

ARTIGIANI DI BOTTEGA

Viaggio tra artigiani speciali, estrosi, ostinati e felici

I salumi della Valle d'Aosta	1
Salumificio Maison Bertolin Arnad (Aosta)	
Speck	2
Macelleria Steiner Rasun di Sotto (Bolzano)	
Salame al Tartufo	3
Salumificio Armini Guarene d'Alba (Cuneo)	
Prosciutto cotto in crosta di pane	4
Luigi Vida Torreano di Cividale (Udine)	
Prosciutto crudo da Maiale Nero	5
Rosa dell'Angelo Traversetolo (Parma)	
Culatello Podere Bottone	6
Rosa dell'Angelo Busseto (Parma)	
Salame di Roncole Verdi	7
Salumificio Dallatana Roncole Verdi (Parma)	
Prosciutto crudo di Cinta Senese	8
Cipressi in Chianti Gaiole in Chianti (Siena)	
Salame di Monteriggioni	9
SALCIS Salumi Monteriggioni (Siena)	
Porchetta cotta al Forno a Legna	10
Salumeria di Monte San Savino (Arezzo)	
Rigatino di Greve in Chianti	11
Antica Macelleria Falorni Greve in Chianti (Firenze)	
Prosciutto crudo Pratomagno	12
Pratomagno Prosciutti San Giustino Valdarno (Arezzo)	
Prosciutto di Norcia	13
Salumificio Patrizi Frascaro di Norcia (Perugia)	
Prosciutto Amatriciano I.G.P.	14
Salumificio Castelli Accumoli (Rieti)	
Guancialetto Amatriciano	15
Gianfranco Castelli Accumoli (Rieti)	
Prosciutto di Bassiano	16
Massimiliano e Riccardo Reggiani Bassiano (Latina)	
Capocollo di Martina Franca	17
Salumificio Santoro Cisternino (Brindisi)	
'Nduja di Spilinga	18
Luigi Caccamo Spilinga (Vibo Valentia)	
Mustela Sarda	19
Salumi Su Sartizzu Monastir (Cagliari)	

I salumi della Valle d'Aosta

Salumificio Maison Bertolin Arnad (Aosta)



IL TERRITORIO

Arnad è uno dei primi paesi che si incontrano entrando in Valle d'Aosta dal Piemonte. Già in epoca romana da qui passavano soldati e mercanti che scendevano dalle Gallie in Italia. Sopra un'altura domina il castello dei signori di Vallaise, del XII secolo, in cui sono stati ritrovati dei doils del '700, recipienti di legno per la conservazione dei salumi. Qui ogni famiglia allevava un maiale, nutrito con ghiande e castagne del territorio.

I PRODOTTI

Il lardo alle erbe, specialità di Arnad, si ricava dallo spallotto di maiale, squadrato e messo a maturare nei doils con acqua di montagna, sale, spezie ed erbe aromatiche fresche raccolte in zona. La mocetta di manzo ha una preparazione simile al lardo, ma è fatta con tagli di coscia di bovino macerati con erbe aromatiche, sale e aglio. La coppa al ginepro è un'antica ricetta di famiglia che al taglio sprigiona l'aroma della bacca con cui è conciata.



LA STORIA

Nel 1957 Guido Bertolin apre ad Arnad la prima macelleria del paese per offrire a compaesani e turisti le specialità della zona. Negli anni '80 il figlio Rinaldo, con la moglie Marilena, è il primo a riproporre le ricette tradizionali, dimenticate negli anni del boom economico, ai ristoranti e alla grande distribuzione valorizzando i prodotti del territorio: una scelta che pareva azzardata e si è rivelata vincente. Per commercializzare il lardo si erano inventati un sistema empirico ma efficace: metterlo nei vasetti di vetro per le confetture. Il figlio Guido, che porta il nome del nonno, continua il lavoro con la stessa passione: "Siamo imprenditori anomali" afferma. "Non vediamo la nostra azienda in termini di numeri, ma con il cuore: non vogliamo industrializzarci, ma far conoscere ciò che facciamo al maggior numero di persone". Il nuovo stabilimento di Champagnolaz di Arnad non è un capannone ma un edificio in legno e pietra in stile valdostano, che si inserisce nel paesaggio per preservare una qualità fatta di sapore e di cultura.



Speck

Macelleria Steiner Rasun di Sotto (Bolzano)



IL TERRITORIO

A sud delle Alpi e a nord delle Dolomiti: questa è la straordinaria posizione geografica di Rasun in valle d'Anterselva, vicino a Brunico e a Plan de Corones. La valle termina con un lago incorniciato da boschi e vette: un paradiso per amanti della natura. Non mancano le terme, che recano l'evocativo nome di "Bagni di Salomone". Qui la tradizione salumiera mediterranea, che prevedeva la stagionatura delle carni, si è incontrata con quella nordeuropea, che utilizzava il fumo per conservare le provviste per l'inverno. Ne sono nati sapori inimitabili.



LA STORIA

Nel 1954 Anton Steiner apre un albergo con annessa macelleria e salumeria e lo chiama Adler: aquila. Da allora l'attività è cresciuta e si è sviluppata, tanto che, nel 2006, il figlio Josef e il nipote Anton hanno inaugurato un nuovo stabilimento: una struttura moderna dotata di sistemi a risparmio energetico, in cui ogni processo è controllato e garantito. L'aquila, marchio dello stabilimento, è simbolo di una scelta: "È un animale libero, che vola più in alto degli altri" spiega Anton, "ha occhi che controllano tutto, come cerchiamo di fare noi con i nostri prodotti; quando punta a un obiettivo lo raggiunge e il nostro è la qualità; ha un suo territorio e anche noi abbiamo un territorio da valorizzare". Avere un albergo in cui vengono serviti i prodotti dell'azienda è molto utile: "Ci permette di toccare con mano cosa vogliono le persone" dice Josef "vogliamo restare artigiani: autenticità, tradizionalità e qualità sono i nostri valori".



I PRODOTTI

Lo speck si ricava dai tagli migliori del suino, conditi con sale e spezie, leggermente affumicati e stagionati. Si gusta con pane di segale e Lagrein.



Salame al Tartufo

Salumificio Armini Guarene d'Alba (Cuneo)



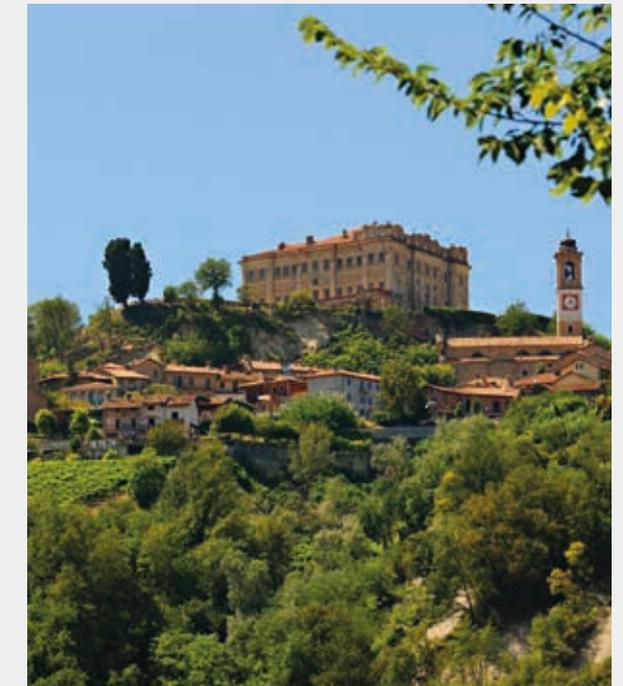
LA STORIA

La bottega in cui lavora Franco Armini ha più di cento anni. L'ha ereditata dal suocero e fin d'allora nel retro si producevano salumi per i clienti. Quando negli anni Novanta appare chiaro che ai figli Andrea e Claudio piace di più stare in bottega che studiare, la famiglia decide di ampliare l'attività e proporre qualcosa di nuovo. Unendo la loro specialità, da sempre i salami e il prodotto più famoso della zona, il tartufo, gli Armini danno vita ad un salume originale. Lo presentano alle fiere ottenendo subito un buon successo; oggi il salame al tartufo si vende in tutta Italia nelle gastronomie più sfiziose. *“La differenza sta nella qualità della materia prima e nell'accuratezza della lavorazione”* spiega Franco *“stiamo in mezzo ai salami 24 ore su 24, ma non ci stanchiamo di assaggiarli non solo per sentire se sono riusciti come volevamo ma perché sono buoni!”*



IL TERRITORIO

Guarene è un grazioso paese dominato da un castello rifatto nel Settecento in stile neoclassico. Siamo a pochi chilometri da Alba, “capitale morale” delle Langhe e patria del tartufo. Tra le valli e le colline coperte di vigneti, amate e descritte da Pavese e Fenoglio, nascono vini famosi come Barolo, Asti e Roero; ma le cantine sono un buon posto anche per stagionare salumi: il Piemonte, infatti, è secondo solo alla Lombardia per numero e varietà di prodotti.



IL PRODOTTO

Il salame al tartufo nero è fatto con carne scelta: la parte magra della pancetta, compatta e senza nervetti; è conciato con sale, aglio, cannella e chiodi di garofano e impreziosito con vero tartufo nero. Ha grana regolare, con equilibrio perfetto tra grasso e magro, che gli dà dolcezza e sapidità. Da gustare in compagnia di una Barbera d'Alba.

Prosciutto cotto in crosta di pane

Luigi Vida Torreano di Cividale (Udine)



LA STORIA

La Famiglia Vida si prende cura dei suoi salumi da oltre 50 anni. Il fondatore Luigi fin da bambino si è sentito attratto dalla lavorazione e trasformazione della carne, un'arte al tempo conosciuta esclusivamente attraverso gli insegnamenti dei giusti maestri, trovando lavoro giovanissimo come garzone in una macelleria di paese, circondato da persone vere dall'esperienza unica. Questa passione nel 1966 lo spinge a mettersi in proprio e da allora Luigi e sua moglie Laura, con incessante impegno, hanno saputo fondere passione e professione. Animati da un profondo rispetto della qualità e dell'artigianalità dei prodotti, tra le colline incontaminate di Cividale del Friuli, la famiglia Vida ha fatto crescere una produzione ai massimi livelli per bontà e particolarità, partendo da una selezione accurata delle materie prime utilizzate e trasformando la carne nel pieno rispetto delle antiche ricette del territorio. Ancora oggi Luigi è l'anima dell'azienda, capace com'è di trasformare la produzione in arte e maestria, negli anni trasmessa anche ai figli Cristian ed Elisabetta a cui ha saputo infondere passione e dedizione. Un'azienda fatta di valori, dove chi ci lavora fa parte della famiglia.



IL TERRITORIO

Cividale del Friuli sorge ai piedi dei colli del Friuli orientale sulle sponde del fiume Natisone. Fu fondata da Giulio Cesare e prese il nome di Forum Julii, fu sede del primo Ducato longobardo in Italia. Successivamente conosce l'occupazione dei Franchi per poi aderire alla Repubblica di Venezia, e con il trattato di Campoformido entra a far parte del dominio austriaco, per poi riunirsi al Regno d'Italia nel 1866. Numerose sono le testimonianze artistiche riferibili ad ogni periodo storico, come la Domus, il tempio longobardo, il palazzo comunale e quello dei Provveditori Veneti. Di grande interesse anche il ponte del Diavolo con la suggestiva vista sul fiume Natisone.



IL PRODOTTO

Il Prosciutto cotto in crosta di pane è fatto con cosce di suino selezionate: magre e non fibrose. È lavorato a mano secondo un'antica ricetta, leggermente affumicato e cotto in forno avvolto in sfoglia di pane. Un tempo la sfoglia serviva perché la carne non bruciasse a contatto con il fuoco, oggi permette di avere un prodotto morbido e profumato. Si accompagna con un Sauvignon Collio Doc.



Prosciutto Crudo 36 mesi da Maiale Nero

Rosa dell'Angelo Traversetolo (Parma)



IL TERRITORIO

Traversetolo si adagia dolcemente sulle colline parmensi, delle quali è parte sin dall'epoca celtico-romana. La presenza di nuclei abitativi già in epoca così antica è testimoniata da una pergamena datata 18 marzo 991. Il paese, a quei tempi, era noto soprattutto come centro rurale.



IL PRODOTTO

Il prosciutto di Maiale Nero, dal colore rosso carico e gusto intenso, ricorda il profumo del bosco e ha dolcezza profonda che nasce dal tipo di allevamento e dall'alimentazione nel bosco. I maiali neri sono liberi di pascolare in ampi terreni collinari, liberi sotto sole, vento e pioggia. La produzione è quella tradizionale: per tre settimane i prosciutti assorbono il sale in una cella umida e fredda, quindi per tre mesi riposano asciugandosi lentamente. Ora tocca all'aria del mare che, prima di arrivare a valle, ha rubato sull'Appennino i balsami dei boschi. Secondo la stagione, si aprono le finestre e per dodici mesi si procede così. Poi si scende in cantina: qui dopo due anni si conclude la stagionatura.



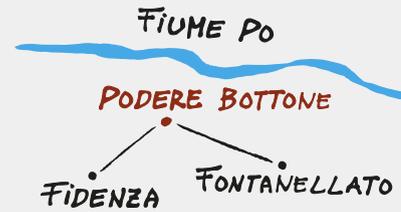
LA STORIA

La nostra storia inizia nel 1950 con Peppino Ziveri nella Macelleria di Parma. Nel territorio conosce i contadini e la qualità del loro bestiame. Da qui la volontà di vendere solo carni locali e genuine. Successivamente l'attività si sviluppa a Traversetolo nella produzione e confezionamento di salumi locali. Negli ultimi anni riserviamo una particolare attenzione all'allevamento all'aperto del Maiale Nero nella nostra fattoria di Rivalta. L'orgoglio di produrre solo autentici salumi artigianali sarà sempre il nostro impegno senza compromessi.



Culatello Podere Bottone

Rosa dell'Angelo Busseto (Parma)



IL TERRITORIO

Busseto è un comune della Bassa parmense, una zona della pianura padana a Nord di Parma segnata dal corso del grande fiume, il Po. Giovannino Guareschi, nativo di questa parte di terra, la descrive così: *"..il clima è questo, il paesaggio è questo e, in un paese come questo, basta fermarsi sulla strada a guardare una casa colonica affogata in mezzo al granoturco e alla canapa e subito nasce una storia"*. Si alternano estati afose, calde e umide ed inverni nebbiosi e freddi. L'alternarsi delle stagioni è scandito dal grande fiume a volte calmo e generoso, a volte imprevedibile con le sue ondate di piena. La gente che lo abita ha strappato al fiume queste ricche terre rendendole aree agricole coltivabili. Questa vocazione porta con sé usanze e tradizioni che hanno saputo sfruttare sapientemente a loro vantaggio queste condizioni climatiche per creare un vero capolavoro come il Culatello.



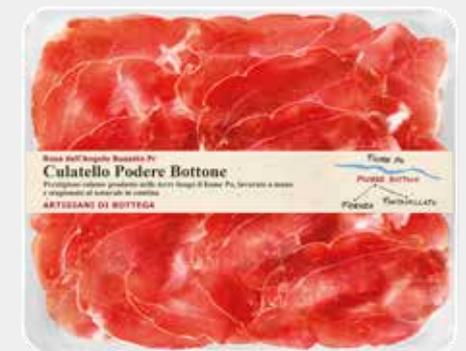
LA STORIA

La nostra storia inizia nel 1950 con Peppino Ziveri nella Macelleria di Parma. Nel territorio conosce i contadini e la qualità del loro bestiame. A Busseto produciamo e stagioniamo il più pregiato salume italiano, il Culatello. Oggi, come una volta, grazie all'esperienza di Andrea Dallaturca e al suo gruppo di artigiani, questo autentico prodotto di eccellenza viene lavorato completamente a mano.



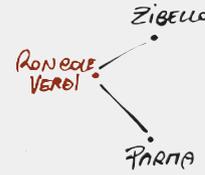
IL PRODOTTO

Per lui occorre "sacrificare" la parte più pregiata del maiale. Infatti il Culatello, principe indiscusso di tutti i salumi, "si fa su" a partire dai muscoli centrali della coscia. Carne fresca di suini pesanti italiani lavorata con attenzione e rifilata nella tipica forma a pera. Sale e pepe, 15 giorni in cella fresca a riposare, quindi legato a mano nella vescica naturale. Ora è quella zona benedetta della Bassa parmense del Po che rende il Culatello un capolavoro unico. Inverni freddi e nebbiosi, brezze primaverili, caldo estivo bruciante e umido e la fetta sarà rosso intenso, avrà profumo fragrante di viola, di erba bagnata, sapore ricco, dolcezza salda, pulita. Stagionatura minima di 12 mesi, ma secondo cantina e andamento stagionale 16-18 mesi saranno perfetti.



Salame di Roncole Verdi

Salumificio Dallatana Roncole Verdi (Parma)



IL TERRITORIO

Roncole Verdi, piccola frazione di Busseto, deve il suo nome al celebre compositore Giuseppe Verdi, che qui nacque nel 1813. C'è ancora la sua casa che all'epoca era anche osteria. Siamo nella Bassa parmense: un paesaggio di argini e canali, campi e pioppeti e paesi sparsi sulle rive del Po. Il suo clima, con inverni freddi e nebbiosi ed estati calde e afose, è l'ideale per stagionare salumi famosi come il culatello. L'umidità invernale, infatti, impedisce alla carne di asciugarsi troppo in fretta e diventare dura, mentre il caldo estivo aiuta a completare la stagionatura.



LA STORIA

I fratelli Filippo e Fabrizio Dallatana vantano un'antica tradizione salumiera: il bisnonno e il nonno facevano i norcini e loro stessi, fin da bambini, aiutavano il nonno a lavorare il maiale. Sembrava fossero destinati ad altre carriere – uno geometra e l'altro ragioniere – quando hanno deciso di tornare alle origini. Il padre Renato, bancario, viene a sapere che un suo cliente, proprietario di un piccolo salumificio, vorrebbe smettere l'attività ma non sa a chi lasciarla. Propone l'affare ai figli che accettano con entusiasmo. *“Sapevamo di essere inesperti, così, all'inizio ci siamo limitati a fare i lavori più semplici, cercavamo di imparare il più possibile dagli operai rimasti nell'azienda”* raccontano. Dopo sette anni i fratelli aprono un nuovo stabilimento, nel quale producono culatello, coppa, fiocchetto e, appunto, il salame. *“Selezioniamo e tagliamo noi le cosce”* spiegano *“e per rispettare le usanze e non alterare il sapore del salume non usiamo carne refrigerata, né macchine per insaccare”*.

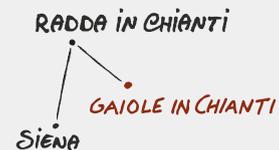
IL PRODOTTO

Il salame di Roncole Verdi è un salame sottile, tipico della Bassa parmense. Nasce dallo stesso taglio di carne del culatello di Zibello Dop, condito con sale e spezie, insaccato e legato a mano in budello naturale. Il budello, particolarmente sottile e poroso, ne favorisce una rapida stagionatura. Si gusta ancora morbido, accompagnato da Lambrusco amabile.



Prosciutto crudo di Cinta Senese

Cipressi in Chianti Gaiole in Chianti (Siena)



LA STORIA

Cipressi in Chianti inizia l'attività in un piccolo locale a ridosso delle antiche mura medievali di Radda in Chianti. Qui avviene la lavorazione della carne dei suini di Cinta Senese allevati all'aperto in un antico querceto di oltre 40 ettari situato a 700 metri di altitudine nelle colline di Barbischio a Gaiole in Chianti, dove Renzo Centri si prende cura degli animali che vivono all'aperto in un ambiente boschivo di grande pregio naturalistico.



IL TERRITORIO

Il territorio di Gaiole in Chianti si sviluppa su un'area collinare che partendo dai Monti del Chianti degrada verso la valle dell'Arbia. La storia di Gaiole in Chianti è legata alla sua posizione cruciale nelle comunicazioni tra il Chianti e il Valdarno superiore. Grazie a ciò divenne la sede del mercato dei vicini castelli. Luogo importante per il vino Chianti Classico, qui troviamo le più importanti cantine. Gaiole è immersa in un paesaggio stupendo, caratterizzato da antichi castelli e pievi romaniche.

IL PRODOTTO

Il Prosciutto crudo di Cinta Senese è fatto con carni Dop da suini allevati liberi nei boschi. È lavorato a mano, salato con sale marino, insaporito con aglio, sale, pepe e stagionato per più di un anno. Da gustare con un Chianti Classico.



Salame di Monteriggioni

SALCIS Salumi Monteriggioni (Siena)



LA STORIA

“Siamo piccoli, ma con il maiale sappiamo fare di tutto” afferma Antonio Morbidi. Nel 1923, il nonno Armando, ragioniere, si licenziò per acquistare una latteria. All’epoca era normale fare salumi nel retrobottega dei negozi, ma durante la seconda guerra mondiale non c’erano abbastanza maiali e lo stato obbligò i produttori a riunirsi e spartirsi i capi a disposizione. Nasce così, nel 1941, la “Società Anonima per la Lavorazione delle Carni e Insaccati di Siena – Salcis”. Il primo stabilimento sorge vicino al centro, poi si sposta a Ostellino, un tempo campagna oggi periferia della città. Negli anni ’60 la Salcis affianca alla produzione di salumi quella di formaggi. È una trovata che permette di mantenere gli operai tutto l’anno: la lavorazione dei salumi, infatti, era ancora stagionale (da ottobre ad aprile); durante gli altri mesi, andavano a fare mattoni. Dalla fine degli anni ’80 l’azienda è di proprietà della famiglia Morbidi. Di recente ha ricominciato a lavorare la cinta senese, abbandonata negli anni del boom economico per razze più produttive. Dal 2000 ha una nuova sede a Monteriggioni, ma il suo cuore batte sempre per Siena, dove la famiglia vende direttamente i propri prodotti in sfiziose “pizzicherie”.



IL PRODOTTO

È il salume tipico toscano per eccellenza di tradizioni storiche. Il salame è ottenuto con le parti nobili della spalla e della pancetta, caratterizzato dall’impasto finemente macinato, aromatizzato, in aggiunta agli altri aromi, con finocchio selvatico che conferisce al salume un gusto particolarissimo ed appetitoso. Al taglio la fetta risulta morbida e pastosa che tende a sciogliersi nel palato. Accompagnato al classico pane non salato è un componente insostituibile nell’antipasto toscano.



IL TERRITORIO

Monteriggioni sorge su un colle tra Siena e Firenze. Le sue mura hanno ispirato la forma della corona dell’Italia nelle rappresentazioni allegoriche. Il paese fu per secoli un baluardo di Siena: città di artisti e mercanti. Nel palazzo comunale di Siena, Ambrogio Lorenzetti dipinge l’affresco del “Buongoverno” (1337-39), in cui compare una cinta senese: suino rustico, nero, con una fascia chiara (cinta) attorno alle spalle; fu allevato per secoli dai mezzadri, al cui lavoro si deve la trasformazione delle campagne toscane nel paesaggio che tutti ammiriamo.



Porchetta cotta al forno a legna

Salumeria di Monte San Savino (Arezzo)



IL TERRITORIO

Il Comune di Monte San Savino, nel cuore della Val di Chiana, sorge su un colle attorno al Cassero, fortezza del XIV secolo. Il suo territorio si sviluppa tra la valle alluvionale che si estende tra le province di Siena, Arezzo e Roma e le colline tipiche del panorama toscano ed è da sempre votato all'agricoltura e all'allevamento. Il paese ha dato i natali allo scultore rinascimentale Andrea Contucci, detto il Sansovino, e a papa Giulio III. Quest'ultimo amava portare con sé la porchetta, un cibo pratico e gustoso, amato dai contadini, per donarla ai suoi ospiti.

LA STORIA

La famiglia Iacomoni si occupa di porchetta da circa 50 anni. Ha cominciato Walter, che, sovvertendo la tradizione di famiglia (papà era pescatore), si mise a vendere porchette al mercato. Il prodotto è buono, i clienti apprezzano e tornano a comprarlo. Nasce così, nel 1962 una piccola bottega di macelleria. I salumi si salavano in una stanza sotto casa, mentre la porchetta si portava a cuocere nei forni a legna della casa di campagna: *"A 13 anni ci andavo in bicicletta"* racconta il figlio Alessandro *"per curiosare e dare una mano: si può dire che io e la porchetta siamo cresciuti insieme"*. Infatti, Alessandro continua l'attività nel nuovo e moderno salumificio, dove l'attenzione alla qualità delle materie prime, la lavorazione artigianale e l'abilità delle persone hanno sempre il primo posto.



IL PRODOTTO

La porchetta di Monte San Savino è tra i prodotti agroalimentari tradizionali riconosciuti dalla Regione Toscana. È prodotta con carni di suini nati, allevati e macellati sul territorio. Conciata con rosmarino e finocchio selvatico, è cotta lentamente nel forno a legna. Dà il meglio di sé accompagnata da un vino Nobile di Montepulciano.

Rigatino di Greve in Chianti

Antica Macelleria Falorni Greve in Chianti (Firenze)



IL TERRITORIO

Il comune di Greve in Chianti si estende tra i Monti del Chianti ed i colli fiorentini nel suggestivo panorama del Chianti. Fin dal Medioevo la storia di Greve è legata alla sua piazza principale che ha sempre esercitato la funzione “mercatale” e che rappresenta ancora oggi il punto centrale di tutte le attività. L’area è vocata alla produzione di vino, olio ma anche di salumi legati alla tradizione locale.

LA STORIA

L’Antica Macelleria Falorni della Famiglia Bencistà Falorni, lavora con passione i salumi tipici della tradizione locale tramandando di padre in figlio segreti e ricette. Era il 1729 quando Gio Batta fondava l’Antica Macelleria Falorni ed oggi l’ottava generazione, rappresentata dai fratelli Lorenzo e Stefano Bencistà Falorni, è ancora all’opera in un luogo dove tutto è immutato, persino l’insegna catturata dalle prime foto in bianco e nero. Nella piazza centrale di Greve in Chianti, dove ha sede la macelleria, continua il lavoro nel rispetto del territorio e dei suoi prodotti con la nuova generazione, la nona, pronta ad ereditare la passione per la tradizione e per la salvaguardia dei prodotti locali.



IL PRODOTTO

Il rigatino di Greve in Chianti viene ricavato dalla parte più pregiata della pancetta del maiale, salato ed aromatizzato viene poi stagionato per circa quattro mesi. La particolarità di questo prodotto è legata alle sue caratteristiche di sapidità e alla tecnica di lavorazione che è rimasta invariata rispetto a quella originaria. Si può consumare come antipasto con pane, formaggi e vino Chianti Classico.

Prosciutto crudo Pratomagno

Pratomagno Prosciutti Fam. Grati San Giustino Valdarno (Arezzo)



IL TERRITORIO

Il Pratomagno è un gruppo montuoso collocato nella parte orientale della Toscana che si innalza tra il Valdarno superiore e il Casentino interessando le province di Arezzo e Firenze. La vetta più alta del massiccio montuoso raggiunge quota 1592 metri s.l.m. dove si trova un monumento, la Croce del Pratomagno; si tratta di una grande croce modulare in ferro inaugurata nel 1928. Lungo il crinale, dalle forme arrotondate e modellate dal vento, scendono numerosi torrenti e fossi che percorrono il Pratomagno verso l'Arno.



IL PRODOTTO

Il Prosciutto Pratomagno viene prodotto con cura scrupolosa ed artigianale dalla scelta della materia prima alla salatura e stagionato alle brezze e ai profumi del Pratomagno in assoluto rispetto delle tradizioni del luogo. Da gustare come antipasto con pane, formaggi e vino Chianti Classico.

LA STORIA

Nel centro della Toscana, ai piedi del Monte Pratomagno, in una zona ricca di vegetazione e aperta alle brezze di montagna ha sede l'azienda dei fratelli Grati che da oltre 50 anni produce prosciutti nel rispetto della tradizione locale. *“La nostra storia parte da lontano – racconta Paolo Grati – mio nonno, negli anni precedenti all’inizio della seconda guerra mondiale, era un commerciante di prodotti alimentari. A lui dobbiamo l’inizio della nostra attività. Dopo di lui è stato mio padre a decidere di produrre solamente prosciutti ed oggi, io e mio fratello Luigi abbiamo ricevuto il testimone”*. Dalle sapienti ed esperte mani dei fratelli Grati arriva nelle tavole un prosciutto che ha tutto il sapore della tradizione.



Prosciutto di Norcia

Salumificio Patrizi Frascaro di Norcia (Perugia)



LA STORIA

All'interno di una storia millenaria di salumi e salumieri si inserisce anche la vicenda della famiglia Cataldi, proprietari del Salumificio Patrizi. Mario Cataldi, ultimo di nove fratelli, comincia a sei anni a seguire il padre a Roma, d'inverno, per lavorare il maiale, come già suo padre aveva seguito il nonno. È un'esperienza indimenticabile: *"Ci trasferivamo con tutta la famiglia e si lavorava giorno e notte; si dormiva così poco che le scarpe, quando le rimettevamo al mattino erano ancora tiepide"* ricorda. Finché anche lui, nel 1979, apre una norcineria nella città eterna assieme ai figli David e Agostino, ai quali ha tramandato competenze e passione per il lavoro e con i quali tuttora collabora nel salumificio di Frascaro di Norcia. *"Abbiamo insegnato noi ai romani a mangiar bene"* afferma sorridendo.



IL TERRITORIO

Norcia sorge tra i fiumi Sordo e Torbidone, in Valnerina, in provincia di Perugia. Il suo nome è legato a San Benedetto, fondatore del monachesimo occidentale; ma anche alla storia della salumeria. Si racconta che l'imperatore Vespasiano avesse affidato a una comunità di ebrei deportati in zona la custodia di branchi di suini, poiché la religione vietava loro di cibarsene. In anni più recenti, gli animali, allevati nelle valli boschive ricche di querce (e ghiande), venivano macellati e portati a Roma, per essere lavorati nelle botteghe; ma i salumi si riportavano in campagna a stagionare, specialmente in Valnerina; qui, infatti, i Monti Sibillini impediscono l'afflusso di aria umida dal mare e i venti secchi creano un microclima adatto alla maturazione. I salumi stagionati tornavano di nuovo a Roma, nelle botteghe e sulle tavole dei buongustai. Assieme a loro si muovevano anche gli uomini: contadini che, terminata la vendemmia, andavano in città a lavorare e, in primavera, tornavano in campagna. Talvolta avevano fortuna e riuscivano ad acquistare un negozio, entrando a far parte di una comunità specializzata di artigiani, ancor oggi detti "norcini".



IL PRODOTTO

Il prosciutto di Norcia IGP è prodotto in zone poste al di sopra dei 500 m di altitudine, dove il clima favorisce la stagionatura. Si ricava da cosce di animali allevati in Italia e lavorati in loco; è aromatizzato con pepe e aglio, è compatto, rosso-rosato, ha profumo speziato e gusto sapido.

Prosciutto Amatriciano I.G.P.

Salumificio Castelli Accumoli (Rieti)



IL TERRITORIO

Ad Accumoli (800 metri sul livello del mare), fa freddo come a Dobbiaco, ma l'aria pulita fa bene ai salumi. Il paese sorge tra due parchi nazionali, quello dei Monti Sibillini e quello del Gran Sasso e dei Monti della Laga, tra Lazio e Umbria, vicino a due città il cui nome è legato indissolubilmente alla tradizione salumiera, Norcia e Amatrice, lungo l'antica via Salaria. Se a Roma, oggi, si mangia bene si deve anche al sacrificio di tante famiglie contadine di queste parti che d'inverno scendevano in città a lavorare come norcini o ristoratori.

LA STORIA

Gianfranco Castelli ricorda suo nonno e suo padre, originari di Norcia, che, d'inverno, prendevano la diligenza fino a Terni e poi il treno per Roma, per andare a lavorare la carne nelle botteghe. Dopo anni di "pendolarismo", il padre riesce ad aprire un negozio, nel quale Gianfranco comincia il suo apprendistato: "Ero l'ultimo dei garzoni" racconta; "non mi lasciavano neppure toccare la carne, per paura che la rovinassi". Dopo il negozio, la famiglia apre un piccolo salumificio vicino a Frascati. Nel 1984, forte di 30 anni di esperienza, Gianfranco va a gestire un nuovo stabilimento ad Accumoli, con un'idea precisa: "Vogliamo salvare le antiche ricette e riproporle alle persone adattandole alle abitudini e alle tecnologie moderne, perché siano ancora più buone". Pensate che soddisfazione quando, a gennaio 2011, dopo otto anni di studi, il prosciutto Amatriciano, prodotto di punta dell'azienda, ha ottenuto il marchio IGP.



IL PRODOTTO

Il prosciutto Amatriciano IGP si produce in 22 comuni montani della provincia di Rieti. Si ricava da cosce di suino nazionale selezionate e lavorate con la tipica rifilatura alta; viene salato e stagionato almeno 12 mesi prima di arrivare in tavola, meglio se accompagnato da un Frascati superiore.

Guanciale Amatriciano

Gianfranco Castelli Accumoli (Rieti)



IL TERRITORIO

Situata all'altitudine di 855 metri sul livello del mare nell'Appennino umbro-marchigiano in una conca all'estremo nord-est del Lazio. Il territorio è inserito nel perimetro del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, confinante con il Parco Nazionale dei Sibillini, e luogo dove la Comunità Europea ha individuato ben quattro siti di importanza Strategica per la conservazione delle biodiversità.

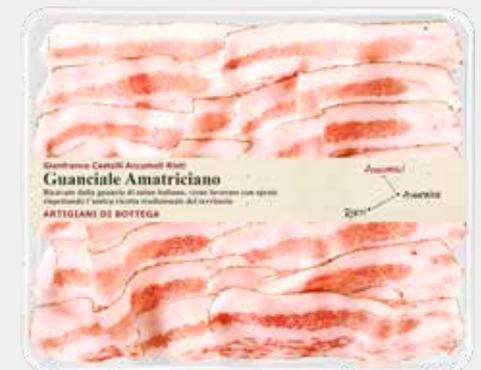


LA STORIA

Lo Stabilimento è situato nel comune di Accumoli, che vanta da sempre una cucina ricca e una storia importante e dove l'esperienza e la cultura dei maestri norcini, ereditate dalla famiglia Castelli, si sono perfettamente integrate con le moderne esigenze alimentari. È il 1984 quando Gianfranco Castelli inizia la sua attività in quello che allora era solo un piccolo laboratorio di carni suine con una limitata produzione di salumi. Ha subito ben chiara l'importanza del territorio e del legame che questo ha con i prodotti: con la collaborazione degli anziani artigiani del posto inizia quindi un grande lavoro di riscoperta delle radici e delle tradizioni che rischiavano di essere perdute col passare degli anni.

IL PRODOTTO

Il Guanciale Amatriciano De.Co. (Denominazione Comunale), è un prodotto antichissimo legato alla tradizione contadina. Si ricava da una rigorosa selezione della guancia fresca di suino nazionale pregiato che viene ben rifilata, di forma triangolare lavorato secondo la ricetta antichissima del territorio amatriciano. All'interno presenta un colore bianco vivo con screziature rosse. Questo prodotto è inoltre citato come ingrediente obbligatorio nel disciplinare della Salsa Amatriciana STG riconosciuta dal Ministero della Politiche Agricole.



Prosciutto di Bassiano

Massimiliano e Riccardo Reggiani Bassiano (Latina)



LA STORIA

Erano gli anni del dopoguerra quando Astro, nostro nonno, fuggì dalle penurie della pianura padana ed emigrò verso l'agro pontino in cerca di fortuna. Nostro nonno era un salumiere modenese che apprese l'arte della lavorazione della carne dal padre, anche lui salumiere. Dopo anni di lavoro iniziò a produrre prosciutti partendo dall'unica ricetta che conosceva, quella del posto. Conobbe il borgo medievale di Bassiano per caso e, resosi conto dell'aria particolarmente adatta alla stagionatura delle cosce di maiale, prese accordi con le monache di un convento nelle vicinanze ed iniziò a stagionare lì i suoi prosciutti. L'ambiente – Astro lo sapeva – è determinante e Bassiano, con i suoi 650 metri di altitudine, sembrava avere le caratteristiche giuste. Nonno trovò il luogo ideale appena sopra il borgo medievale: uno spazio immerso in boschi di faggio dove l'aria fresca, asciutta, protetta dall'umidità del mare, catturando gli aromi dei boschi circostanti impreziosisce e stagiona i nostri prosciutti conferendogli un sapore unico ed inconfondibile.



IL TERRITORIO

Aperte al sole, ben ventilate, le colline di Bassiano - i Lepini - offrono un clima ideale per la stagionatura dei prosciutti. Il paesino è caratterizzato dalle maestose mura castellane, fatte costruire dai Caetani nel XIII secolo. Entrando nel borgo attraverso l'arco della Porta nuova e affacciandosi dalla terrazza del belvedere ci si ritrova immersi in un mare di verde fatto di faggi, di lecci e di querce.



IL PRODOTTO

Noi cominciamo da un buon maiale. Scegliamo maiali italiani: ne conosciamo la zona di provenienza, sappiamo cosa mangiano e come vengono trattati. Poi viene l'arte, quella vera... la rifilatura al coltello per eliminare il superfluo, e dare al prosciutto la sua forma, la salatura, per proteggerne l'invecchiamento ed intervenire nella formazione del sapore. La ricetta, costituita da una salsa spalmata sulla carne fresca composta da vino dell'agro pontino, aglio, sale marino, pepe e da una leggera affumicatura con legno di faggio, è molto semplice... ma questo è un segreto di famiglia. In ultimo, lenta, accurata, controllata... la stagionatura. L'aria dei boschi di Bassiano che attraversa le nostre sale dona profumo al grasso, rende gustosa ed esalta la delicata sapidità del magro. Un retrogusto di erbe aromatiche che l'aria della montagna circostante rigogliosa di faggi ci dona.

Capocollo di Martina Franca

Salumificio Santoro Cisternino (Brindisi)



IL TERRITORIO

La Valle d'Itria, è una zona di aspre colline al centro della Puglia, suddivisa tra tre Comuni di tre Province diverse: Cisternino (Brindisi), Locorotondo (Bari) e Martina Franca (Taranto).

È la zona in cui sorgono i trulli, ma è anche quella in cui si conservano boschi di fragno: una quercia presente solo in quest'area della regione, le cui ghiande sono, da secoli, alimento per suini allevati in libertà. Qui il sapore dei salumi messi a stagionare cambia a seconda dell'aria, che spirava dall'Adriatico o dallo Ionio a seconda dei versanti.



IL PRODOTTO

Il Capocollo di Martina Franca è un salume tipico artigianale, presidio Slow Food. Proviene da suini allevati allo stato semibrado, che si nutrono di ghiande di fragno. L'alimentazione e il movimento conferiscono alla carne una struttura compatta e caratteristiche organolettiche particolari. Il salume viene salato a secco, marinato con il vino cotto d'uva verdea (un vitigno locale), insaccato in budelli naturali e affumicato con corteccia di fragno, mallo di mandorle e erbe mediterranee. Stagiona in cantina per almeno 90 giorni. Si accompagna bene con un Negroamaro.



LA STORIA

Da quarant'anni Giuseppe Santoro e Piero Caramia si occupano di salumi. Hanno cominciato dal basso, con i lavori più umili, ma sono gli unici a permettere una conoscenza approfondita delle carni e della loro trasformazione. Uno è di Cisternino, l'altro di Martina Franca e hanno unito due tradizioni simili, ma non identiche, traendo il meglio da ognuna. Quando sono riusciti ad avere un negozio e poi un salumificio tutto loro, hanno utilizzato il bagaglio culturale acquisito per riportare in auge un salume, il capocollo, che risale al Seicento, tutelarne la tipicità e migliorarlo ancora, offrendo garanzie di qualità a chi lo fa e a chi lo consuma: *"Siamo contenti quando i nostri figli, che lavorano con noi in azienda, ci fanno tante domande, perché significa che vogliono raccogliere la nostra esperienza per comunicarla all'esterno e portarla avanti"*.



'Nduja di Spilinga

Luigi Caccamo Spilinga (Vibo Valentia)



IL TERRITORIO

Spilinga è situata alle pendici del Monte Poro, a 450 metri di altitudine, in una posizione privilegiata tra il mare e la montagna. Il nome deriva da greco "Spelunga", grotta, per le numerose grotte presenti nelle vicinanze. La storia di Spilinga è legata prevalentemente alle vicissitudini storiche di Tropea, della quale fu casale fino al 1807. Ma la notorietà di Spilinga è sicuramente dovuta alla 'Nduja, salame morbido al peperoncino di origini molto antiche che risalgono alla fine del 1700. Questo piccolo comune viene definito "Città della 'Nduja" proprio perché i suoi cittadini hanno saputo tramandare l'antica bontà del prodotto fino a diventare dei veri specialisti sempre a livello artigianale.

IL PRODOTTO

La 'Nduja è un salame al peperoncino rosso spalmabile prodotto secondo l'antica tradizione, con carne di maiale, sale e peperoncino prodotto in loco. L'ingrediente principe che caratterizza il prodotto è sicuramente il peperoncino che oltre a dare sapore, garantisce la conservazione e lo rende spalmabile. Le caratteristiche del prodotto sono rimaste inalterate negli anni grazie alla maestria degli artigiani locali.

LA STORIA

L'azienda "L'Artigiano della 'Nduja" di Luigi Caccamo è frutto di passione ed attaccamento alle tradizioni. E' una realtà artigianale a conduzione familiare che produce, secondo l'antica ricetta, la 'Nduja di Spilinga utilizzando peperoncino prodotto in loco, nel Monte Poro. "La familiarità aziendale è una condizione essenziale per garantire l'originalità e la genuinità del prodotto" spiega Luigi.

Mustela Sarda

Salumi Su Sartizzu Monastir (Cagliari)



LA STORIA

Nel 1927 Giorgio Bullita, macellaio e gran conoscitore delle carni, insieme alla moglie Fedora, famosa in paese per le sue doti culinarie e l'amore per la cucina tipica, iniziano l'attività di produzione di salumi tradizionali per pochi intimi ed amici. L'esperienza viene tramandata al figlio Ignazio che insieme alla moglie Barbara inizia a produrre salumi secondo le vecchie tradizioni nel Salumificio Su Sartizzu. "Il nome del salumificio" spiega Ignazio "significa La salsiccia che veniva prodotta nella macelleria di famiglia". Anche i figli Lorenzo e Nicola, con passione, lavorano nel salumificio per tramandare la tradizione di famiglia.

IL PRODOTTO

La Mustela si ricava dal controfiletto del suino condito con sale, pepe e spezie poi leggermente stagionato. E' un prodotto tipico della Sardegna dal gusto dolce e leggermente pepato. Da accompagnare con un vino Cannonau.

IL TERRITORIO

Monastir si trova nella più fertile pianura sarda, il Campidano, ricca di agrumeti e pescheti nella Sardegna meridionale. L'attuale abitato sorse in epoca medioevale attorno ad una comunità di monaci camaldolesi non a caso il termine Monastir deriva dalla parola di origine bizantina monastero. Il territorio, a forte vocazione agricola, vanta un patrimonio archeologico di notevole interesse ricco di siti storici molto importanti.



www.artigianidibottega.it