per questo, abbiamo puntato a mantenere intatta la sua artigianalità”. La ricetta stessa proviene dalla **memoria delle nonne** della zona che erano solite preparare la salsa verde nei giorni di festa, ma non solo. Ancora oggi questo condimento è un **must natalizio** sulle tavole emiliane dove, per l'occasione, si abbina alla immancabile **Salsa rossa**. La verde Ortaggina, ha chiarito Agrimonti, “è buona in tutte le stagioni, ma è senz'altro l'inverno a darle lo spazio che merita per esaltare i bolliti e i piatti a base di carne lessa”. “Ferma restando la tradizione - ha aggiunto - è comunque ottima come **contorno in ogni occasione**, accompagnata magari a uova sode o scaloppine”.

La **ricetta** è semplice ma il risultato è raffinato. Tra gli ingredienti figurano cipolle, cavolfiore, prezzemolo, peperone verde, finocchi, sedano, carote, cetrioli, olive e capperi: ortaggi freschi che vengono poi tritati e cotti prima di finire in vasetto. Come ha spiegato Agrimonti: “Ci riforniamo da **aziende agricole del territorio**, garantendo la tracciabilità della materia prima. La lavorazione si svolge poi internamente e il ciclo produttivo è controllato in tutte le sue fasi”. Le tecniche moderne consentono così di muoversi al meglio, mantenendo “un pieno rispetto della ricetta tipica e dell’antica tradizione da cui nasce la Salsa Verde Ortaggina”.

---

### **Links**

[1] <http://www.territori.coop.it/viaggi/itinerari-gusto-parma-dintorni-quattro-passi-food-valley-italia>

[2] <http://www.agricorsrl.it/wp/portfolio-item/salsa-verde-327ml-ortaggina/>