



Presseinformation

**Fast 28 Jahre italienische Genusskultur: alimentari erneut ausgezeichnet
Susanne und Emanuele Lattarulo sind „Parmaschinken-Spezialisten
2026/2027“**

Parma, August 2026. Seit nahezu 28 Jahren steht das alimentari in Osnabrück für italienische Feinkost, ausgewählte Weine und persönliche Gastlichkeit. Nun erhalten Susanne und Emanuele Lattarulo erneut die Auszeichnung „Parmaschinken-Spezialisten“. Damit würdigt das Consorzio del Prosciutto di Parma ihr fundiertes Wissen über Herkunft, Herstellung, Reifung, Lagerung, Präsentation und Genuss der traditionsreichen italienischen Schinkenspezialität.

Begonnen hat die Geschichte des alimentari im September 1998 mit einem kleinen Feinkostgeschäft an der Lotter Straße. Nach dem Umzug in die heutigen Räumlichkeiten kam 2002 das Restaurant hinzu. Inzwischen verbindet das Familienunternehmen Feinkostgeschäft, Weinhandel und italienische Gastronomie unter einem Dach.

„Parmaschinken ist ein Klassiker in unserem Sortiment und wird von unserer Klientel sehr geschätzt“, erklärt Emanuele Lattarulo. „Im alimentari geht es um den Genuss. Und der ist zweifelsohne eine Frage der Qualität.“

Dieses Qualitätsverständnis prägt sowohl die Auswahl der Produkte als auch den persönlichen Umgang mit den Gästen. Zum Angebot gehören italienische Schinken-, Salami- und Käsespezialitäten, Weine sowie eine große Auswahl hausgemachter Antipasti. Viele der Speisen aus dem Restaurant können auch mitgenommen werden. Regelmäßig veranstaltet das alimentari zudem kulinarische Themenabende mit mehrgängigen Menüs und begleitenden Weinen.

Als Weinfachmann und kreativer Kopf verantwortet Emanuele Lattarulo insbesondere die Auswahl und Zusammenstellung des Angebots. Susanne Lattarulo kümmert sich als Gastgeberin um die Gäste und die Präsentation des Hauses. Unterstützt werden beide von Emanuele Lattarulos Neffen Donato Castano, der für die Küche verantwortlich ist. Die familiäre Zusammenarbeit, die persönliche Beratung und das Wissen um Herkunft und Qualität der angebotenen Spezialitäten prägen das alimentari bis heute.

Die Ausschreibung zum „Parmaschinken-Spezialisten“ verzeichnete 2026 mit 49 teilnehmenden Fachhändlern aus Deutschland und Österreich eine so große Resonanz wie nie zuvor. In Deutschland tragen mittlerweile 70 Fach- und Feinkostgeschäfte den Titel „Parmaschinken-Spezialist“.

Mehr Informationen: alimentari – Italienische Lebensmittel, Wein und Catering GmbH, Lotter Straße 118, 49078 Osnabrück, www.alimentari-os.de



Über das Consorzio del Prosciutto di Parma

Das Consorzio del Prosciutto di Parma wurde 1963 gegründet mit dem Ziel, die Spezialität Parmaschinken weltweit zu schützen, ihre Tradition zu bewahren und das Image der Marke zu fördern. Der Verband repräsentiert heute 130 Mitgliedsbetriebe. Zu den herausragenden aktuellen Projekten, die das Consorzio initiiert hat, zählen die Reform der Produktspezifikation mit Bewilligung der EU, um die geltenden Standards den heutigen Markt- und Verbrauchieranforderungen anzupassen und um mehr Transparenz zu schaffen. Ebenso wurden in einem zukunftsweisenden Forschungsprojekt zeitgemäße ökologische und nachhaltige Verpackungsalternativen insbesondere für vorgeschnittenen SB-Parmaschinken entwickelt und getestet.

Über Parmaschinken

Parmaschinken ist ein zu 100 % naturbelassener, luftgetrockneter Schinken, der ohne Zusatzstoffe, ohne Nitrite oder Nitrate hergestellt wird. Für den Rohschinken aus der Region Parma braucht es lediglich die Hinterkeule vom Schwein und Meersalz. Dazu kommt viel Zeit zum Reifen im typischen Mikroklima der Region. Seinen milden Geschmack, den die Italiener mit 'dolce' umschreiben, erhält der Parmaschinken durch seine mindestens vierzehn Monate lange Reifung. Zudem steht er seit 1996 unter dem besonderen Schutz der Europäischen Union und trägt das Gütesiegel „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g. U.).

2023 wurden 7,45 Millionen Parmaschinken hergestellt, die hauptsächlich in Italien verzehrt werden. Gut ein Drittel davon geht in den Export, in Europa hauptsächlich nach Frankreich, Deutschland und in das Vereinigte Königreich.

www.prosciuttodiparma.com

<https://specialist.prosciuttodiparma.com/>

<https://www.facebook.com/ParmaschinkenDE/>

https://www.instagram.com/parmaschinken_g.u/

Pressekontakt:

H+P Public Relations GmbH, Peter Pawlowski, Alfred-Herrhausen-Allee 3-5, 65760 Eschborn
p.pawlowski@hup-pr.de, Telefon Tel. +49 (0) 151 14475023

Consorzio del Prosciutto di Parma, Matteo Cavalli, Largo Calamandrei 1/A, I-43121 Parma
Matteo.cavalli@prosciuttodiparma.com, Tel: +39 0521 246211