

# A TAVOLA CON GUSTOSI SALUMI



È una delle case produttrici  
più note in Italia. Da cento anni  
sul mercato.  
E con prodotti di altissimo pregio

di Enzo Russo

◀ La Negroni è certamente una delle principali Aziende storiche nel settore della produzione di salumi. Pietro Negroni la fondò il 1° settembre 1907 nel comune di Duemiglia in Cremona, riuscendo a trasformarla nel primo salumificio italiano a ciclo produttivo continuo. Il segreto dell'immediato successo, fu l'adozione della "tecnologia del freddo". Questa tecnica gli permise di slegarsi dai tempi rigidi delle stagioni e quindi produrre salumi di alta qualità a livello industriale, facendo propria la tradizione contadina grazie al forte legame con il territorio e all'apprendistato "d'artigiano di salumeria".

Sempre in anticipo sui tempi, identificò i suoi salami con il proprio nome: la firma Negroni in un corsivo elegante vergato con inchiostro rosso. Nasce anche il mitico marchio della Stella. È nel 1931 che inizia la notorietà di Negroni, quando comincia a produrre il famoso Negronetto. Molti ricorderanno i famosi e indimenticabili caroselli che venivano

trasmessi sulla RAI, appena dopo il TG, dove Negronetto era l'unico protagonista accompagnato dalla mitica canzoncina "Le stelle sono tante...".. E dopo tutti a letto. Interessante notare come negli ultimi anni la mitica canzoncina sia stata ripresa in chiave moderna per divertentissimi spot radiofonici accompagnati da campagne affissioni spiritose ed eleganti

La fortunata ricetta, nonostante siano passati tanti anni, oltre ad avere mantenuto forti legami affettivi con il consumatore, è ancora il più diffuso tra i salami di pezzatura intorno ai 250 gr. presenti sui banchi del Libero Servizio e nella GDO, perché con il suo gusto inconfondibile, dolce e delicato, il colore rosso delle fette, la leggera speziatura, l'equilibrata presenza del bianco grasso e una giusta stagionatura non ha mai tradito i palati più esigenti.

"L'anno prossimo la Negroni compirà 100 anni di attività ininterrotta" dice il responsabile marketing Gianmario Peretti, " nei cui stabilimenti sono stati

sempre fatti salumi di alta qualità che hanno conquistato importanti mercati, sia italiani sia esteri. La Stella, ancora oggi, continua ad occupare uno spazio importante nell'immaginario collettivo: il marchio Negroni è universalmente conosciuto dagli italiani (96% di conoscenza globale presso i consumatori di salumi) che continuano ad attribuirgli un profilo di elevata qualità. Ma soprattutto la Stella di Negroni continua ad avere con i suoi consumatori un rapporto privilegiato e di fiducia".

"Il segreto del successo" continua Peretti, "sta in tre importanti fattori, che poi costituiscono anche la chiave di lettura per comprendere il mondo Negroni: qualità, tecnologia e tradizione".

#### **Quali salumi vengono fatti nello storico stabilimento di Cremona?**

"Oltre al famoso Salame Negronetto e a tutti i salumi della tradizione italiana, produciamo il Salame Cremona igp, frutto della lavorazione di carne suina selezionata ed aromatizzata con sale ed

## ABBINAMENTI

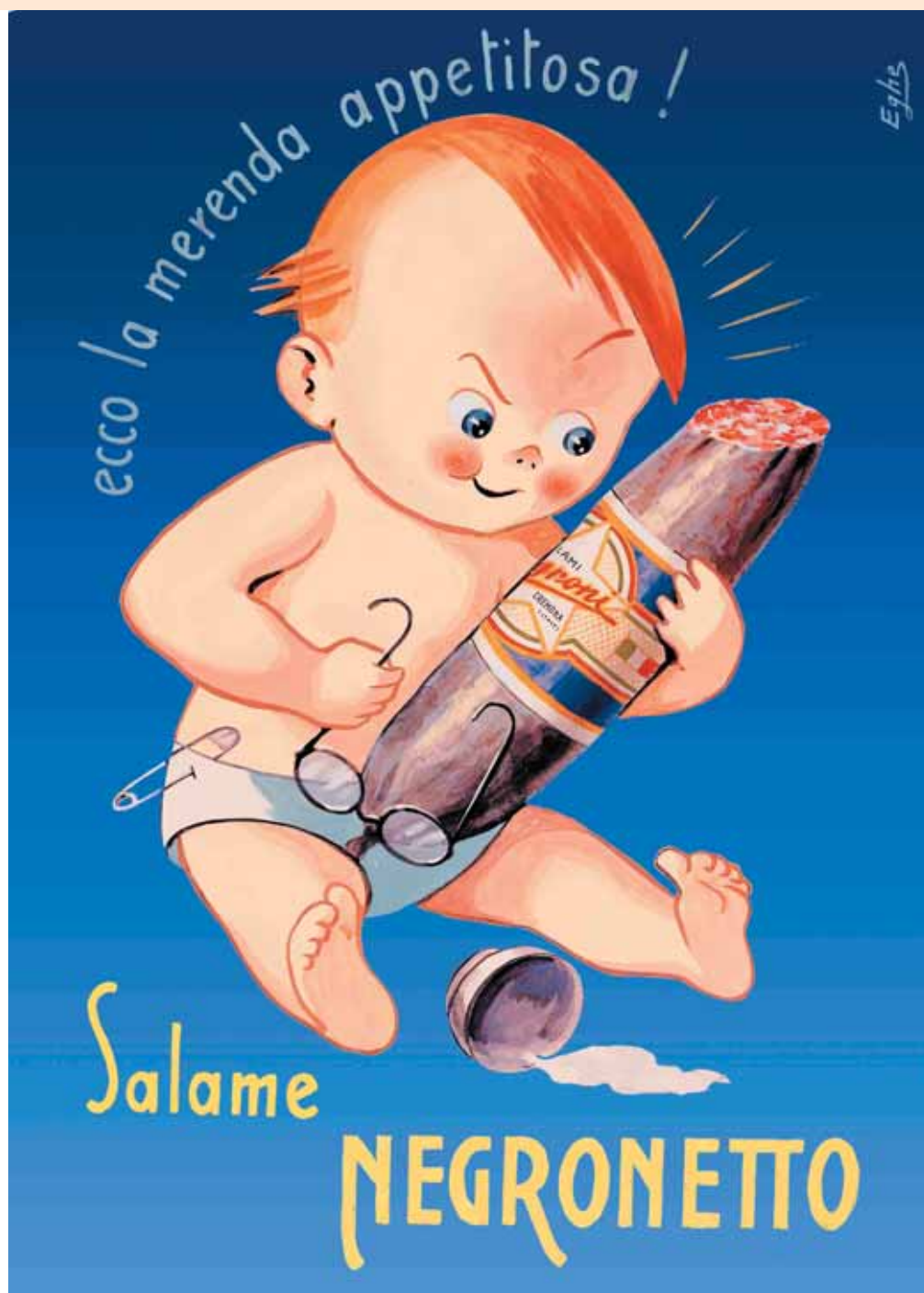
aglio pestato, insaccata in budelli naturali. Il severo disciplinare di produzione prevede l'esclusivo impiego di solo carni fresche, non congelate, ottenute da suini allevati in Italia. I Salamini Italiani alla Cacciatora dop, la Mortadella Bologna igp, il Prosciutto di San Daniele dop e il Prosciutto cotto Stella. Poi abbiamo gli insaccati precotti, lo Zampone e Cotechino Modena igp, due goloserie che fanno parte della nostra gastronomia, dove non è cambiato molto nel modo di farli, salvo che sono meno grassi perché oggi i suini vengono alimentati in modo diverso per mantenerli snelli, però gli ingredienti sono sempre gli stessi: un giusto mix di carne spezi e aromi. L'impasto viene insaccato fresco, cucito all'estremità, imbustato in un involucro di alluminio che viene termosaldato sottovuoto e sottoposto ad un trattamento termico in autoclave, sottopressione con il vapore, che può arrivare fino ai 150°. Dopo circa due ore il prodotto è pronto”.

### E nell'altro stabilimento di Zibello in provincia di Parma?

“A Zibello nel nostro **laboratorio di alta salumeria** di Villa Gambara , produciamo il Culatello dop, la Coppa e la Pancetta di Zibello, tre salumi che si richiamano ai gusti, sapori e profumi della tradizione norcina e contadina di Zibello.”

Vediamole queste tre “gemme” che nascono nella Bassa Parmense, dove il clima è particolare e soprattutto importantissimo, iniziando dal podio più alto, il **Culatello dop**, il re dei salumi, che si ottiene utilizzando esclusivamente i muscoli degli arti posteriori di suini allevati in Lombardia ed Emilia Romagna.

“La produzione è di fatto artigianale”, prosegue Peretti, “ la sua lavorazione è legata all'antica tradizione e alle mani esperte del norcino”. È proprio un'arte quella del norcino. Il processo di produzione prevede di isolare con estrema maestria il fascio muscolare del culatello dalle restanti parti della coscia. Il blocco



di carne a forma di pera viene poi salata soffregandone a mano la superficie con sale grosso, pepe intero e aglio più volte al giorno per circa sei giorni. A questo punto, il futuro culatello è pronto per essere messo in cella di riposo, per poi essere insaccato nella vescica del maiale. I pezzi, dopo l'insacco, vengono legati

con cura e attenzione con diversi giri di spago, fatti sgocciolare per circa una settimana e asciugati in un periodo di tempo che va dai trenta ai sessanta giorni. La stagionatura avviene in luoghi con sufficiente ricambio d'aria, ad una temperatura tra i 13°C e i 17°C e non dura meno di dieci mesi a partire dalla



## INFORMAZIONI

**Pietro Negroni S.r.l.**

Via Fabio Filzi 69  
26100 Cremona  
Telefono 0372.4751  
Fax 0372.475370  
marketing@pietronegroni.com  
www.negroni.com

84

Euposia Dicembre-Gennaio 2006

salagione. E il suo peso varia dai tre ai cinque chilogrammi. Tutte le fasi della preparazione devono seguire il rigido disciplinare della DOP.

**La Coppa di Zibello** viene fatta utilizzando i fasci dei muscoli cervicali di suino pesante italiano. Sezionata a forma vagamente cilindrica, viene salata "in vasca" secondo un procedimento antico e tradizionale, che prevede anche una azione di massaggio per rendere omogenea la presenza di sale. Dopo una fase di riposo, si procede a una seconda salatura e a un ulteriore "pausa" in celle apposite per circa una settimana. Poi, la coppa viene insaccata, legata a mano, ed è pronta per la "maturazione". Prima di passare alla fase di stagionatura, la coppa viene sottoposta ad un periodo di asciugatura per sgocciolamento, volta ad eliminare l'umidità in eccesso che potrebbe comprometterne la importantissima fase successiva di stagionatura. Poi si passa alla fase di stagionatura vera e propria. La coppa viene lasciata a riposo a temperature di 13°-14°C, con valori elevati di umidità relativa, per un periodo di 4 mesi, dopo è pronta per essere gustata.

**Infine, la Pancetta di Zibello**, un salume che dispensa profumi e sapori agli amanti della buona tavola, ai palati più esigenti. I norcini di Zibello l'hanno saputa interpretare al meglio in tutte le sue qualità grazie a lavorazioni particolarmente accurate, specialmente nella fase di stagionatura. È una pancetta di suino pesante italiano, rifilata a forma rettangolare. Viene salata a secco per due settimane con sale e aromi, poi, dopo una fase di riposo, viene massaggiata e ancora lasciata riposare. Quindi, è pronta per essere legata a mano, sapientemente "accomodata" per colmare tutti gli interstizi e successivamente asciugata, per poi passare alla stagionatura, quel tanto che serve a lasciare che le carni "respirino" l'aria dolce della zona. Solo alla fine di questo periodo, la *Pancetta di Zibello* può rivelare al palato tutta la ricchezza di un prodotto che si è conquistato un "posto fisso" a tavola.

## A tavola con Negroni

Per gustarlo al meglio, le fette devono essere sottili ma non troppo per assaporarle e sentire la dolcezza che si scioglie lentamente tra lingua e palato. Il Re della tavola non ama altri salumi nel proprio piatto, ma certamente la compagnia del melone, dei fichi, di insalate fresche condite con solo olio e magari qualche tocchetto di parmigiano-reggiano. Quali vini è meglio abbinare all'aristocratico Culatello di Zibello? È consigliabile, un buono spumante metodo classico che sa donare anche, una perdurante gradevolezza al palato e al cibo, perché le bollicine, sollecitano il naso e puliscono la bocca preparandola al boccone successivo. Nel vasto panorama degli spumanti, consigliamo il Brut Gavioli Millesimato, che per le sue caratteristiche organolettiche, si sposa felicemente con il "re della tavola".

## Zampone e cotechino

Una buona notizia per chi lotta tutti i giorni con le calorie: 100 gr. di zampone o di cotechino (due fette), contengono 319 calorie, quasi quanto un etto di mortadella (307 kl). Sono diversi i modi di cucinarli e gustarli. Il più classico è sempre quello di servirli adagiati su delle lenticchie, o accompagnati a fagioli, purè di patate, spinaci al burro o al formaggio. Quando vengono serviti con il misto di bolliti, i modenesi li accompagnano con lo zabaione al cognac. Ma c'è anche chi ama accostarli all'Aceto Balsamico. Il mondo della ristorazione, propone zampone e cotechino all'arancia con sformatine di lenticchie oppure il cotechino in crosta o, serviti con la fonduta di fontina. Quali vini per gustare le due delizie del palato? Il consiglio che ci sentiamo di darvi è per due freschi e briosi lambruschi di Cavicchioli, un elegante, profumato e chiaro Sorbara doc Vigna del Cristo o per chi lo desidera con più tannicità e vinoso un Grasperossa doc Col Sassoso. Oppure per chi ama vini più strutturati, il rosso Teroldego Rotaliano doc.

### Negronetto e salame Cremona

Vi sono degli abbinamenti gastronomici che permettono di esaltarne il gusto. Il salame ben si sposa con numerosi alimenti: oltre al pane, cibo principe, si accosta con formaggi ma anche con frutta, come kiwi e mele e con verdura fresca di stagione; per completare la festa gustativa, occorre un buon bicchiere di vino rosso, l'importante che sia di qualità. Ve ne consigliamo due importanti che delizieranno le papille, dalla soleggiata Sicilia, Cerasuolo di Vittoria docg PITHOS e dalla magica terra della Toscana, Brunello di Montalcino docg il Fortèto 2001.

### Coppa e Pancetta di Zibello

Due salumi saporiti dal profumo delizioso, che fanno venire appetito appena appaiono sul piatto. La Coppa, per sentire tutti i vari sapori, va gustata fetta dopo fetta, accompagnata da un buon pane fresco, come la famosa michetta. La Pancetta, il cui grasso, presente in buona percentuale, contribuisce ad arrotondare il sapore, è un salume che per le sue caratteristiche si presta a moltissimi usi in cucina e a tavola, basta un tocco di fantasia: con un crostino leggermente caldo, avvolta agli asparagi e passati al forno, avvolta alle prugne secche snocciolate e passate al forno, oppure avvolta a grissini o con pane appena sfornato, dove si sentirà tutta la bontà e il sapore della "mitica" di Zibello. Consigliamo due vini, un rosso importante strutturato di corpo, il Roeno e per chi invece ama i bianchi di carattere con gradevole presenza di legno, il Coro. Il palato ne rimarrà soddisfatto e pulito.

### Spumante classico

#### Gavioli Brut Millesimato

Uve: Pinot Nero e Chardonnay. Affinato per sei mesi e quattro anni in bottiglia su lieviti. Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdognoli,



spuma copiosa e persistente, perlage fine e molto intenso.

Il profumo è ampio, delicato, intensamente fragrante con sentori di banana e frutta esotica, molto netta la sensazione caratteristica del profumo dei lieviti. Al gusto si presenta secco, gradevolmente acidulo, con spiccata vivacità, persistenza ed armonia. Prezzo in cantina, Iva compresa, 15,00 euro

*Agricola Gavioli*

*Località Maglianella Ss 146*

*53042 Chianciano (Si)*

*Tel. 0578.63995 - Fax 0578.62013*

*agricolagavioli@libero.it*

*www.cantinegavioli.it*

### Il Coro - I.G.T. Sicilia

Illumina il bicchiere il suo colore giallo paglierino impreziosito da lievi riflessi dorati. Note fresche del Grillo, mature ed esotiche dello Chardonnay, si percepiscono all'olfatto intrise di fragranze di miele e vaniglia. Morbido, ricco persistente, sorprendentemente elegante nella sua struttura.

Uve: 50% Grillo, 50% Chardonnay

Vinificazione: fermentazione in Barriques a temperatura controllata

Affinamento: sei mesi in barriques di rovere francese e sei mesi in bottiglia

Gradazione Alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C

In cantina: 10,50 euro

*Fondo Antico S.r.l.*

*Via Fiorame 54/a, fraz. Rilievo*

*91020 Trapani*

*Tel. 0923.864339 - Fax 0923.865151*

*info@fondoantico.it*

*www.fondoantico.it*

### Pithos - Cerasuolo di Vittoria docg in anfora

È un blend che viene prodotto nella Sicilia Sud-Orientale in località Bastonaca- Vittoria. La sua particolarità deriva dal metodo di lavorazione. Pathos viene vinificato e fatto maturare in giare

di terracotta, che lo rendono fresco, morbido e pulito nonostante i suoi 14°. Il vino si presenta di colore che varia dal rosso ciliegia al violaceo ed il suo profumo va dal floreale al fruttato.

Il sapore è secco, morbido, pieno e armonioso.

Uve: 60% Nero d'Avola e 40% Frappato di Vittoria

Vinificazione: anfore di terracotta da 400 e 250 litri

Affinamento: minimo 12 mesi in cantina

Va servito a temperatura ambiente

In enoteca: circa 18 euro

*Azienda Agricola Cos*

*S.P. 3 Chiaromonte- Acate, Km. 14,300*

*Casella Postale Aperta 97019 Acate (Rg)*

*Vittoria (Rg)*

*Tel. 0932.876145 - Fax 0932.875623*

*info@cosvittoria.it - www.cosvittoria.it*

### Teroldego Rotaliano Doc

Di colore rosso granato, all'olfatto risulta intenso, ampio e fine con sentori di lampone e ribes frammisti a sensazioni di dolci vanigliati. Il gusto è persistente, fine e morbido, di giusta sapidità e tannicità. Equilibrato ed intenso con sensazioni balsamiche. Rimane in vasca di cemento per circa 13 mesi. Tre medi d'affinamento in bottiglia. Servire a temperatura ambiente 18°-20° C.

In cantina 9 euro

*Azienda Agricola*

*Barone de Cles*

*Via G. Mazzini 18*

*38017 Mezzolombardo (Tn)*

*Telefono/Fax 0461.601081*

*baronedecles@tin.it*

*www.baronedecles.it*

### Roeno 2003

È un blend dal colore rosso rubino carico che nasce in Valdadige-Vallagarina.

Vitigni: Cabernet e Marzemino

Affinamento: 8-10 mesi in barriques, 1 anno in bottiglia

Profumo: la notevole ricchezza





e vivacità fruttata da prodotti rossi di sottobosco rendono il vino fragrante e contemporaneamente importante. Le sensazioni durante l'annusata sono costanti, pulite e durature. Gusto: al palato lascia un ottimo ricordo. La struttura equilibrata, che è la caratteristica predominante in bocca, lo rende molto piacevole anche fuori pasto.

In enoteca: mediamente 19 -20 euro.  
*Azienda agricola Roeno di Fugatti R. & C. ss via Mama, 5 37020 Belluno Veronese (Vr) Tel 0457.230110 Fax 0457.270863 www.cantinaroeno.com info@cantinaroeno.com*

**Col Sassoso  
 Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.o.c.**



Caratteristiche: rosso, frizzante, secco  
 Vitigni di origine: 85% Lambrusco Grasparossa 15% Lambruschi Fortana, Malbo Gentile  
 Aspetto: rosso rubino intenso con orli violacei  
 Profumo: spiccatamente vinoso, aromatico d'uva e particolarmente profumato  
 Perlage: fine a catenella  
 Sapore: pieno, con aromi di marasca, di corpo fresco, sapido ed armonico, ben strutturato.  
 Temperatura di servizio: Di cantina 11° - 18° C  
 In enoteca: 10-12 euro

**Vigna del Cristo  
 Lambrusco di Sorbara doc**  
 Caratteristiche: rosso, frizzante, secco  
 Vitigni di origine: 100 % Lambrusco di Sorbara  
 Aspetto: rosso rubino chiaro con riflessi

violacei  
 Profumo: ampio e intenso, con spiccata nota di viola  
 Perlage: fine e persistente  
 Sapore: secco e pieno, con aromi di frutta rossa  
 Temperatura di servizio: Fresco 9° - 11° C  
 In enoteca: 10-12 euro  
*Cavicchioli U. & Figli S.p.a. Via Canaletto n.52 41030 San Prospero s/Secchia (MO) Tel. 059 812411 Fax 059 812424 cantine@cavicchioli.it www.cavicchioli.it*



**Il Fortèto 2001  
 Brunello di Montalcino docg**

È una delle migliori annate. È tenero, maturo, di suadente dolcezza e finezza. Di colore rubino granato abbastanza carico.  
 Uve: Sangiovese grosso di Toscana  
 Profumo: intenso, persistente, fine, franco e speziato con note di confettura, ciliegia, mora, liquirizia e muschio.  
 Sapore: secco, caldo e morbido, abbastanza tannico, sapido e persistente. È ben strutturato ed equilibrato  
 Invecchiamento: 4 anni in botti di rovere di Slavonia e 6 mesi di affinamento in bottiglia  
 Degustazione: far decantare almeno un ora e servirlo a temperatura di circa 20°.  
 Gradazione alcolica 13° e mezzo.  
 In cantina: 21 euro



*Il Fortèto Podere Roganelli 281 53024 Montalcino (Si) Uff. Comm. Via E. Panzacchi 6 - 20123 Milano Tel. 02.72011238 Fax 02.72011516 Info@ilforteto.it www.ilforteto.it >*