

GAMBERO R

Solo su
sky | Canale
412

I migliori GIN.italiani

• **VERTICALE**
BADIA
A COLTIBUONO

• **FOOD**
LA CUCINA
DI SALA

• **WINE TRAVEL**
TUNISIA
& BASILICATA

Febbraio 2016

GIORGIO PEIS
IN ARTE SARD WONDER
BRAND AMBASSADOR
DEL GIN GIU

60289
9 771592 856009



Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1 DCB Verona
Prestazioni di servizi di distribuzione e di trasporto per conto di terzi - Portogallo (Conto), Principato di Monaco, Spagna, € 9,50; Svizzera, Svizzera Canton Ticino, CHF 12,90; Gran Bretagna, £ 11,30.

a cura di Mara Nocilla
foto di Federica Leone

LONZA & CAPOCOLLO

COPPE... DA CAMPIONI

Nel nord Italia, soprattutto nella Bassa e in Emilia Romagna, è la coppa. In Veneto e nel Friuli Venezia-Giulia è famoso come ossocollo, e a Siena come finocchiata. Nel quadrilatero compreso tra Lazio, Umbria, Marche e Abruzzo è chiamato impropriamente lonza (che in realtà corrisponde a un altro taglio: la lombata). Nel sud e in altre regioni diventa capocollo o capicollo. Qualunque sia il nome di questo salume, il taglio anatomico è comunque lo stesso, il collo, anzi il "capo" del collo, la parte del maiale che si trova tra la testa e la schiena. Non vanta quarti di nobiltà salumiera dei grandi prosciutti crudi Parma e San Daniele, o tantomeno di un culatello di Zibello, ma la coppa, con il suo ricamo di grasso bianco rosato che dal centro della fetta si insinua nel muscolo marezzato e rubizzo, il profumo e il gusto rustici e avvolgenti, quando è fatto come si deve è il boccone da re nel classico panino come sul tagliere degli affettati. La degustazione rappresenta quasi tutta l'Italia delle coppe, compresi i prodotti certificati (coppa di Piacenza Dop e coppa di Parma Igp) e Presidi Slow Food (capocollo di Martina Franca). Tranne in tre prodotti, opportunamente segnalati, nei salumi in lizza sono presenti additivi (zuc-

cheri), conservanti (i vari E2..., usati per mantenere il colore della carne e rallentare lo sviluppo di microbi) e gli antiossidanti (gli E3..., per contrastare l'irrancidimento). Nel migliore dei casi è contenuto il nitrato di potassio (salnitro, potassio nitrato, l'E252), il più innocente – o il meno nocivo – tra i conservanti. La coppa è un salume particolare. A differenza di altre degustazioni, dove si è arrivati a eleggere il vincitore in modo unanime, qui il panel si è diviso, riflettendo le due correnti di gusto dei consumatori: chi preferisce una coppa fresca, morbida, dolce e delicata, e chi invece un prodotto più tirato, intenso nel gusto e nella palette aromatica, con in grassi evoluti anche a limiti dell'ossidazione. Quello che può essere un difetto per uno, è un pregio per un altro. La coppa arrivata prima è stata scelta per l'equilibrio, la capacità di mettere d'accordo tutti, gli amanti della freschezza e i patiti delle esperienze estreme, un prodotto passepartout, felice compromesso in grado di incontrare i vari gusti. Più che mai in questo caso valgono le schede a commento del prodotto, fili d'Arianna che orientano il consumatore alla scelta della coppa del cuore, giovanile o riserva, nel labirinto dei prodotti offerti sul mercato di nicchia.

IL BIANCO E IL NERO

Dedicato a chi ama coppe ricche di gusto e aromi che richiamano per certi aspetti spagnoli, giocati sull'ossidazione, grassi. Le coppe ottenute da maiali rustici, dal mantello scuro, sono prodotti da intenditori. Le coppe sono antiche razze suine autoctone, con carni particolarmente saporite e grassi nobili, ricchi – per genere e allevamento e nutrizione – di grassi "buoni" monoinsaturi. Sono da lardo, da pancetta e da tutti i tagli che danno il meglio di quello che quella parte della carne che è ingiustamente demonizzata. Ma ancora scartano: la più buona è ancora profumata e scioglievole. Ci sono alcuni salumifici che fanno prodotti di maiale rustico cinta sene, come la mora romagnola, casertana, calabrese, nero siciliano, ma anche il nero di Parma e loro incrocio.



CINTA SENESE

MASSANERA | San Casciano
in Val di Pesa (FI) |
via Faltignano, 68/76 |
tel. 055 8242222 - 335 369233 |
www.massanera.com

MANGALITZA (O MANGALICA)

JOLANDA DE COLO | Palmanova (UD) |
via I Maggio, 21 | tel. 0432 920321 |
www.jolandadecolo.it

MORA ROMAGNOLA

ZAVOLI | Saludecio (RN) |
via Pulzona, 3678 | tel. 0541 858 041 |
www.aziendaagricolazavoli.com

NERO APULO-CALABRESE

NERO DI CALABRIA | Paterno Calabro
(CS) | c.da Taverna (Piano Lago) |
tel. 348 3278422 |
www.nerodicalabria.com

NERO CASERTANO

CILLO | Airola (BN) |

via del Lavatoio, 230 | tel. 0823 714422 -
335 454723 | www.salumificiocillo.it

NERO SICILIANO

**SEBASTIANO AGOSTINO NINONE -
LA PAISANELLA** | Mirto (ME) |
via San Rocco, 15 | tel. 0941 919403 |
www.lapaisanella.com

GRIGIO DEL CASENTINO

MACELLERIA FRACASSI DAL 1927 |
Castel Focognano (AR) |
loc. Rassina | p.zza Mazzini, 24 |
tel. 0575 591480 - 335 343186

SUINO BRINATO

SAN PATRIGNANO | Coriano (RN) |
via San Patrignano, 53 | tel. 0541
362111 | www.sanpatrignano.org

PORCO CIGNALE

Marrugio | Vetralla (VT) |
loc. Carrozza s.da Borgherolo, 4 |
tel. 0761263767 - 373 7510399 |
www.ilmarrugio.com)





SASSELLO. GIACOBBE

CARNI & SALUMI

GIACOBBE SASSELLO (SV)

P.ZZA G. ROLLA, 7
TEL. 019 724118

CHIUSO i pomeriggi di lunedì, di giovedì e di domenica; sempre aperto in estate

Salumi e agrumi. Un abbinamento che trova il punto d'incontro ideale nell'innovativa testa in cassetta realizzata dai fratelli Giovanni e Teresa Giacobbe nel proprio laboratorio a Sassello (in via T. Zunini, 23, tel. 019 724041 - 348 3121486) e in vendita nella macelleria di famiglia in centro paese. «C'è la versione con scorza di limone e di arancia pernambucco – fa Giovanni Giacobbe con un musicale accento ligure – e quella con il chinotto di Savona Presidio Slow Food, ancora verde e ricco di oli essenziali profumati. Le carni provengono da allevamenti locali e piemontesi, gli agrumi da un produttore di Finale Ligure». Eccellenti, con la nota fresca agrumata che sposa la carni e pulisce la bocca. Della testa in cassetta, chiamata anche testina, e altrove in Italia coppa di testa o soprassata, c'è anche una terza variante creativa, con le mele secche della Val d'Aosta e la cannella, che insieme a quella fatta nella maniera tradizionale con i pinoli forma un bel poker di salumi popolari, conviviali e golosissimi. Formidabili anche la pancetta lavorata come un prosciutto cotto, condita con erbe aromatiche, sottolata e cotta al forno, e il paté di lardo, «una mia interpretazione personale del condimento dei nonni: lardo battuto con sale dolce di Cervia, aglio di Vessalico ed erbe aromatiche fresche liguri, gli stessi condimenti usati nella pancetta». Poi salame, un eccellente prosciutto cotto, insaporito con una salamoia in vena a base di coriandolo, ginepro, finocchio, alloro e Marsala. In vendita nel negozio insieme alle carni fresche di suino, di bovino di razza piemontese, di agnello e capretto nel periodo pasquale, macellati nel mattatoio aziendale presso il laboratorio.



VITERBO. IL MARRUGIO

IL MARRUGIO VITERBO

LOC. CARROZZA S.DA BORGHEROLO, 4
TEL. 0761 263767 - 373 7510399
WWW.ILMARRUGIO.COM

CHIUSO sempre aperto su appuntamento

Questa, a due passi da Viterbo sulla Cassia Sud verso Roma, è una delle due aziende dell'ingegner Luigi De Simone (l'altra è sulla strada per Marta, all'altezza della Commenda, a una decina di chilometri dal capoluogo). Qui è il regno del "porco cignale", un animale che risale ai bestiari medievali e che è semplicemente il frutto dell'incrocio tra una scrofa di cinta senese e un cinghiale intrufolatosi nell'allevamento. Da questo incrocio, De Simone ha riportato in vita la bestia di cui si parla nelle cronache cinquecentesche e di cui si vantavano i Farnese. I salumi che ne derivano sono molto particolari: prodotti dal sapore antico, sottolineato da lavorazioni estremamente artigianali e tradizionali.



CONDOFURI. IL GIARDINO DEL BERGAMOTTO

Prosciutti, capocolli, lonzini, guanciali, pancette, salami: tutti salumi dove quello che potrebbe considerarsi oggi "difetto" è invece il valore aggiunto che riporta ai sapori di una volta, quando i salumi si stagionavano in cantina e quando il "rancetto" era una risorsa per insaporire sughi e minestre. Il Marrugio (e l'altro agriturismo Borgo La Commenda (Montefiascone, loc. Commenda, tel. 0761 263767) è anche una splendida fattoria dove pranzare e cenare con piatti a base dei prodotti aziendali (olio e formaggi compresi).

CONSERVE E CONFETTURE

IL GIARDINO DEL BERGAMOTTO CONDOFURI (RC)

C.DA RODI
TEL. 347 3732964 - 347 9566571
WWW.ILGIARDINODELBERGAMOTTO.IT

CHIUSO sempre aperto su appuntamento

In genere il bergamotto prende le strade della cosmetica, della profumeria e della farmaceutica. Questo agrume via di mezzo tra l'arancia amara e il pompelmo, ricco di polifenoli capaci di abbassare il colesterolo e la glicemia, e di tante altre virtù, ha un succo molto amaro e per questo non si presta a un consumo tale e quale, da tavola, ma ad essere trasformato, in genere in olio essenziale (buccia ma anche fiori e foglie). Elio Attinà, proprietario di un'azienda agricola biologica avviata dal padre nel '42, ha deciso di scommettere sul questo profumatissimo e poco conosciuto agrume tipico della costa ionica della provincia di Reggio Calabria e dal gennaio 2015, insieme alla moglie Cecilia e alla figlia Fulvia, ha cominciato a trasformarlo in succhi e conserve dolci, lavorato fresco a due ore dalla raccolta. «La vendita del bergamotto non è un problema, lo acquistano le aziende che per farci l'olio essenziale – precisa Elio Attinà – ma il costo per produrlo è alto, così abbiamo deciso di trasformarlo per rientrare con le spese, ma anche per dare più valore al prodotto e dimostrare che con questo agrume si possono fare tante cose buone, non solo l'olio!». Così è nata una bella scelta di prodotti: dal nettare, una bevanda freschissima, verace e piacevolmente amara, composta da 60% di polpa di bergamotto e 10% di zucchero, il resto acqua (accanto al "nettare più", estratto anche dalla buccia del frutto), al succo puro, da impiegare in cocktail e drink, allo sciroppo, perfetto su gelati, granite, dolci e macedonie. Poi ci sono le marmellate e le composte, sia da spalmare sul pane, come la marmellata di bergamotto, anche associato ad altri agrumi (limone, mandarino, pompelmo rosa, arancia bionda o sanguinella), sia per la cucina salata, come la composta di cipolla rossa (da affiancare ai formaggi) o di zucca gialla (provatela con la carne). Ci sono pure le bucce candite in sciroppo di bergamotto e le bucce essiccate, per aromatizzare tè e tisane, per dolci e piatti salati, o ancora per profumare la biancheria, nonché l'olio essenziale e il mielotto (miele di acacia con gocce di olio essenziale di bergamotto). Tutti eccellenti, nessuno escluso, realizzati con alta percentuale del frutto e zucchero di canna, senza pectina e additivi. Tutti prodotti Attinà, compresi i bergamotti freschi (da