



L'Italia in Cucina

CESARE
CICCHELLI[®]
SELECTION



LA QUALITÀ

Crediamo al rapporto qualità-prezzo,
non crediamo alla mediazione fra i due.

In troppi parliamo di qualità sempre e comunque.
È diventato un termine così inflazionato
che non ci si rende più conto delle differenze.

Cesare Cicchelli



PROSCIUTTO JAMBON DE BOSSES DOP oltre 18 mesi

VALLE
D'AOSTA

SELEZIONE MATERIA PRIMA

Il paziente iter della produzione incomincia con la selezione delle migliori cosce di suini di razza pregiata e prosegue con le varie fasi di un metodo di lavorazione antico e sempre uguale a sé stesso: la salatura, l'aggiunta di erbe aromatiche della valle, la stagionatura (almeno 12 mesi) su un letto di fieno...

Il Jambon de Bosses è il principe della salumeria valdostana non ha bisogno di descrizioni di produzione né di giustificazioni è il ferreo disciplinare della Dop che ne garantisce l'eccellente qualità e tutte le fasi di lavorazione dalla concia del sale con erbe del territorio, alla salatura manuale, alla stagionatura su un letto di fieno, alla disossatura con legatura manuale, ai continui controlli di tutte le fasi partendo dall'allevamento dei suini.

STAGIONATURA

Prodotto come allora con gesti semplici e antichi tramandati da generazioni dai 'viou i tzoveno', dai 'vecchi ai giovani'.

Viene marciato a 12 mesi, ma la stagionatura ideale del prodotto è di almeno 18 mesi per avere un prodotto di elevata qualità. Stagionato ad una quota di 1600 metri s.l.m. ogni fetta è diversa, forse il fieno, forse l'erba dove lui riposa, forse il sistema ancestrale di produzione senza artefici ma in ogni fetta si sente il profumo dei boschi e del carattere austero del clima.

CONSIGLI D'USO

Va servito, se tagliato a macchina molto sottile o un poco più spesso se tagliato al coltello, su un piatto a temperatura ambiente il freddo uccide i profumi e i sapori.



ABBINAMENTO VINO :

Provatelo con un vino bianco barricato della Valle d'Aosta

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta ed apprezzata a livello mondiale. E' originaria dell'Inghilterra e più precisamente delle contee di York, di Lincoln e di Norfolk. La sua formazione si ebbe nel XVIII secolo, partendo da scrofe locali e verri importati di origine cinese e siamese. Attraverso una lunga opera di meticciamiento e selezione, si arrivò nel 1860 alla fissazione dei caratteri e al riconoscimento della razza. La Large White venne subito apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione.

La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).





PROSCIUTTO AFFUMICATO MONTANO VIGEZZINO oltre 18 mesi



SELEZIONE MATERIA PRIMA

Il ciclo della lavorazione inizia con l'arrivo delle cosce fresche che, prima di entrare nel processo produttivo, sono sottoposte ad un attento controllo da parte degli addetti di produzione e degli organi di controllo relativo al colore, alla consistenza del grasso e mollezza delle fasce muscolari.

SALATURA

I prosciutti vengono così passati alla fase di salatura che viene effettuata a secco con sale marino. La salatura del prosciutto avviene in cella con temperature da 2 a 4 gradi con diversi passaggi e diverse fasi di lavorazione, che favoriscono l'assorbimento degli aromi, per circa 4 settimane.

Si passa poi al lavaggio per ripulire i prosciutti da eventuali residui di sale.

AFFUMICATURA

I prosciutti vengono così passati alla fase di affumicatura che viene effettuata in un locale apposito con ginepro.

SEGNATURA

Dopo circa sei mesi dall'inizio della lavorazione (salatura), tutti i prosciutti sono controllati per passare alla fase di segnatura. La sugna è un impasto di grasso di maiale macinato con aggiunta di farina di grano o riso, sale e pepe, è completamente naturale e senza alcun tipo di conservante.

STAGIONATURA

Da questo momento inizia la fase di stagionatura, dove i prosciutti lentamente raggiungeranno e concluderanno la maturazione ed il processo di asciugamento.

Infine dopo circa un anno viene effettuata la marchiatura a fuoco del prodotto.

Dopo circa 14-16 Mesi il prodotto è pronto per la vendita, prima di essere venduto si procede alla Spillatura che consiste nel far penetrare, in vari punti all'interno del prosciutto un osso a forma di spillo per un controllo olfattivo che garantisce la bontà del prodotto.



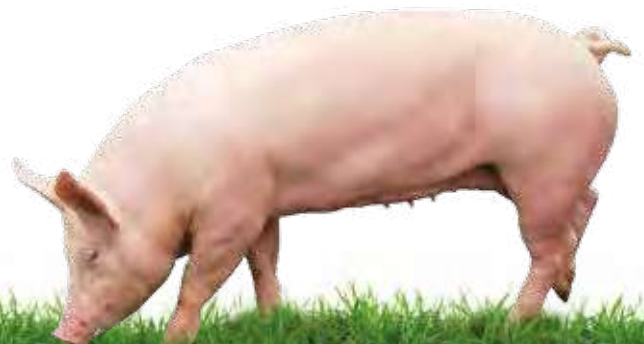
ABBINAMENTO VINO :

Si presta benissimo ad abbinamenti come con un Riesling Grand Cru d'Alsazia (Francia)

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta ed apprezzata a livello mondiale. E' originaria dell'Inghilterra e più precisamente delle contee di York, di Lincoln e di Norfolk. La sua formazione si ebbe nel XVIII secolo, partendo da scrofe locali e verri importati di origine cinese e siamese. Attraverso una lunga opera di meticciamiento e selezione, si arrivò nel 1860 alla fissazione dei caratteri e al riconoscimento della razza. La Large White venne subito apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione.

La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).





PROSCIUTTO "UNICO" XXL EXTRA DOLCE stagionato oltre 24 mesi



PROGETTO AZIENDALE

L'azienda vanta una storia ultracentenaria con allevamenti prima di natura avicola e poi negli anni '70 con l'allevamento di suini.

Il progetto ha come obiettivo quello di allevare i maiali per 2 anni al fine di ottenere carni che reggono lunghe stagionature e dare origine a salumi di altissima qualità.

Il produttore punta su una materia prima straordinaria per ricavare carni e grasso di alta qualità, l'alimentazione gioca un ruolo di fondamentale importanza, a differenza degli allevamenti intensivi, nutre i suoi maiali con cereali (mais, soia, orzo) coltivati nei 180 ettari di proprietà ed essiccati in azienda.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Prosciutti con un peso di oltre 12 kg

**OTTENUTI SOLO ED ESCLUSIVAMENTE DALLE CARNI DI
MAIALE ALLEVATI 14-15 MESI E DEL PESO DI 250 Kg.**



ABBINAMENTO VINO : Da solo come affettato e come antipasto si presta benissimo ad abbinamenti come uno Champagne composto da tre vitigni: Pinot Nero, Meunier e Chardonnay

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

Questo maiale lo abbiamo identificato come "UNICO" per la particolare modalità di allevamento sul ciclo di vita che segue, ritmi naturali (22-24 mesi) e avviene in spazi ampi, offrendo al suino anche la possibilità di uscire all'aperto. Gli oltre 300 kg di peso che raggiunge in 2 anni sono anche frutto di una precisa scelta genetica, fattore spesso trascurato dall'industria. Il MAIALE "UNICO" deriva da un incrocio di razze tradizionali, Large White, Duroc e autoctone del territorio.





PROSCIUTTO "UNICO" XXL EXTRAPESANTE stagionato oltre 44 mesi



PROGETTO AZIENDALE

L'azienda vanta una storia ultracentenaria con allevamenti prima di natura avicola e poi negli anni '70 con l'allevamento di suini. Il progetto ha come obiettivo quello di allevare i maiali per 2 anni al fine di ottenere carni che reggono lunghe stagionature e dare origine a salumi di altissima qualità.

L'Azienda punta su una materia prima straordinaria per ricavare carni e grasso di alta qualità, l'alimentazione gioca un ruolo di fondamentale importanza, a differenza degli allevamenti intensivi, nutre i suoi maiali con cereali (mais, soia, orzo) coltivati nei 180 ettari di proprietà ed essiccati in azienda.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Prosciutti con un peso di oltre 18 kg

OTTENUTO SOLO ED ESCLUSIVAMENTE DALLE CARNI DI MAIALE DI 24 MESI E DEL PESO DI 320-350 Kg, CON STAGIONATURA CHE ARRIVA FINO A 60 MESI



ABBINAMENTO VINO : Da solo come affettato e come antipasto si presta benissimo ad abbinamenti come uno Champagne composto da tre vitigni: Pinot Nero, Meunier e Chardonnay

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

Questo maiale lo abbiamo identificato come "UNICO" per la particolare modalità di allevamento sul ciclo di vita che segue, ritmi naturali (22-24 mesi) e avviene in spazi ampi, offrendo al suino anche la possibilità di uscire all'aperto. Gli oltre 300 kg di peso che raggiunge in 2 anni sono anche frutto di una precisa scelta genetica, fattore spesso trascurato dall'industria. Il MAIALE "UNICO" deriva da un incrocio di razze tradizionali, Large White, Duroc e autoctone del territorio.





CULATTA "UNICO" XXL EXTRAPESANTE stagionata oltre 24 mesi

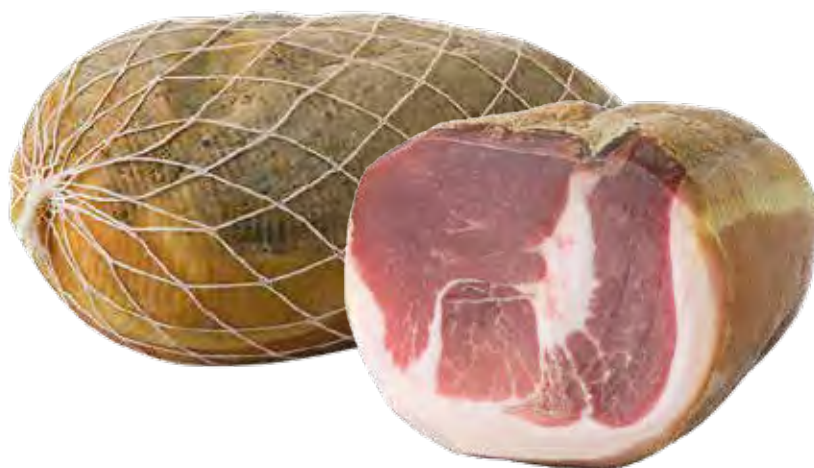


PROGETTO AZIENDALE

L'azienda vanta una storia ultracentenaria con allevamenti prima di natura avicola e poi negli anni '70 con l'allevamento di suini.

Il progetto ha come obiettivo quello di allevare i maiali per 2 anni al fine di ottenere carni che reggono lunghe stagionature e dare origine a salumi di altissima qualità.

Il produttore punta su una materia prima straordinaria per ricavare carni e grasso di alta qualità, l'alimentazione gioca un ruolo di fondamentale importanza, a differenza degli allevamenti intensivi, nutre i suoi maiali con cereali (mais, soia, orzo) coltivati nei 180 ettari di proprietà ed essiccati in azienda.



CARATTERISTICHE PRODOTTO

Con un peso di oltre 8/9 kg, un perfetto equilibrio tra parti magre e grasse, viene lavorata esclusivamente con sale marino e messa a stagionare per almeno 24 mesi. Il risultato è un salume elegante, avvolgente, con un sapore intenso e deciso perfetto per palati esigenti.

OTTENUTA SOLO ED ESCLUSIVAMENTE DALLE CARNI DI MAIALE ALLEVATI ALMENO 22-24 mesi e che RAGGIUNGO IL PESO DI 320-350 Kg.

ABBINAMENTO VINO : Da solo come affettato e come antipasto si presta benissimo ad abbinamenti come uno Champagne composto da tre vitigni: Pinot Nero, Meunier e Chardonnay

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

Questo maiale lo abbiamo identificato come "UNICO" per la particolare modalità di allevamento sul ciclo di vita che segue, ritmi naturali (22-24 mesi) e avviene in spazi ampi, offrendo al suino anche la possibilità di uscire all'aperto. Gli oltre 300 kg di peso che raggiunge in 2 anni sono anche frutto di una precisa scelta genetica, fattore spesso trascurato dall'industria. Il MAIALE "UNICO" deriva da un incrocio di razze tradizionali, Large White, Duroc e autoctone del territorio.





PROSCIUTTO VALDOBBIADENE 24 mesi

(**COLLINE DI VALDOBBIADENE
PATRIMONIO UNESCO**)



STORIA

Nella zona di Valdobbiadene la tradizione contadina più conosciuta è quella legata alla vite che è diventata vera e propria cultura, ma altre legate al territorio non meno importanti sono quelle relative alla lavorazione del suino.

Il prosciutto crudo di Valdobbiadene risale ad un'antica usanza del territorio. Nella zona di Guia veniva prodotto già da oltre un secolo, un prosciutto che gli anziani del posto garantiscono fosse una vera prelibatezza.

Caratteristica peculiare della produzione era la stagionatura nelle cantine.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Siamo tornati nella stessa cantina ricavata dall'interno di una collina sotto terra e delimitata da grossi massi posati a secco per favorire la ventilazione naturale.

La temperatura è costante tutto l'anno e grazie ad una piccola falda d'acqua che scorre attraverso i sassi e il sottosuolo, l'umidità ha un valore costante, ideale per la maturazione di questo prosciutto crudo.

LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

A questo punto abbiamo deciso di utilizzare solo cosce di suini padani molto pesanti per avere una carne matura e saporita, stagionate in questo habitat a 400 metri di altitudine sul livello del mare.

La stagionatura arriva a superare i 24 mesi e si effettua nella cantina "VIGNA SANCOL" dove avviene anche la vinificazione e spumantizzazione del prosciutto D.o.c.g..

Durante la maturazione il prosciutto oltre ad arricchirsi meravigliosi profumi vinosi già presenti in cantina, viene affinato esternamente con il Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g. nebulizzato periodicamente sulla sua superficie.

I prosciutti che godono per oltre 24 mesi dell'influsso benefico di questi ingredienti naturali determinano un prodotto con caratteristiche di dolcezza, delicatezza I prosciutti che godono e profumi unici e inconfondibili.

Il risultato è quello di avere un colore rosso porporoso nel taglio della fetta ed un gusto che ricorda la natura e la storia del posto.



**Prosciutto da tagliare
preferibilmente al coltello**

ABBINAMENTO VINO :

Questo prosciutto si abbina perfettamente con un Prosecco Superiore di Valdobbiadene D.o.c.g.

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta ed apprezzata a livello mondiale. È originaria dell'Inghilterra e più precisamente delle contee di York, di Lincoln e di Norfolk. La sua formazione si ebbe nel XVIII secolo, partendo da scrofe locali e verri importati di origine cinese e siamese. Attraverso una lunga opera di meticciamiento e selezione, si arrivò nel 1860 alla fissazione dei caratteri e al riconoscimento della razza. La Large White venne subito apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione.

La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).





PROSCIUTTO VENETO BERICO EUGANEO DOP stagionato oltre 20 mesi



STORIA

Era già in auge nel 1400. Michele Savonarola, medico, dietologo e gastronomo padovano ne parla nel suo "Libreto de tute le cosse che se manzano".

Secondo lo storico Massimo Alberini, autorevole storico della cucina italiana e padovana, è ipotizzabile che si sia trattato di uno di quei prosciutti "di Montagnana" (ora Veneto Berico Euganeo), dove la tradizione plurisecolare della loro lunga stagionatura poggia su solide documentazioni.

CARATTERISTICHE

Il suo sapore è elegante, vivo e pieno, la sua colorazione al taglio rosea. Tali caratteristiche derivano da un perfetto equilibrio tra scelta della materia prima, tempi di salatura, peso del prosciutto, durata e condizioni di stagionatura.

ZONA DI PRODUZIONE

Il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo viene prodotto nella pianura compresa tra i Colli Berici e gli Euganei e qui ancora oggi viene lavorato secondo antiche usanze e tradizioni.

Nel 1996 l'Unione Europea assegna al Prosciutto Veneto la D.O.P. il Prosciutto che rispetta il disciplinare viene marchiato a fuoco con il Leone di San Marco e la scritta "VENETO", non prima di 12 mesi di stagionatura, che possono diventare anche 19-20. Una lunga attesa per far acquisire al prosciutto tutta la sua fragranza, il suo colore rosato e la sua straordinaria dolcezza.



ABBINAMENTO VINO :

Questo prosciutto si abbina senza dubbio con un Prosecco di Conegliano Extra Dry

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta ed apprezzata a livello mondiale. È originaria dell'Inghilterra e più precisamente delle contee di York, di Lincoln e di Norfolk. La sua formazione si ebbe nel XVIII secolo, partendo da scrofe locali e verri importati di origine cinese e siamese. Attraverso una lunga opera di meticciamiento e selezione, si arrivò nel 1860 alla fissazione dei caratteri e al riconoscimento della razza. La Large White venne subito apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione.

La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).





PROSCIUTTO SAN DANIELE D.O.P.

**FRIULI VENEZIA
GIULIA**

STORIA E DISCIPLINA

Secondo le cronache, già nel 1421 la comunità di San Daniele fece omaggio del suo apprezzato prosciutto al governatore veneto della città. È questa la prima testimonianza scritta di un prosciutto che si fa risalire a un periodo precedente l'anno Mille e che si può considerare, probabilmente, il più antico prosciutto d'Italia.

La sua storia moderna ha invece un momento cruciale nel 1970 quando ottiene la denominazione d'origine (poi diventata Dop) che si basa su un disciplinare molto rigido: le cosce devono provenire da maiali nati e allevati e macellati in Italia, in particolare in dieci regioni del centro-nord (Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Marche, Umbria, Toscana, Lazio, Abruzzo) e lavorate nel territorio di San Daniele, dove stagionano per un periodo non inferiore ai 13 mesi.

CARATTERISTICHE, ASPETTO ED INGREDIENTI

A far la differenza è anche quest'ultimo passaggio: San Daniele, per la sua posizione geografica, gode di un microclima perfetto per la stagionatura del prosciutto, grazie ai venti di montagna che scendono dalle Alpi Carniche e a quelli del mare che spirano dall'Adriatico.

Il risultato è un prosciutto crudo caratterizzato da morbidezza al taglio, profumo intenso e dolcezza nel sapore: le fette si presentano di un rosso uniforme con la parte bianca molto candida. All'esterno è immediatamente distinguibile per la forma allungata della coscia che non viene privata dello zampino. Gli unici ingredienti del prosciutto di San Daniele sono cosce di maiali italiani, sale marino, nessun tipo di conservante viene utilizzato.

CONSIGLI D'USO

Il prosciutto va tagliato sottile e poco prima di essere consumato per non farne alterare il gusto da aria e calore. Trovare un prosciutto stagionato 24 mesi è quasi impossibile, soprattutto perché per portare a questa stagionatura una coscia con così poco sale il suino deve avere avuto un'alimentazione, assolutamente, senza "fretta".



ABBINAMENTO VINO :

Questo prosciutto si abbina con **Vino Bianco di medio corpo**, anche **Frizzante** in particolare con vini prodotti in Friuli Venezia Giulia.

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta ed apprezzata a livello mondiale. È originaria dell'Inghilterra e più precisamente delle contee di York, di Lincoln e di Norfolk. La sua formazione si ebbe nel XVIII secolo, partendo da scrofe locali e verri importati di origine cinese e siamese. Attraverso una lunga opera di meticciamiento e selezione, si arrivò nel 1860 alla fissazione dei caratteri e al riconoscimento della razza. La Large White venne subito apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione.

La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).





PROSCIUTTO DI SAURIS oltre 22 mesi



CARATTERE e AFFUMICATURA

Non esiste alcun luogo al mondo che possa eguagliare le caratteristiche di Sauris, grazie anche alla caparbietà tipica di chi vive in montagna.

Il "segreto" del modo di affumicare: legna di faggio, fuoco ed esperienza. Un'affumicatura a freddo, dolce e lieve che dona al prosciutto l'inconfondibile profumo.

STAGIONATURA

Anche qui un componente importantissimo, il lento passare del tempo, allevamento dei suini in modo naturale, senza fretta e una stagionatura lunga, fatta solo per noi, che va oltre i 22 mesi, con l'ineguagliabile opportunità di inondare le sale di stagionatura con i profumi dei boschi di faggio e pino trasportati dall'aria purissima e frizzante dei 1200 metri sul livello del mare.

Così il prosciutto ha un proprio timbro gustativo, sicuramente differente da tutti gli altri prodotti presenti sul mercato.

PROVENIENZA

Sauris, comune situato in Friuli Venezia Giulia, in provincia di Udine è posizionato nella valle del Lumiei, dominata da vette Dolomitiche stupende e circondata da prati, pascoli e malghe. Il territorio di Sauris va da 1000 a 1400 metri sopra il livello del mare, ed è una zona germanofona: si dice che la comunità che abita questa zona sia antica discendente dei coloni austriaci, che portarono con loro usi e costumi della loro terra d'origine.



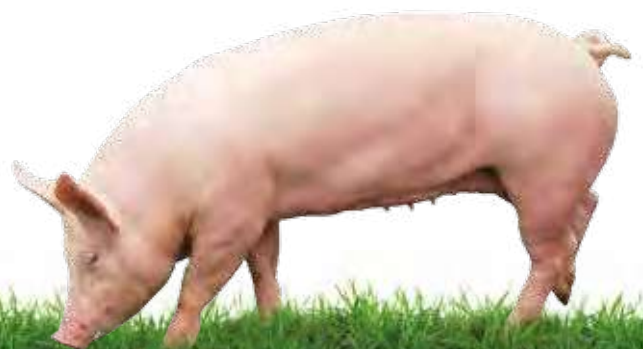
ABBINAMENTO VINO :

UN Prosecco Superiore di Cartize si sposa benissimo con la nota leggera di affumicatura

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta ed apprezzata a livello mondiale. È originaria dell'Inghilterra e più precisamente delle contee di York, di Lincoln e di Norfolk. La sua formazione si ebbe nel XVIII secolo, partendo da scrofe locali e verri importati di origine cinese e siamese. Attraverso una lunga opera di meticciamiento e selezione, si arrivò nel 1860 alla fissazione dei caratteri e al riconoscimento della razza. La Large White venne subito apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione.

La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).





PROSCIUTTO PARMA D.O.P.

24 mesi e 30 mesi



Le fasi di lavorazione artigianale del nostro Prosciutto Crudo di Parma:

SELEZIONE MATERIA PRIMA

Iniziamo con la selezione della migliore materia, solo le cosce corrispondenti ai nostri criteri di valutazione, con un peso adeguato, una struttura compatta ed omogenea della parte magra e con la migliore fasciatura esterna e distribuzione interna della parte grassa, solo queste infatti permettono una stagionatura prolungata e lenta, con un guadagno in fragranza, morbidezza e ridotta salinità.

SALATURA

La Salatura è una lavorazione scrupolosamente manuale, si utilizza solo sale marino, il prosciutto crudo viene poi lasciato riposare in cella per circa 20 giorni, è in questo importante arco temporale che viene creata la dolcezza del prosciutto.

STAGIONATURA

L'altra fase molto importante è la stagionatura che avviene in un'antica cantina dove, tra la pietra a vista delle pareti e le scalere in legno, trascorre il tempo, una cantina nel cuore dell'Appennino Parmense, alle porte del Parco dei 100 laghi (Riserva della Biosfera Unesco), a 700 metri di altezza sul livello del mare, che lasciamo riposare per oltre 24 mesi i nostri prosciutti, affinché possano lentamente respirare quell'aria di montagna e quei valori antichi che li renderanno un prodotto di Qualità Superiore.

Qualità fatta di maestria umana, natura e lento passare del tempo.

CONTROLLO QUALITÀ

Utilizzando un osso di cavallo (goccia) i prosciutti crudi vengono controllati in punti specifici per verificarne la fragranza. Solo le cosce che presentano il giusto aroma superano questa fase e proseguono verso la vostra attività.



ABBINAMENTO VINO :

Da solo come affettato e come antipasto si presta benissimo ad abbinamenti con Rossi non troppo robusti e di facile beva: uno fra tutti un buon Lambrusco fruttato, suo conterraneo.

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta ed apprezzata a livello mondiale. È originaria dell'Inghilterra e più precisamente delle contee di York, di Lincoln e di Norfolk. La sua formazione si ebbe nel XVIII secolo, partendo da scrofe locali e verri importati di origine cinese e siamese. Attraverso una lunga opera di meticciamiento e selezione, si arrivò nel 1860 alla fissazione dei caratteri e al riconoscimento della razza. La Large White venne subito apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione.

La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).





PROSCIUTTO di PARMA D.O.P. stagionato oltre 36 mesi



MATERIA PRIMA

Per fare un buon prosciutto stagionato 36 mesi e oltre ci vuole prima di tutto una buona coscia, deve essere selezionata in modo esasperato tra quelle più grandi di suini pesanti, con carni belle mature.

Cosce del peso di almeno 14/15 chili dal fresco con un'alta percentuale di grasso, sia di copertura che infiltrata nel muscolo che crea una diffusa marezza nella parte magra.

Solo così il prosciutto a 36 mesi rimane morbido, dolce e gustoso.

LAVORAZIONE PRODOTTO

Poi c'è la lavorazione, qui subentra l'uomo in modo preponderante ci vuole esperienza, controlli costanti, salatura delicata, gestione del freddo dalla regolazione della temperatura all'umidità delle celle e la capacità di utilizzare il clima per una stagionatura lenta che viene fatta principalmente con un gioco di chiusura e apertura delle finestre.

Il risultato è un prosciutto maturo, dolce, fresco e delicato.



ABBINAMENTO VINO : Da solo come affettato e come antipasto si presta benissimo ad abbinamenti come uno Champagne composto da tre vitigni: Pinot Nero, Meunier e Chardonnay

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

Questo maiale lo abbiamo identificato per la particolare modalità di allevamento sul ciclo di vita che segue, ritmi naturali (22-24 mesi) e avviene in spazi ampi, offrendo al suino anche la possibilità di uscire all'aperto.

Gli oltre 300 kg di peso che raggiunge in 2 anni sono anche frutto di una precisa scelta genetica, fattore spesso trascurato dall'industria deriva da un incrocio di razze tradizionali, Large White, Duroc e autoctone del territorio.





CULATTA

stagionata 16 mesi



La Culatta si ottiene partendo dalla coscia posteriore del suino, la stessa parte dalla quale si ricava il prosciutto crudo. Dopo aver privato dell'osso la coscia viene preso il taglio che coincide con quello del culatello, senza però privarlo della naturale cotenna, il pezzo viene quindi legato a mano fino a che non assume la forma caratteristica, quindi viene salato, speziato con aromi e massaggiato.

STAGIONATURA E ASCIUGATURA

Terminata la salatura la Culatta viene fatta riposare per 15 giorni in celle frigorifere affinché tutto il pezzo di carne prenda il sale e si insaporisca. Dopo due settimane viene prelevato dalle celle, viene ripulito dai sali ed aromi in eccesso e viene messo in una rete. A questo punto si lascia riposare in celle climatizzate con temperature inizialmente di 24 °C che progressivamente si riducono sino ai 16 °C. La fase di asciugatura dura dai due ai tre mesi terminati i quali si passa alla fase di stagionatura vera e propria che avviene in cantine naturali e che può durare da un minimo di 12 mesi ad un massimo di 18, la nostra culatta non ha mai meno di 16 mesi.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

La Culatta può essere considerata una via intermedia fra il culatello di Zibello e il prosciutto di Parma, senza però avere il sapore né dell'uno né dell'altro ma assume un gusto proprio, distinto, che si apprezza maggiormente affettandolo a fette sottili. Il prodotto non contiene né coloranti, né conservanti, né additivi. Anche per la culatta abbiamo selezionato un produttore che lavora suini padani pesanti.



Ha le peculiarità di un crudo, i vantaggi di un disossato

È senza fiocco, senza gambetto pronto da lavorare.

Il sapore ed i profumi si esaltano se affettato molto sottile

ABBINAMENTO VINO :

Fra i vini consigliati per esaltare il Culatello pensiamo a tipologie frizzanti secche e non troppo aromatiche, come il Fortana dei Colli di Parma o una Malvasia secca. L'ideale sempre un Lambrusco.

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta ed apprezzata a livello mondiale. È originaria dell'Inghilterra e più precisamente delle contee di York, di Lincoln e di Norfolk. La sua formazione si ebbe nel XVIII secolo, partendo da scrofe locali e verri importati di origine cinese e siamese. Attraverso una lunga opera di meticciamiento e selezione, si arrivò nel 1860 alla fissazione dei caratteri e al riconoscimento della razza. La Large White venne subito apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione.

La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).





CULATELLO di ZIBELLO D.O.P.



Come in tutto anche nel culatello abbiamo cercato e trovato quanto di meglio disponibile. Esistono due tipi di Zibello, uno possiede solo la DOP l'altro oltre ad essere una DOP può fregiarsi del marchio "Consorzio del Culatello di Zibello".

LA DIFFERENZA?

Chi produce solo DOP può usare, secondo disciplinare, conservanti. Chi produce con il marchio del Consorzio del Culatello di Zibello può utilizzare solo sale ed è quindi costretto a scegliere la carne con molta più attenzione. Il nostro produttore non poteva che appartenere al Consorzio del Culatello di Zibello. Per garantire una maggiore qualità i nostri maiali vengono macellati solo nei mesi freddi e di conseguenza il Culatello prodotto massimo fino ad Aprile.

L'AREA DI PRODUZIONE

Il Culatello del Consorzio nasce in zone caratterizzate da inverni freddi, lunghi e nebbiosi, ed estati torride ed assolate nelle zone intorno alle rive del Po nei paesi di Busseto, Polesine Parmense, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa e Colono. La giusta alternanza di periodi secchi ed umidi ne consente la lenta maturazione, durante la quale si sviluppano gli inconfondibili profumi e sapori che hanno reso celebre il Culatello di Zibello.

Il Culatello di Zibello è patrimonio, ricchezza, di quella particolare terra adagiata lungo il grande fiume Po e avvolta dalla nebbia, che è fattore determinante, regime climatico insostituibile per la maturazione e la stagionatura del Culatello, la cui arte, tramandata da generazioni, racchiude in sé la storia di una terra, le tradizioni della sua gente e le caratteristiche del clima particolare. Dalle cantine della Bassa parmense alle tavole nazionali il percorso del Culatello è stato, storicamente, tutt'altro che breve. Per molti secoli, infatti, il nome e il prestigio del Culatello sono rimasti circoscritti alle zone d'origine; patrimonio della gente della Bassa che sola sapeva apprezzarne il gusto e conservarne i segreti.

Poi il Culatello ha conquistato visibilità ed estimatori anche al di fuori del territorio parmense, aumentando le richieste e mettendo a rischio l'unicità della produzione, da sempre nelle mani di pochi e genuini esperti.

Si utilizzano solo suini italiani pesanti di razza Large White.



CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Metterlo a bagno per almeno sette ore in acqua, dopo eliminare la vescica, poi con pazienza togliere il grasso esterno che nella stagionatura si è rancidito, è importante al fine di gustare al meglio questo prodotto. Dopo il servizio conservarlo in uno strofinaccio imbevuto di vino, può essere un Lambrusco.

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta ed apprezzata a livello mondiale. E' originaria dell'Inghilterra e più precisamente delle contee di York, di Lincoln e di Norfolk. La sua formazione si ebbe nel XVIII secolo, partendo da scrofe locali e verri importati di origine cinese e siamese. Attraverso una lunga opera di meticciamiento e selezione, si arrivò nel 1860 alla fissazione dei caratteri e al riconoscimento della razza. La Large White venne subito apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione.

La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).





CULATELLO e FIOCCO di SUINO PADANO PESANTE



Questi insaccati vengono prodotti nello stesso modo del più famoso e stupendo Culatello di Zibello, ma sono fuori dal confine della DOP.

Il culatello è salume raro e difficile, che abbina fragranza e dolcezza profonda con sentori di fieno, di bosco, di muffe nobili.

Il culatello va aperto tagliandolo al centro e va rifilato con cura, dopo aver tolto la pelle.

La fetta deve avere un certo spessore, va mangiata intera, masticata lentamente per mescolarne in bocca le varie parti e si deve accompagnare a un pane bianco che ne sottolinei il sapore.

CULATELLO

18-20 mesi sono il tempo ideale di stagionatura, il suo peso varia dai 4,5 ai 5,5 Kg

FIOCCO

Sono sufficienti 12/14 mesi per la stagionatura e il suo peso varia dai 2 ai 2,5 kg

Serviti anche pelati e sottovuoto



ABBINAMENTO VINO :

Fra i vini consigliati per esaltare il Culatello pensiamo a tipologie frizzanti secche e non troppo aromatiche, come il Fortana dei Colli di Parma o una Malvasia secca. L'ideale sempre un Lambrusco.

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta ed apprezzata a livello mondiale. È originaria dell'Inghilterra e più precisamente delle contee di York, di Lincoln e di Norfolk. La sua formazione si ebbe nel XVIII secolo, partendo da scrofe locali e verri importati di origine cinese e siamese. Attraverso una lunga opera di meticciamiento e selezione, si arrivò nel 1860 alla fissazione dei caratteri e al riconoscimento della razza. La Large White venne subito apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione.

La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).





CULATELLO e FIOCCO di NERO PARMIGIANO



Il processo produttivo del suino Nero di Parma si caratterizza per naturalità e tradizione. La filiera produttiva è seguita dal Consorzio di tutela del suino nero di Parma, nato nel 2006 con lo scopo di valorizzare e proteggere il prodotto e promuovere un diverso approccio all'allevamento del suino, che vede nella qualità dei metodi di produzione e nel benessere degli animali la vera innovazione. L'intero percorso produttivo, dall'allevamento al nutrimento, dalla selezione alla macellazione, fino alla lavorazione finale, è definito da precise e severe regole. La lavorazione è simile a quella dei culatelli classici, ma chiaramente hanno una materia prima di più alta qualità.



**CULATELLO
DI NERO PARMIGIANO**



**FIOCCO
DI NERO PARMIGIANO**

Serviti anche pelati e sottovuoto

ABBINAMENTO VINO :

Si presta benissimo ad abbinamenti con Rossi non troppo robusti e di facile beva:
uno fra tutti un buon Lambrusco fruttato, suo conterraneo.

RAZZA SUINA: NERO DI PARMA

Il suino nero di Parma nasce dall'incrocio fra un due suini indigeni, uno del sud Italia e uno della Spagna. Sebbene sia prevista dal Consorzio anche una modalità di allevamento al chiuso (stabulato), tutti gli allevamenti per ora in funzione allevano gli animali allo stato brado, liberi di muoversi nelle fattorie tra i boschi, tra le colline, così come nelle ampie pianure in riva al Po. In ogni caso, l'attenzione al benessere dell'animale e alla naturalità della sua crescita è posta come primo e più importante obiettivo.

La carne ottenuta dai suini di Nero di Parma si presentano di un colore rosso intenso, i tagli sono molto mazzati e ciò li rende congeniali per cotture veloci che mantengano la tenerezza e il gusto della carne. Ottimo è anche il grasso e il lardo che si ottiene dall'animale, la particolare sapidità che li caratterizza è sfruttata per dare aroma e sapore ai salumi.





PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE 18 mesi



SELEZIONE MATERIA PRIMA

Iniziamo con la selezione della coscia del maiale con un peso importante, carne compatta ed omogenea della parte magra e con una buona fasciatura esterna.

SALATURA

In questo prosciutto per la salatura viene utilizzato solo sale marino, nessun altro ingrediente, così da non modificare il sapore della materia prima.

STAGIONATURA

Una fase importante è la stagionatura che avviene in zona Parma dove li lasciamo riposare per circa 20 mesi.

Tutta la lavorazione è simile a quella che si fa con il prosciutto Parma, stessa dolcezza, stessa compattezza delle carni, solo leggermente più magro.

CONTROLLO QUALITÀ

Utilizzando un osso di cavallo (goccia) i prosciutti crudi vengono controllati in punti specifici per verificarne la fragranza. Solo le cosce che presentano il giusto, aroma superano questa fase e proseguono verso la vostra attività.



ABBINAMENTO VINO :

Si presta benissimo ad abbinamenti con Rossi non troppo robusti, una bollicina e anche un buon Lambrusco.

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta ed apprezzata a livello mondiale. È originaria dell'Inghilterra e più precisamente delle contee di York, di Lincoln e di Norfolk. La sua formazione si ebbe nel XVIII secolo, partendo da scrofe locali e verri importati di origine cinese e siamese. Attraverso una lunga opera di meticciamiento e selezione, si arrivò nel 1860 alla fissazione dei caratteri e al riconoscimento della razza. La Large White venne subito apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione.

La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).





PROSCIUTTO di MORA ROMAGNOLA oltre 24 mesi



Questo prosciutto crudo di Mora Romagnola, prodotto in piccoli lotti esclusivamente con cosce di suini di Razza Mora Romagnola allevati allo stato brado, è il salume romagnolo per eccellenza.

SALATURA E STAGIONATURA

La coscia del suino viene rifulata e messa sotto sale entro 6 giorni dalla data di macellazione.

Il prosciutto viene salato, lavato, asciugato e stuccato.

PROFILO SENSORIALE

Il profumo è intenso e penetrante e il gusto di lunga persistenza.

Il prosciutto di Mora romagnola è diverso da tutti gli altri per la particolare genetica di questo suino: il grasso presente in quantità elevate con una composizione chimica ricca di acidi grassi polinsaturi gli permette di "sciogliersi in bocca" e il magro, caratterizzato da una buona marezza di colore rosso scuro, ricco di sapori forti e decisi.

CULTURA DEL TERRITORIO

Il prosciutto di Mora Romagnola proviene originariamente dalle province di Forlì, Cesena e Ravenna e può essere lavorato crudo o cotto. Nel 1989, questa razza è stata dichiarata in via di estinzione, quindi è entrata nell'elenco dei Presidi Slow Food.



Presidio Slow Food[®]

ABBINAMENTO VINO :

Trebbiano di Romagna IGT, si abbina bene sia come vino fermo sia nelle versioni Frizzante e Spumante

RAZZA SUINA: MORA ROMAGNOLA

La Mora Romagnola era molto allevata nella provincia di Forlì e Ravenna ma anche in tutta la Romagna. Il nome "Mora" è stato codificato nel 1942 ed è dovuto al suo colore, marrone scuro tendente al nero.

☒Questi suini, in possesso di discrete masse muscolari, a 18 mesi arrivavano a pesare anche 300 kg. Oggi la razza è ridotta a pochi esemplari concentrati in alcuni allevamenti.

Nel 1918 la popolazione di suini di razza Mora Romagnola in Italia ammontava a 335.000 capi.

☒Nel 1949 la consistenza era già calata a 22.000, nei primi anni Novanta erano rimasti soltanto 18 esemplari concentrati in un solo allevamento.

La Mora Romagnola è stata da sempre molto apprezzata per la produzione di carne di ottima qualità, utilizzata prevalentemente per la produzione di salumi di pregio. Tradizionalmente il peso di macellazione variava tra i 160 e i 200 kg.





PROSCIUTTO di CINTA SENESE D.O.P.



SALATURA E STAGIONATURA

La coscia massaggiata inizialmente con un impasto di sale, pepe ed aglio pestato viene poi lasciata, per una ventina di giorni riposare, dopo di che viene ripulita e disposta per la stagionatura che si protrae per un minimo di 14 mesi e fino a 36 mesi e oltre per le cosce dei suini adulti.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Il prosciutto stagionato si riconosce per la forma allungata e per la zampetta con le unghie nere. La fetta si distingue per il giusto bilanciamento fra parte grassa e parte magra, il colore rosso naturale è intenso ed è evidente la caratteristica marezatura.

Il profumo è intenso e più accentuato nei prosciutti molto stagionati. Per ultimo ricordiamo che come tutti i salumi toscani anche il prosciutto ha una sapidità spiccata, tipica delle tradizioni del luogo.

Peso medio coscia: kg 7/9, oltre 20 mesi

Peso medio coscia scrofa: 11/12 kg 36 mesi



ABBINAMENTO VINO :

L'abbinamento è con un vino di carattere e forza: Un Chianti Classico DOCG Riserva per noi è perfetto

Le origini di questa razza sono molto antiche ed esistono testimonianze pittoriche che dimostrano l'allevamento di suini simili all'attuale Cinta Senese fin dal Medioevo. Il tratto più caratteristico di questo suino è la presenza di una cinghiatura bianca, che dà il nome alla razza, su un mantello che è di colore nero-ardesia. L'area di origine e di allevamento della Cinta Senese è quella della Montagna Senese, compresa nel territorio dei comuni di Monteriggioni, Sovicille, Gaiole, Castelnuovo Berardenga e Casole d'Elsa, nel territorio delimitato dall'alta valle del fiume Merse da una parte e dall'alta valle del fiume Elsa dall'altra.

La Cinta Senese era molto diffusa in Toscana fino agli anni Cinquanta. Tra gli anni Sessanta e Novanta ha subito una drastica contrazione demografica, ma negli ultimi anni si è registrata una inversione di tendenza e la Cinta Senese presenta ormai da qualche tempo un trend positivo.

La Cinta Senese produce carne di ottima qualità, le cui caratteristiche sono apprezzate soprattutto per la trasformazione in salumi tipici.

Il peso di macellazione medio è di circa 150 kg, il peso adulto è di 300 kg per i verri e di 250 kg circa per le scrofe.





PROSCIUTTO TOSCANO DOP oltre 24 mesi



LAVORAZIONE MATERIA PRIMA

La lavorazione delle cosce fresche è preceduta da un'attenta selezione scegliendo solo le cosce che posseggono i requisiti previsti dal disciplinare di produzione e le caratteristiche tali da assicurare un prodotto di qualità.

Prima dell'inizio della salatura si effettua la rifilatura con la quale si conferisce al prosciutto la caratteristica forma tondeggiante.

Durante questa operazione si asporta parte del grasso e della cotenna, operando il tipico taglio a "V" che favorisce l'assorbimento del sale e delle spezie utilizzate.

SALATURA

Le cosce vengono salate a secco con solo l'impiego di sale, pepe, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, aglio, e altri aromi tipici del territorio di origine. Successivamente le cosce vengono messe a riposare in cella a basse temperature per circa 3 - 4 settimane.

STAGIONATURA

La fase di stagionatura viene fatta in apposita sala con ottimali condizioni di temperatura e di umidità, dove i prosciutti maturano lentamente, sviluppando tutti quegli aromi e sapori particolari che contraddistinguono il Prosciutto Toscano DOP.

Superata la spillatura il prosciutto viene marchiato a fuoco

CONSIGLI D'USO

La degustazione tipica del Prosciutto Toscano DOP inizia con il taglio: il modo migliore e tradizionale per gustare il profumo e l'aroma del prosciutto è quello di affettarlo a mano, infatti la lama fredda del coltello permette di lasciare intatti tutti i sapori.

Il taglio con l'affettatrice, permette un maggiore controllo e uniformità dello spessore delle fette di prosciutto.



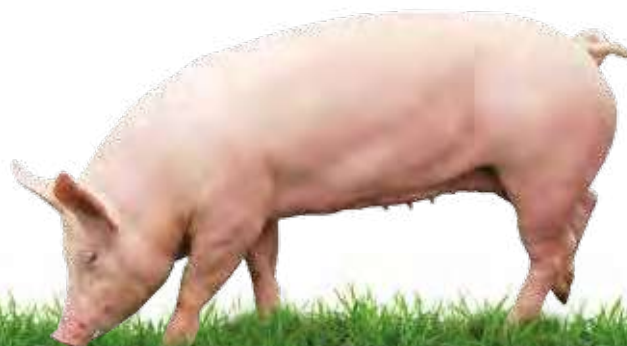
ABBINAMENTO VINO :

L'abbinamento è con un vino di carattere e forza: Un Chianti Classico DOCG Riserva per noi è perfetto

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta ed apprezzata a livello mondiale. È originaria dell'Inghilterra e più precisamente delle contee di York, di Lincoln e di Norfolk. La sua formazione si ebbe nel XVIII secolo, partendo da scrofe locali e verri importati di origine cinese e siamese. Attraverso una lunga opera di meticciamiento e selezione, si arrivò nel 1860 alla fissazione dei caratteri e al riconoscimento della razza. La Large White venne subito apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione.

La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).





“DOMINUS” Prosciutto stagionato 24 mesi



Prodotto da suini allevati e macellati in Toscana, è una lavorazione tipica dell'entroterra di questa regione, una ricetta che prevede l'uso delle spezie non solo per insaporire le carni ma anche a proteggerlo durante la stagionatura.

SELEZIONE MATERIA PRIMA

La lavorazione delle cosce fresche è preceduta da un'attenta selezione volta a scegliere solo le cosce che posseggono i requisiti necessari per un'alta qualità e una lunga stagionatura.

LAVORAZIONE

Prima dell'inizio della salatura si effettua la rifilatura con la quale si conferisce al prosciutto la caratteristica forma tondeggiante.

Durante questa operazione si asporta parte del grasso e della cotenna, operando il tipico taglio a “V” che favorisce l'assorbimento del sale e degli aromi naturali utilizzati.

SALATURA

Le cosce vengono salate a secco con l'impiego di sale, pepe, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, aglio, e altri aromi tipici del territorio di origine. Non vengono utilizzati additivi e conservanti. Successivamente le cosce vengono messe a riposare in cella a basse temperature per circa 3 - 4 settimane, dopo di che stagiona lentamente fino a 24 mesi.



ABBINAMENTO VINO :

Si presta benissimo ad un Brut Rose' metodo classico, possibilmente toscano.

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta a livello mondiale, è apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione.

La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).



RAZZA SUINA: DUROC

Razza di grande taglia è apprezzata per la notevole capacità di accrescimento, per le buone caratteristiche riproduttive e per la notevole robustezza.

I maiali Duroc sono di colore rossiccio, testa piccola, orecchie appuntite, zampe spesse e gli zoccoli possono essere neri. Il Duroc è utilizzato anche per incroci con la razza Iberica al fine di produrre il più famoso “Pata Negra”, escluso chiaramente l'etichetta nera di “Jamón Iberico” che può essere solo di pura razza Iberica.





PROSCIUTTO di NORCIA I.G.P. oltre 16 mesi



SELEZIONE MATERIA PRIMA

Per ottenere l'inconfondibile forma a pera e la giusta percentuale di grasso selezioniamo solo cosce da suini pesanti.

SALATURA

La salatura è effettuata in due tempi utilizzando sale marino.

Il prosciutto viene ricoperto completamente di sale e fatto riposare per una settimana ad una temperatura che oscilla tra +1 °C +4 °C, con un'umidità che varia tra il 70 e il 90%.

Al prosciutto viene poi tolta la salatura e si procede ad una sorta di massaggio.

Il prosciutto viene ricoperto di sale per la seconda volta, i tempi di riposo si allungano tra i 14 e i 18 giorni. Tolta la seconda salatura il prosciutto viene spazzolato e ancora una volta massaggiato.

Le cosce, che fino a questo momento sono conservate distese, vengono appese e poste a riposo per un periodo di 2-5 mesi.

STAGIONATURA

La fase di stagionatura avviene in locali appositamente attrezzati nel comune di Norcia per consentire un adeguato ricambio dell'aria e mantenere il giusto equilibrio termico – igrometrico.

Durante tale periodo è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nell'area di elaborazione.

Il periodo di stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione non può essere inferiore a 12 mesi, come previsto dal disciplinare di produzione, ma per noi il massimo si ottiene a 16 mesi.



ABBINAMENTO VINO :

si abbina con Vino Rosso Fermo, corposo, ed in Umbria i Merlot DOC e Pinot Nero DOC non mancano.

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta ed apprezzata a livello mondiale. È originaria dell'Inghilterra e più precisamente delle contee di York, di Lincoln e di Norfolk. La sua formazione si ebbe nel XVIII secolo, partendo da scrofe locali e verri importati di origine cinese e siamese. Attraverso una lunga opera di meticciamiento e selezione, si arrivò nel 1860 alla fissazione dei caratteri e al riconoscimento della razza. La Large White venne subito apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione.

La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).





PROSCIUTTO di BASSIANO GRAN RISERVA oltre 24 mesi



SELEZIONE MATERA PRIMA

Dopo un anno di stagionatura selezioniamo solo le migliori cosce, vengono spillate con l'osso di cavallo (così detto ago) per sentirne il profumo, poi tastate per sentire la consistenza della parte grassa e scelte solo cosce di peso superiore agli 11 kg.

Solo dopo questa selezione potranno continuare la stagionatura fino ad arrivare almeno ai 24 mesi ed essere definite "Gran Riserva".

STRAGIONATURA

Il "Gran Riserva" passa due primavere nelle stanze di stagionatura e le finestre che vengono aperte ogni qualvolta le condizioni climatiche lo permettono consentono ai tutti i profumi dei pini, dei faggi, dei lecci di curare al meglio questo grande prosciutto.

INGREDIENTI

Carne di suino nazionale, sale, spezie, vino, aglio

Non contiene conservanti né additivi



ABBINAMENTO VINO :

una bollicina ci sta sempre, in zona si abbina bene ad metodo classico prodotto da uve a bacca nera il: Nero Buono di Cori

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta ed apprezzata a livello mondiale. È originaria dell'Inghilterra e più precisamente delle contee di York, di Lincoln e di Norfolk. La sua formazione si ebbe nel XVIII secolo, partendo da scrofe locali e verri importati di origine cinese e siamese. Attraverso una lunga opera di meticciamiento e selezione, si arrivò nel 1860 alla fissazione dei caratteri e al riconoscimento della razza. La Large White venne subito apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione.

La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).





PROSCIUTTO CRUDO MAJELLA oltre 18 mesi



SELEZIONE MATERIA PRIMA

Iniziamo con la selezione della migliore materia, solo le cosce corrispondenti ai nostri criteri di valutazione, con un peso adeguato, una struttura compatta ed omogenea della parte magra e con la migliore fasciatura esterna e distribuzione interna della parte grassa, solo queste infatti permettono una stagionatura prolungata e lenta, con un guadagno in fragranza, morbidezza ed equilibrata salinità.

LAVORAZIONE E STAGIONATURA

Ci vogliono circa 20 mesi e infiniti gesti dei mastri norcini per trasformare le migliori cosce dei suini nostrani in questa delizia.

La prima fase avviene in Emilia dove la cultura della lavorazione dei prosciutti è antica ed è fatta con maestria.

Oggi sono in molti a pensare che più il prosciutto è stagionato e più è buono.

Gli addetti, naturalmente, sanno quanto sia importante la fase iniziale di lavorazione delle carni: rifilare e pulire bene la coscia, salare nelle giuste quantità, per poi lasciarla riposare in cella per circa 20 giorni; è in questo importante arco temporale che viene creata la dolcezza del prosciutto. Dopo il riposo c'è la lavatura ed infine la coscia viene posta in sala di stagionatura, Emilia, fino a sei mesi, in ultima fase, il prosciutto viene portato in Abruzzo

sulla Majella e qui per altri 12 – 15 mesi finisce la sua stagionatura, fra le temperature di montagna e l'aria che arriva dall'Adriatico.



ABBINAMENTO VINO :

un Montepulciano d'Abruzzo non troppo vecchio.

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta ed apprezzata a livello mondiale. E' originaria dell'Inghilterra e più precisamente delle contee di York, di Lincoln e di Norfolk. La sua formazione si ebbe nel XVIII secolo, partendo da scrofe locali e verri importati di origine cinese e siamese. Attraverso una lunga opera di meticciamiento e selezione, si arrivò nel 1860 alla fissazione dei caratteri e al riconoscimento della razza. La Large White venne subito apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione.

La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).





PROSCIUTTO DI MAIALE NERO

Apulo di Faeto

da 24 a 30 mesi



STORIA

La storia di questa razza è legata alle vicende storiche e pastorali dell'Italia appenninica. Già in epoca preromana i flussi migratori dal centro Italia verso il sud favorirono la diffusione dell'allevamento di suini lungo la dorsale appenninica. La razza Apulo-Calabrese è quindi una popolazione suina che si è costituita nei secoli e si è diffusa con la transumanza delle greggi sulle direttrici viarie risalenti all'epoca romana e tuttora seguite dalle strade statali che collegano l'alto Lazio, l'Abruzzo, la Puglia, la Basilicata e la Calabria. Nell'ottocento, suini a mantello nero erano diffusamente allevati all'aperto lungo i contrafforti appenninici e nelle aree incolte e vagavano liberi nei sobborghi cittadini. La gestione piuttosto tollerante dei confini tra lo Stato Pontificio ed il Regno delle Due Sicilie continuò a favorire gli scambi e la diffusione di questa popolazione suina particolarmente rustica e capace di utilizzare risorse alimentari povere.

TERRITORIO

Le peculiari caratteristiche ambientali della ristretta zona di produzione ricca di montagne fra cui il Monte Cornacchia, la vetta più alta della Puglia, il grande bosco di Faeto alle spalle del centro abitato, colture cerealicole e selve naturali di querce, cerri e faggi consentono, oggi, l'allevamento semibrado del maiale nero, una razza suina autoctona della Valmaggiora nota per la sua adattabilità ai climi continentali e per le sue carni dotate di filettature di grasso alquanto sottili.

CARATTERISTICHE E LAVORAZIONE

La loro alimentazione varia a seconda delle stagioni. L'obiettivo principale è il benessere animale per avere carni di qualità. Le cosce fresche ottenute vengono salate a secco, massaggiate, e successivamente tolte dal sale, lavate e lasciate stagionare per almeno 18 mesi. Faeto località rinomata per il prosciutto, vanta un naturale microclima che garantisce una stagionatura ottimale del prosciutto, la lavorazione viene fatta rigorosamente in inverno.

Il Prosciutto di maiale nero di Faeto, è lavorato con metodo artigianale secondo la tradizione, è il risultato dell'intera filiera, difatti la famiglia di Ciro e di Incoronata, padre e figlia, possiedono un allevamento di suini neri, razza riconosciuta, come apulo-calabrese.

Il prosciutto di pezzatura minima di 8 kg si presenta con il piede.



ABBINAMENTO VINO :

Degustatelo con un Vino Spumante Brut Rosé Metodo Classico di San Severo.

RAZZA SUINA: SUINO NERO CALABRESE

Il maiale nero si distingue dagli altri per la sua indole rustica, che lo porta a non poter fare a meno della libertà allo stato brado, o al massimo semi-brado.

Dopo due anni, vengono macellati nei mesi da ottobre a maggio e il risultato è una carne di gran qualità e più magra, grazie alla presenza di un maggior numero di grassi insaturi rispetto a quelli saturi.

Inoltre, l'isolamento geografico di questi territori, ha fatto che si che non venisse a contatto con altre razze: in questo modo ha mantenuto inalterato il suo istinto primordiale e il suo patrimonio genetico.





Prosciutto "PAT" Prodotto Agroalimentare Tradizionale di Faeto oltre 20 mesi



CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA

Il prosciutto di Faeto (presutt' de Fait' in dialetto faetano) è un salume tipico tradizionale prodotto nel tenimento di Faeto, un comune dei Monti Dauni che si caratterizza insieme alla vicina Celle di San Vito per la presenza dell'unica minoranza francoprovenzale in Puglia.

Il crudo di Faeto, si pregia del marchio "PAT" Prodotto Agroalimentare Tradizionale, rilasciato dal "Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali"

È ottenuto dal quarto posteriore (peso: 9-12 kg) di suini Large White e Duroc a seguito di salatura a secco e successiva pressatura con pietra naturale.

SALATURA

La salagione è realizzata in base al peso: "per ogni chilo due giorni sotto sale". Quindi se un prosciutto pesa 15 chili la salagione dura 30 giorni. In questo periodo il prosciutto viene battuto due o tre volte con una mazza per rompere il sale cristallizzato e farlo penetrare nella carne. In seguito il pezzo viene lavato con acqua e aceto e messo a riposo, inizia a questo punto una prima fase di stagionatura (della durata di circa 4 mesi), poi il prosciutto viene "sugnato" con strutto, farina e pepe.

STAGIONATURA

La stagionatura si protrae ancora per almeno un anno senza celle frigo ma solo con la sapiente gestione delle aperture e chiusure delle finestre che si affacciano su una foresta vergine.

La lavorazione al naturale si deve a un micro-clima unico, determinato da un'altitudine di 900 metri e dallo scorrere del fiume Celone. Questa combinazione "nei mesi autunnali esala una foschia che avvolge tutto il paese in una cappa di umidità", contribuendo così a caratterizzare il prosciutto che si distingue per un sapore forte e marcato.



ABBINAMENTO VINO :

Degustatelo con un **Vino Spumante Brut Rosé Metodo Classico di San Severo**

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta a livello mondiale, è apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione.

La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).



RAZZA SUINA: DUROC

Razza di grande taglia è apprezzata per la notevole capacità di accrescimento, per le buone caratteristiche riproduttive e per la notevole robustezza.

I maiali Duroc sono di colore rossiccio, testa piccola, orecchie appuntite, zampe spesse e gli zoccoli possono essere neri. Il Duroc è utilizzato anche per incroci con la razza Iberica al fine di produrre il più famoso "Pata Negra", escluso chiaramente l'etichetta nera di "Jamón Iberico" che può essere solo di pura razza Iberica.





PROSCIUTTO di SUINO NERO CALABRESE oltre 18 mesi



SELEZIONE MATERIA PRIMA

La materia prima ricavata dai maiali di razza nera calabrese, alimentati naturalmente e il suo peso si aggira tra i 160 e 210 Kg.

LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Le cosce subiscono innanzitutto un'accurata pressatura in modo che dall'arteria femorale esca tutto il sangue residuo. Segue la rifilatura, che serve a dare al prosciutto la sua forma caratteristica oltre a eliminare il grasso in eccesso. La salatura è effettuata rigorosamente a mano, massaggiando vigorosamente le cosce in modo che il sale sia assorbito uniformemente.

Trascorrono così 90 giorni, in cui i prosciutti sono posti a riposare a temperatura e umidità controllata. Segue la stuccatura delle scapolature e della polpa scoperta col classico impasto di pepe nero e strutto e farina. Il prosciutto di suino nero di Calabria è un prosciutto salato e leggermente pepato, secondo le antiche ricette della tradizione calabrese.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

È caratterizzato dal suo naturale pigmento nero che viene, volutamente lasciato, per identificare la sua origine. Le sue carni di colore bianco e rosso sono particolarmente tenere, saporite e dal basso contenuto di grassi saturi. Il Prosciutto di Maiale Nero calabrese si produce nelle zone collinari della presila Greca, con particolare riferimento ai paesi che affacciano sull'ampia Valle del Crati.



ABBINAMENTO VINO :

Questo prosciutto si abbina con un buon Cirò Rosso Classico Superiore DOC

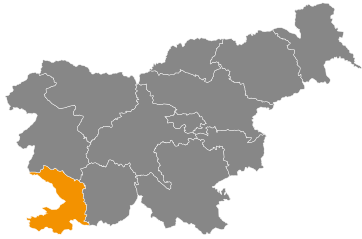
RAZZA SUINA: SUINO NERO CALABRESE

Il maiale nero si distingue dagli altri per la sua indole rustica, che lo porta a non poter fare a meno della libertà allo stato brado, o al massimo semi-brado.

Dopo due anni, vengono macellati nei mesi da ottobre a maggio e il risultato è una carne di gran qualità e più magra, grazie alla presenza di un maggior numero di grassi insaturi rispetto a quelli saturi.

Inoltre, l'isolamento geografico di questi territori, ha fatto che si che non venisse a contatto con altre razze: in questo modo ha mantenuto inalterato il suo istinto primordiale e il suo patrimonio genetico.





PROSCIUTTO del CARSO

Kraški pršut

oltre 24 mesi



La produzione avviene in una zona ristretta dell'altipiano carsico a cavallo del confine italo-sloveno. Qui le condizioni climatiche (escursione termica, umidità, vento) sono particolari, perciò la carne acquisisce un particolarissimo aroma e sapore.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

L'indicazione Geografica Protetta per le carni del Carso si basa su molteplici aspetti: il clima favorevole, la cultura, e la tradizione carsica, l'antica sapienza e l'abilità dei produttori. Gli abitanti del Carso prestano quindi la massima attenzione alla conservazione della secolare tradizione della salatura e secco e della lunga stagionatura. Le carni rappresentano infatti la loro cultura gastronomica.

Gli abitanti del Carso hanno da sempre allevato maiali allo stato semibrado, questa tradizione persevera ancora oggi. L'alimentazione naturale integrata con cibo proveniente dalle coltivazioni di cereali, mais, legumi ed erba medica dei loro campi, la stabulazione libera e l'alimentazione naturale contribuiscono notevolmente al benessere degli animali, sempre per questo motivo hanno scelto di effettuare il trasporto al macello con qualche giorno di anticipo, dando la possibilità agli animali di adattarsi e tranquillizzarsi nel nuovo ambiente e senza mescolarsi con animali di altri allevamenti, tutti fattori che riducono lo stress a vantaggio della qualità della carne.

Il prosciutto del Carso- Kraški pršut

Per la sua eccelsa qualità il prosciutto del Carso, è senza dubbio fra i primi prosciutti del bacino mediterraneo. Lavorazione classica rifilatura al fine di dare la forma ovale, poi salatura a secco e lunga stagionatura.

Il prosciutto del Carso si presenta al taglio di colore uniforme rosso – rosato, con bellissima marezza (grasso infiltrato nei muscoli, tipico di maiale che vive allo stato brado).



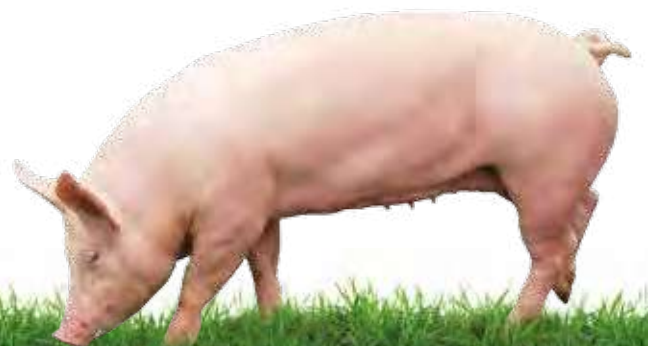
ABBINAMENTO VINO :

L'abbinamento è con un vino di carattere e forza: Un Chianti Classico DOCG Riserva per noi è perfetto

RAZZA SUINA: LARGE WHITE

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta ed apprezzata a livello mondiale. È originaria dell'Inghilterra e più precisamente delle contee di York, di Lincoln e di Norfolk. La sua formazione si ebbe nel XVIII secolo, partendo da scrofe locali e verri importati di origine cinese e siamese. Attraverso una lunga opera di meticciamiento e selezione, si arrivò nel 1860 alla fissazione dei caratteri e al riconoscimento della razza. La Large White venne subito apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione.

La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).





PRŠUT (PROSCIUTTO) ISTRIANO

Autoctono 100% oltre 20 mesi



STORIA

L'Istarski pršut è un prodotto a base di carne di maiale essiccata e stagionata che ha come area di produzione la sola penisola istriana. La prima attestazione storica che riguarda l'Istarski pršut è datata 1580 e si trova all'interno di una lista in cui si elencano le pietanze servite durante un banchetto nuziale in un comune dell'entroterra istriano.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

L'Istarski pršut si ricava dalle cosce dei maiali locali (ad esempio della razza Krškopolje) e presenta con una forma molto allungata rispetto agli altri prosciutti. Ha un colore rosa che tende al rosso intenso e l'odore è quello caratteristico della carne di suino stagionata ed essiccata, oltre a quello di erbe aromatiche; il gusto è leggermente salato.

LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

La lavorazione artigianale di istarski pršut ha come prima fase di preparazione l'eliminazione della cotenna per intero e del grasso sottocutaneo. Si tratta di un'operazione insolita e fatta a mano, che va a caratterizzare questo prodotto, rispetto agli altri prosciutti croati. Questa operazione nasce dal bisogno delle famiglie contadine di fondere quanto più grasso possibile, per averne una scorta sufficiente per altri usi. Dopodiché le cosce vengono messe sotto una salamoia secca a base di sale marino, pepe, aglio, alloro e rosmarino per un mese; poi si lascia asciugare all'aria e viene sottoposto ad un processo di asciugatura e stagionatura della durata complessiva di un anno. È molto importante il ruolo svolto dalla bora, vento che soffia dalla montagna Učka al mare, contribuendo all'essiccazione. Negli anni Novanta è iniziato un processo di standardizzazione di questo prodotto culminato con la creazione della DOP.



ABBINAMENTO VINO :

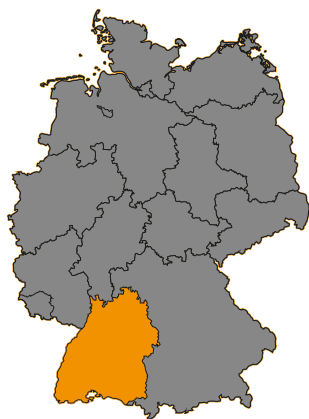
Un Refosco, anche non troppo vecchio, riesce a combinarsi con questo prosciutto dal carattere forte.

SUINI: DUROC, YORKSHIRE, PIATREN

Razze di grande taglia è apprezzate per la notevole capacità di accrescimento, per le buone caratteristiche riproduttive e per la notevole robustezza.

I maiali vengono allevati localmente, i quali in alcuni casi si allevano allo stato brado anche se, visto il basso numero di capi disponibili, la notte vengono riportati nei pressi delle case. Sono solitamente allevati per un anno e più, vengono nutriti con alimenti vari disponibili all'interno della fattoria, a seconda delle disponibilità stagionali ad esempio: trifoglio ed erba medica, zucche o cavoli, barbabietola, ecc.





PROSCIUTTO AFFUMICATO della FORESTA NERA



ORIGINE E STORIA

Le origini e la notorietà del Schwarzwälder Schinken, conosciuto in Italia come prosciutto della Foresta Nera, che ha ottenuto anche il riconoscimento I.G.P., sono indissolubilmente legate agli elementi naturali riscontrabili nel territorio e a metodi di lavorazione affinati e tramandati nel tempo. Nasce nella Germania sud-occidentale e più precisamente a Bonndorf in Schwarzland, comune situato nel circondario rurale di Waldshut, nel land di Baden-Württemberg. In questa regione si estende la Foresta Nera che ne ha fortemente influenzato il processo produttivo, la cui peculiarità è dovuta proprio alla speciale affumicatura effettuata con rami verdi, legna e segatura di abete.

SALATURA E AROMATIZZAZIONE

Dopo la preparazione, le carni vengono cosparse con un composto di sale e aromi naturali quali bacche di ginepro, grani di pepe, aglio e coriandolo, le cui proporzioni rispettano un'antica ricetta tradizionale. Ogni singola coscia viene sfregata manualmente e collocata in appositi contenitori dai quali dopo 3 o 4 giorni fuoriesce l'umidità residua. I prosciutti sono poi modellati per ottenere una forma più regolare (per renderne più semplice la vendita).

AFFUMICATURA

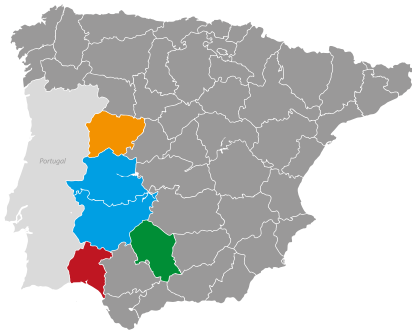
A questo punto si passa all'affumicatura: rami verdi, legna e segatura di abete sono posizionati sul fondo di un apposito camino e fatti bruciare a fiamma controllata.

Il prosciutto presenta un colore tipicamente rosso scuro con aroma e sapore intensi e speziati, piacevolmente accentuati dall'affumicatura.



ABBINAMENTO VINO :

Si gusta al meglio accompagnato da un buon bicchiere di vino badense come lo Spätburgunder (Pinot nero) o una buona birra di produzione locale.



JAMON IBERICO

Le aree di produzione



Ogni zona genera jamónes leggermente diversi dagli altri, pur dentro modalità di preparazione simili. E non può che essere così, perché differiscono per conformazione del territorio, altitudine e latitudine.

- **GUIJUELO**

Lo jamón prodotto in Salamanca, è caratterizzato da un sapore delicato, fruttato e miele, di consistenza poco fibrosa. È il clima più freddo in cui si produce lo Jamon e dove vengono prodotti alcuni dei migliori pezzi di prosciutto iberico di tutta la Spagna.

In questa area si produce il 60% dello Jamón Iberico.

- **PEDROCHES**

Lo jamón de Andalusia, ha un sapore secco, poco salato, talvolta dolce, con un aroma gradevole ed intenso con note tostate e di frutti secchi.

- **EXTREMADURA**

Lo jamón de Extremadura è delicato, con un aroma gradevole e un profumo molto caratteristico, quasi di terra.

- **HUELVA**

Lo Jamón de Huelva è quello con il sapore più intenso e persistente. Colore dal rosa al rosso porpora, aspetto brillante, con il grasso ben infiltrato nella massa muscolare, e la tipica persistenza dell'acido oleico.

Come riconoscere il Pata Negra dall'etichetta:



NERA: JAMON DE BELLOTA 100% IBERICO

ROSSA: JAMON DE BELLOTA IBERICO incrociato con razza DUROC

I prosciutti che diventeranno a pieno titolo di "BELLOTA" si ricavano solo dai maiali che durante la Montanera, il periodo che va da ottobre a marzo, pascolano allo stato brado e si cibano esclusivamente di ghiande, erbe ed altre risorse naturali del pascolo. Devono essere macellati in un periodo compreso tra il 15 di dicembre e il 31 di marzo, e devono aver raggiunto un peso minimo di 161 kg.

VERDE: JAMON CEBOS DE CAMPO IBERICO incrociato con razza DUROC

allevato a regime semibrado e sono alimentati a mangimi, risorse campestri e ghiande. Durante l'allevamento ogni suino ha a disposizione almeno 100 metri quadri di spazio e dovrà avere non meno di 12 mesi d'età al momento della macellazione.

BIANCA: JAMON DE CEBOS IBERICO incrociato con razza DUROC

allevato solo con cereali e leguminose, durante l'allevamento ogni suino ha a disposizione almeno 2 metri quadri di spazio e non meno di 10 mesi d'età al momento della macellazione. *(questo prosciutto abbiamo deciso, per la nostra filosofia di qualità, di non selezionarlo è fra tutti il meno pregiato di conseguenza il più economico e proprio per questo prescelto da tanti).*



IBÉRICOS
MONTELLANO
SALAMANCA



Ibéricos Montellano è stata fondata da Carmen Hernández, la cui famiglia si dedica da tre generazioni all'elaborazione di prodotti iberici di alta qualità, e da suo marito Manuel Curto. L'azienda è situata a Mozárbez, tra Salamanca e Guijuelo.

Tutti i processi di elaborazione sono condotti artigianalmente: sala di lavorazione delle carni proprie, salagione per accatastamento, controllo di tutti i processi dal principio alla fine.

Il processo di stagionatura viene svolto all'interno di cantine naturali, dove la temperatura e l'umidità sono controllate unicamente aprendo e chiudendo le finestre e persiane della fabbrica, in base alle condizioni climatiche e alle necessità dei prodotti stessi.

I prosciutti che diventeranno a pieno titolo di "BELLOTA" si ricavano solo dai maiali che durante la Montañera, il periodo che va da ottobre a marzo, pascolano allo stato brado e si cibano esclusivamente di ghiande, erbe ed altre risorse naturali del pascolo. Devono essere macellati in un periodo compreso tra il 15 di dicembre e il 31 di marzo, e devono aver raggiunto un peso minimo di 161 kg.



JAMON IBERICO DE BELLOTA 100% IBERICO "EL ELEGIDO"



JAMON IBERICO DE BELLOTA

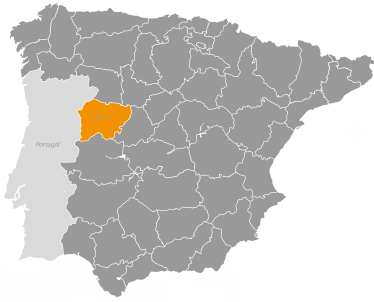
ABBINAMENTO VINO :

L'abbinamento perfetto è quello con le bollicine: un buon Cava riesce a sorreggere senza invadere il gusto del prosciutto e allo stesso tempo ripulisce la bocca dalla sua parte grassa, donando sensazioni straordinarie.

RAZZA SUINA: CERDO IBERICO

Il Cerdo Iberico, in analogia con la tipologia di suino diffuso in altri paesi del bacino Mediterraneo (Suino Nero di Sicilia, Casertano, Calabrese, Mora Romagnola, Cinta Senese, suino Corso) possiede il mantello colorato, è presente oggi con diverse razze, con la medesima origine. La principale differenza è il colore, che va dal nero al rosso (alcune munite di setole altre nude). La taglia è media e di buona la muscolatura, gli arti sono sottili ma forti e adatti al pascolo.





IBÉRICOS
MONTELLANO
SALAMANCA



**PATA NEGRA
GRAN SELECCIÓN**



**PATA NEGRA
JAMON
CEBO DE CAMPO**



**PALETA DE BELLOTA
CON OSSO
(SPALLA)**



**PALETA DE BELLOTA
DISSOSSATA
(SPALLA)**

ABBINAMENTO VINO :

L'abbinamento perfetto è quello con le bollicine: un buon Cava riesce a sorreggere senza invadere il gusto del prosciutto e allo stesso tempo ripulisce la bocca dalla sua parte grassa, donando sensazioni straordinarie.

RAZZA SUINA: CERDO IBERICO

Il Cerdo Iberico, in analogia con la tipologia di suino diffuso in altri paesi del bacino Mediterraneo (Suino Nero di Sicilia, Casertano, Calabrese, Mora Romagnola, Cinta Senese, suino Corso) possiede il mantello colorato, è presente oggi con diverse razze, con la medesima origine. La principale differenza è il colore, che va dal nero al rosso (alcune munite di setole altre nude). La taglia è media e di buona la muscolatura, gli arti sono sottili ma forti e adatti al pascolo.



RAZZA SUINA: DUROC

Razza di grande taglia è apprezzata per la notevole capacità di accrescimento, per le buone caratteristiche riproduttive e per la notevole robustezza. I maiali Duroc sono di colore rossiccio, testa piccola, orecchie appuntite, zampe spesse e gli zoccoli possono essere neri. Il Duroc è utilizzato anche per incroci con la razza Iberica al fine di produrre il più famoso "Pata Negra", escluso chiaramente l'etichetta nera di "Jamon Iberico" che può essere solo di pura razza Iberica.





JAMON JOSELITO stagionato 48 mesi



SELEZIONE MATERIA PRIMA

I prosciutti JOSELITO provengono dalla materia prima offerta dal suino iberico puro. JOSELITO seleziona i caratteri genetici più puri e alleva in proprio gli animali che a loro volta passano una severa selezione di qualità. Per il tipo naturale di alimentazione dei suini il prosciutto JOSELITO contiene un 50% di acido oleico e più di un 10% di acido linoleico. Questa razza è caratterizzata da una pelle scura e uno zoccolo nero, e da una particolarità fisiologica che produce infiltrazioni di grasso nei suoi muscoli, cosa che conferisce succulenza, aroma e sapore incomparabili. L'animale viene macellato ai 18 mesi, quando il suo peso oscilla intorno ai 160 kg. Da questi allevamenti nascono oggi autentici suini iberici, dai quali si ricavano prodotti, come il prosciutto Bellota e Paleta Gran Riserva, della massima qualità

SALATURA

Un delicato processo di salatura consente di stabilizzare gli enzimi e conservare in maniera ottimale il prodotto. I prosciutti Joselito sono caratterizzati per il basso contenuto di sale, tant'è che vengono addirittura classificati come "dolci".

STAGIONATURA

Le qualità organolettiche del Jamon Joselito sono il risultato di minimo 42 mesi di stagionatura.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Durante l'inverno i prodotti vengono posti all'interno di essiccatoi naturali e il sale penetra all'interno della carne eliminando l'umidità.

In primavera ed in estate il prosciutto negli essiccatoi naturali "suda", durante questo fenomeno il grasso si fonde e penetra all'interno delle fibre muscolari.

Con l'arrivo dell'autunno si procede con l'invecchiamento del prodotto, che avviene in cantine naturali sottoterra con temperature e umidità costanti e resterà per anni fino ad avere ottenuto le qualità organolettiche eccellenti che lo distinguono.

Il processo si conclude con una tecnica definita "calado" che serve a verificare le caratteristiche sensoriali del prodotto. Questa operazione viene realizzata dal maestro jamonero che introduce un piccolo osso appuntito all'interno di vari punti del prosciutto. Superata questa fase il processo di produzione si considera concluso.



ABBINAMENTO VINO :

L'abbinamento perfetto è quello con le bollicine: un buon Cava riesce a sorreggere senza invadere il gusto del prosciutto e allo stesso tempo ripulisce la bocca dalla sua parte grassa, donando sensazioni straordinarie.



JAMON IBERICO

“il pata negra più caro al mondo”

JAMON DI RAZZA 100% IBERICO CERTIFICATO, PURO E BIOLOGICO,
PROVENIENTE DALLA DI MAIALE IBERICO
"Manchado de Jabugo"



Attualmente ci sono disponibili solo 28 pezzi dell'annata 2014, mentre dell'annata 2015 non sono stati prodotti perché i maiali non erano sufficientemente grassi mentre dell'annata 2016 invece ce ne sono a sufficienza anche perché i maiali del 2015 nel frattempo sono ingrassati a sufficienza, ma non sono ancora pronti come stagionatura.

Oltre a recuperare sapori e consistenze dimenticati, garantendo il massimo benessere degli animali, c'è l'impegno per la salute delle persone e il rispetto per Madre Natura. Sono di conseguenza ecologici, Bio e la produzione, logicamente limitata.

Sono cosce che variano di peso dai 6 agli 8 chilogrammi.

Questo Jamon viene venduto solo su prenotazione e con almeno tre mesi di preavviso, riteniamo che questo prodotto debba essere degustato in occasioni particolari con un gruppo ristretto di amici e/o famigliari, cerimonie importanti, per godersi al meglio questa esperienza emozionale unica.

Importante il nostro servizio comprende nel prezzo oltre alla doverosa selezione effettuata personalmente e scegliendo ad uno ad uno i "migliori" i "più grandi" ci preoccupiamo poi di far servire il vostro "Jamon più caro del Mondo" ad un "Maestro tagliatore – Maestro Jamonero" che verrà direttamente dalla Spagna e tutti i costi sostenuti saranno a nostro carico, inoltre, a richiesta, interverrà Cesare Cicchelli per raccontare la storia di questo raro Jamon.

Tutti gli eventi organizzati nei locali saranno comunicati alle maggiori testate giornalistiche nazionali del food specializzato:

(Gambero Rosso, Dissapore, Bibenda, Food & Wine, Italia Squisita, Baccus, Corriere della Sera, Repubblica, ecc.)

Sarà anche fornita una pergamena riportante nome e cognome di ogni singolo partecipante, quale concreto attestato certificante di aver degustato il Jamon Iberico "più raro e caro al mondo".



ABBINAMENTO VINO :

L'abbinamento con Champagne Gran Cru potrebbe essere un binomio eccellente per questo Jamon.

Razza di grande taglia è apprezzata per la notevole capacità di accrescimento, per le buone caratteristiche riproduttive e per la notevole robustezza.

I maiali Duroc sono di colore rossiccio, testa piccola, orecchie appuntite, zampe spesse e gli zoccoli possono essere neri.

Il Duroc è utilizzato anche per incroci con la razza Iberica al fine di produrre il più famoso "Pata Negra", escluso chiaramente l'etichetta nera di "Jamón Iberico" che può essere solo di pura razza Iberica.





JAMON SERRANO stagionato 24 mesi



SELEZIONE MATERIA PRIMA

La nostra selezione ha privilegiato un'azienda, di carattere totalmente artigianale, è ubicata a 1100 metri di altitudine nel cuore dell'area geografica de "La Alpujarra granadina", zona nota oltre che per i suoi favolosi paesaggi di montagna per la produzione di prosciutti di altissima qualità.

STAGIONATURA

Il contesto naturale di questa zona e il suo clima tipico dell'alta montagna ricreano le condizioni ideali per la stagionatura dei prosciutti; inverni molto freddi che consentono di stagionare lentamente i prosciutti, alternati ad estati calde che favoriscono la fase di asciugatura finale della coscia.

PRODUZIONE

Tutto questo unito alla maestria di Jamones Muñoz che si tramanda di generazione in generazione da oltre 80 anni una produzione artigianale e totalmente naturale priva di additivi e conservanti, porta alla creazione di uno tra i migliori serrano di Spagna.

SAPORE

Selezioniamo, inoltre, solo cosce di peso che vanno oltre gli 8 kg. e con minimo 20 mesi di stagionatura un "Gran Riserva", questo consente di avere un sapore delicato e allo stesso tempo deciso.



ABBINAMENTO VINO :

L'abbinamento perfetto è quello con le bollicine: un buon Cava riesce a sorreggere senza invadere il gusto del prosciutto e allo stesso tempo ripulisce la bocca dalla sua parte grassa, donando sensazioni straordinarie.

RAZZA SUINA: DUROC

Razza di grande taglia è apprezzata per la notevole capacità di accrescimento, per le buone caratteristiche riproduttive e per la notevole robustezza.

I maiali Duroc sono di colore rossiccio, testa piccola, orecchie appuntite, zampe spesse e gli zoccoli possono essere neri.

Il Duroc è utilizzato anche per incroci con la razza Iberica al fine di produrre il più famoso "Pata Negra", escluso chiaramente l'etichetta nera di "Jamon Iberico" che può essere solo di pura razza Iberica.





CECINA DE LEON stagionata oltre 12 mesi



È un prosciutto di carne bovina seccata e affumicata, come il suo stesso nome indica, viene prodotta in aziende distribuite in tutta la provincia di León.

L'altitudine media della provincia di León (1.500m s.l.m.) insieme al suo clima continentale mediterraneo con inverni lunghi ad una temperatura media di 2°C con bassi livelli di umidità, con primavere ed autunni appena percettibili e con piogge abbondanti, fanno sì che nella sua provincia confluiscano le condizioni ideali per l'elaborazione della Cecina.

ASPETTO E CARATTERISTICHE

La Cecina presenta esteriormente un colore tosta-to-abbrustolito, leggermente scuro, dovuto al processo di elaborazione. Al taglio presenta un colore che varia dal ciliegia al granata, e che tende ad accentuarsi ai bordi verso la fine del processo di maturazione. Presenta anche delle leggere venature di grasso, che le apportano la sua caratteristica succosità. È una carne dal sapore caratteristico, leggermente salata e poco fibrosa. È un prodotto molto antico ma ancora poco conosciuto.



CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE

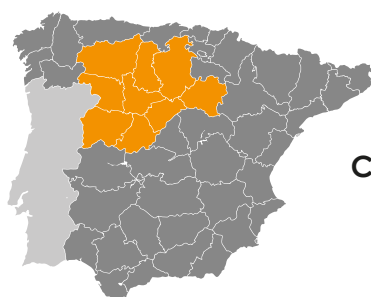
In Spagna viene mangiata tagliata a coltello come un classico prosciutto oppure tagliato molto sottile, con l'affettatrice, con una vinaigrette di 2/3 di olio extra vergine di oliva e 1/3 di succo di limone, da mettere poco prima di servirla.

"La Cecina de León" presenta un elevato contenuto di proteine ed un basso contenuto di grassi. I grassi si trovano nella parte intramuscolare della carne, e questo fa sì che il prodotto finito sia succoso e tenero.

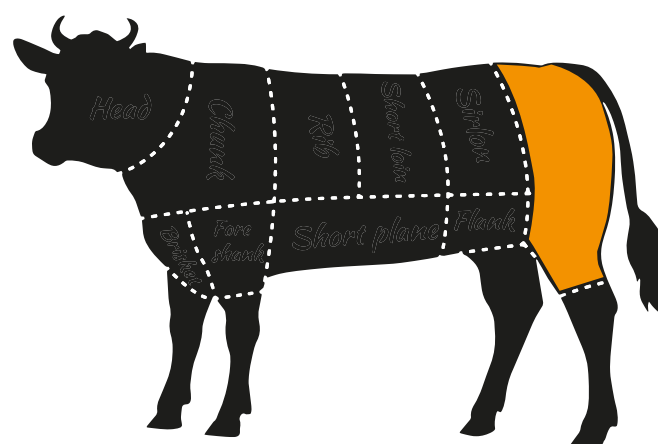
ABBINAMENTO VINO :

Viene abbinato ad un spumante Cava Brut Reserva

Per la Cecina de Leon vengono utilizzate carni di varie razze bovine autoctone della Comunidad Autónoma de Castilla y León.



CASTILLA Y LEÓN



SELVAGGINA “Carni Nere”

La selvaggina è un termine che indica tutti quegli animali che possono essere cacciati. Si divide in due categorie: quella da pelo e quella da piuma.

La selvaggina da pelo comprende:

cervo
capriolo
camoscio
lepre
cinghiale
daino
muflone

La selvaggina da piuma, invece, indica questi animali:

anatra
oca
fagiano
beccaccia
pernice
germano reale
quaglia
starna

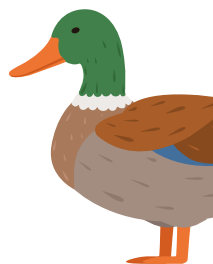
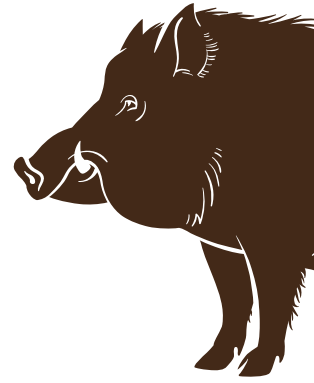
Gli animali sono esseri viventi che vanno protetti, motivo per il quale la caccia è regolamentata da leggi molto severe. Proprio per questo motivo la carne di selvaggina non è facile da trovare, è molto meno grassa ed è tra le carni che contengono più proteine.

La carne di selvaggina è apprezzata da chi ama i sapori naturali. Il sapore è molto forte e proprio per questo si lascia marinare diverse ore prima della lavorazione al fine di mitigare un po' il gusto deciso della carne.

Qual è la selvaggina più prelibata?

Molto diffusa, soprattutto in Francia, è la carne d'anatra e di oca, che si caratterizza per l'alto contenuto di lipidi. Per quanto riguarda invece la selvaggina da pelo, il mammifero che si mangia con più frequenza è il cinghiale.

Queste sono le carni di selvaggina più diffuse, ma quelle da pelo più pregiate e rare sono sicuramente il cervo, il daino, il camoscio, la caccia di questi animali è fortemente limitata in Italia, è circoscritta solo ad alcune regioni e zone montuose.



SELVAGGINA "Carni Nere"

SELVAGGINA DA PELO

Prosciutto di Cinghiale con osso	Appennini
Prosciutto di Cinghiale disossato	
Speck di Cinghiale leggermente affumicato	



Prosciutto di Cervo extra	Alpi
---------------------------	------

Prosciutto d'Alce	Nord Europa
-------------------	-------------



Prosciutto di Daino	Canada
---------------------	--------

Prosciutto di Capriolo	Abruzzo
------------------------	---------



Mocetta di Camoscio	Alpi
---------------------	------

ABBINAMENTO VINO :

L'abbinamento perfetto è con un vino rosso di corpo, tannico e sapido.
Un Merlot dell'Aldo Adige oppure un buon Chianti Classico.

SELVAGGINA "Carni Nere"

SERVAGGINA DA PIUMA

Speck d'Oca affumicato in baffa

Ungheria

Speck d'Oca affumicato rotolo



Speck d'Anatra affumicato in baffa

Francia

Petto di Faraona stagionato

Veneto



Petto di Fagiano stagionato

Toscana

ABBINAMENTO VINO :

L'abbinamento perfetto è con un vino bianco di carattere forte con una buona sapidità e struttura.
Gewurztraminer dell'Alto Adige

ALTRI PROSCIUTTI

Violino di Capra con osso

Alpi



Mocetta di Capra

Alpi

Mocetta di Agnello

Nuova Zelanda



LA SCELTA SUL DISOSSO

Abbiamo scelto di non comprare prosciutti disossati, lo spirito è sempre quello di avere lo standard più alto possibile della qualità.

Per cui abbiamo un disossatore a pochi chilometri dall'azienda, dove due volte a settimana portiamo i prosciutti che prevediamo di spedire nei giorni successivi.

Questo potrebbe creare un piccolo problema se non abbiamo previsto bene e comporterà un'attesa di 2/3 giorni affinché sia pronto il disosso richiesto.

I VANTAGGI:

1. Tutti i produttori di prosciutti hanno delle cosce che ai vari controlli periodici dimostrano qualche piccolo difetto che può essere percepito al naso, al tatto oppure semplicemente alla vista. In questi casi i prosciutti difettosi vengono separati dagli altri per essere disossati e "sistemati" velocemente in modo da poterli commercializzare nel più breve tempo possibile.

Tutti faremmo la stessa cosa, non si può buttare un prosciutto per piccole imperfezioni, però non è lo standard di qualità che vogliamo offrire, per cui compriamo solo prosciutti in osso che sono stati selezionati e controllati uno per uno e ve li disossiamo noi.

2. Altro motivo di qualità è che così facendo il prosciutto rimane sottovuoto pochi giorni e in questo modo non abbiamo problemi nella respirazione della carne (non fate scorte di prosciutti disossati).

3. Oltretutto a conti fatti il costo che il disossatore ci chiede è inferiore a quanto costa comprare direttamente dal prosciuttificio il disossato.

Il prosciutto vi sarà fatturato con peso originario in osso e vi saranno addebitati in fattura 18,00 € per tutti i prosciutti e 22,00€ per l'Istriano pari ai reali costi sostenuti con il nostro disossatore.

Consigliamo di non farci disossare un Jamon Iberico in quanto è un prosciutto che va servito tagliato a coltello, mentre per il Serrano o la Spalla di Iberico, al momento vengono comprati già disossati perchè la disossatura di queste cosce è un po' più complicata.

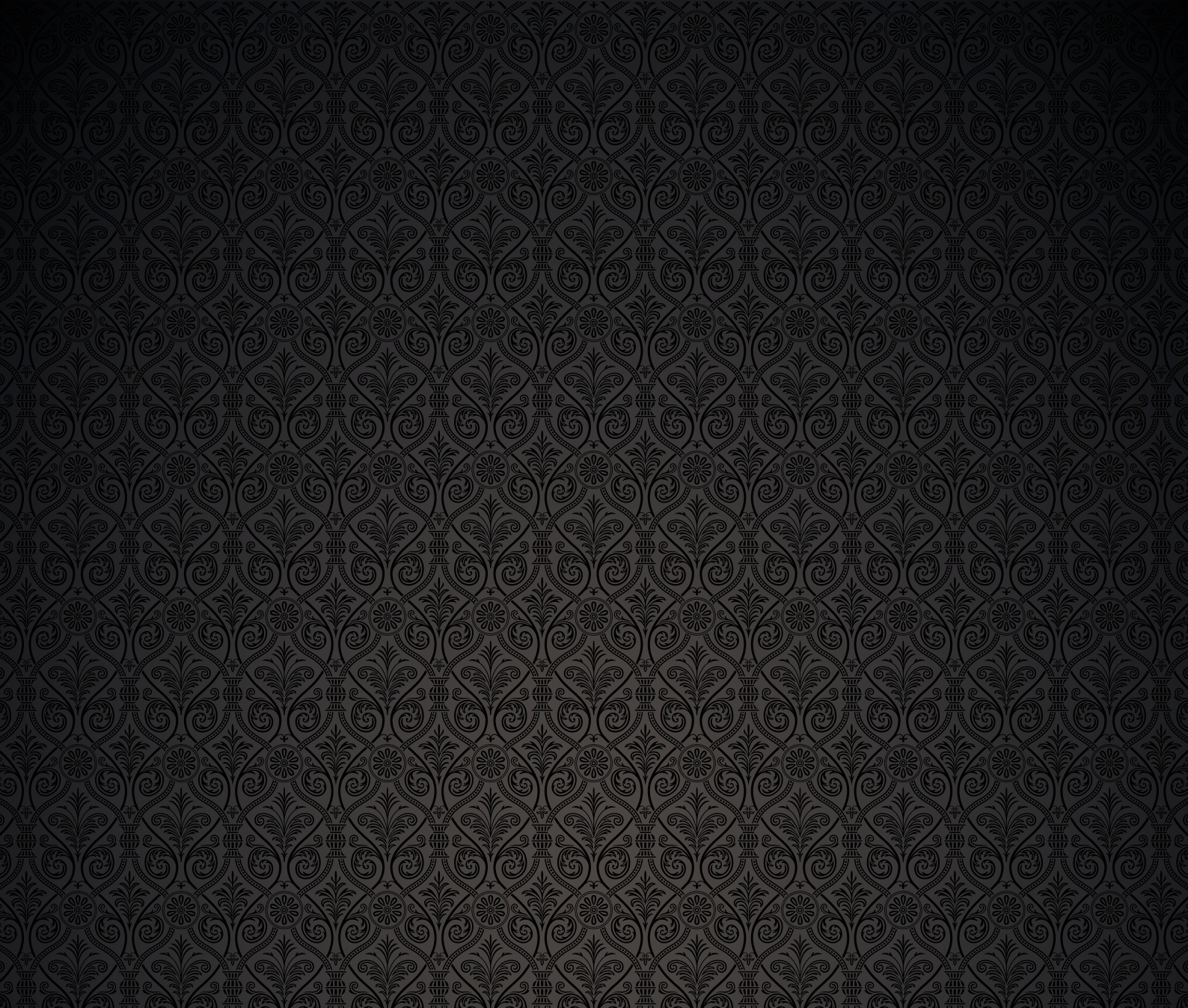
Nel collo spediremo, in busta sottovuoto, anche tutti gli "scarti" di disosso, per un vostro controllo ma anche perché ossa, cotenna ecc. in alcune cotture hanno ancora un valore.

LA QUALITA'

Prima che una buona fetta di prosciutto arrivi nel piatto del nostro ospite passano dai 3 agli 8 anni, durante i quali è intervenuto il lavoro di tante professionalità; importante la cura dell'alimentazione del suino, la selezione della carne, la pulizia e salatura della coscia e la lenta, lentissima, attesa per la stagionatura. Poi tocca a noi: dopo aver scelto il meglio e portato a "casa", ci prepariamo a spedirveli sempre rispettando la qualità; forse potremmo impiegare un giorno, forse tre giorni in più per portarvi a casa il prosciutto scelto, ma credetemi stiamo solo cercando di farlo nel modo migliore possibile; abbiate pazienza, tre giorni in confronto agli anni necessari per creare queste prelibatezze sono poca cosa.

Grazie.

Cesare Cicchelli



CESARE
CICHELLI[®]
SELECTION



L'Italia in Cucina

F.C. s.r.l. via Vittime del Vajont, 6 A/B - 31031 Caerano di San Marco (TV) Italia
ordini@caforesto.it Tel. +39 0423 665372