

Guida Salumi Espresso 2017, un invito al viaggio



Sembrano davvero lontani i tempi della mucca pazza, dei polli alla diossina, e degli allevamenti intensivi, sfogliando **la Guida dell'Espresso 2017 ai salumi italiani**. Dopo momenti nei quali sembravano mancare i punti di riferimento, i produttori virtuosi sono sempre più numerosi e in ogni regione d'Italia emergono notevoli eccellenze espresse da artigiani che puntano tutto sulla materia prima selezionata, sull'alimentazione di qualità degli animali, sui tempi di stagionatura adeguati, senza interventi di alcun tipo, e tanto meno additivi. Un comparto decisamente in buona salute che fa bene all'agroalimentare italiano e ne nobilita l'immagine rendendoci fieri di scriverne, di raccontare, di assaggiare. **Una guida che rende giustizia a un ambito, quello della salumeria, che ha natali antichissimi e nobili**, per troppo tempo banalizzato e svilito da produzioni di bassa lega, e da campagne che puntavano a standardizzare e a omologare, e da cui la ristorazione non si è ancora del tutto sdoganata. Godetevi questa guida come un viaggio, portatela con voi in valigia o in treno, lasciatevi inebriare da quei profumi di buono, e da quella acquolina che sprigionano le immagini e i testi e fatene un vademecum a questa Italia da scoprire, fatta di luoghi straordinari e di piccolissimi e solitari produttori, che tengono alta la bandiera della qualità e dell'unicità. Una guida dove convivono produttori medi, che lavorano bene e raggiungono i cinque continenti, e piccolissimi che orgogliosamente resistono, **grandi classici e outsider che punteggiano il testo della Salumi 2017**, condensato del mandato esplorativo di più di 20 degustatori professionali: tecnici alimentari, sommelier professionisti, chef stellati e giornalisti enogastronomici, provenienti dalla regione di riferimento dei prodotti, impiegati in lunghi e accurati *tasting*. **Dal valdostano Lardo di Arnad, alla sarda Trattalia, passando per il Sambudello dell'Appennino Tosco-Romagnolo e per il Mazzafegato di Viterbo**, sintesi di un enorme patrimonio che esprime la miglior tradizione salumiera delle regioni italiane, e che dopo l'edizione del 2013, oggi si può trovare ampiamente narrato nell'edizione 2017, giacimenti che soltanto in minima parte sono conosciuti e apprezzati dal consumatore-tipo, e che oggi potranno essere più facilmente raggiungibili. **L'ideazione della Guida e**

il coordinamento sono ancora una volta del Team Studio Gurus, con l'autorevole direzione di **Andrea Grignaffini e Sabatino Sorrentino**, e i testi di **Matteo Valerio**, che hanno guidato l'opera dei degustatori, impegnati nell'assaggio di centinaia e centinaia di campioni a cui è stato attribuito un voto, in assoluta libertà di giudizio, attraverso degustazioni sensoriali realizzate dopo aver preso in esame **63 tipologie di salumi**, di cui 21 DOP, 19 IGP e 23 salumi tradizionali con forti legami territoriali e di grande importanza per diffusione e consumo. “Il progetto **Guida Salumi d'Italia** – afferma il curatore **Sabatino Sorrentino** – nasce con il chiaro intento di riaccendere i riflettori sulla salumeria italiana unica nel mondo per varietà, quantità e soprattutto qualità. In guida, abbiamo segnalato produttori di salumi a denominazioni **DOP e IGP** che riescono per volumi, dimensioni aziendali e capacità imprenditoriali a valorizzare la salumeria italiana nel mondo e per questo dobbiamo ringraziarli. Poi ci sono i piccoli produttori raccolti nella categoria “**In punta di coltello**” che producono eccellenze a volte introvabili per quantità esigue prodotte, ma che vale la pena cercare. Ampio spazio anche per la salumeria da “suino nero”, due produttori segnalati per le rispettive tipologie Nero dei Nebrodi, Nero di Calabria, Nero casertano, Cinta Senese, Mora Romagnola e Nero di Parma riconosciuto come razza recentemente dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (MIPAAF)”. **158 produttori** hanno espresso un totale di circa **3.000 schede** di valutazione, valutato da un punteggio espresso in centesimi, sintetizzato per semplicità del lettore, utilizzando un simbolo grafico che ricorda lo spillo, uno strumento antico in osso di cavallo, utilizzato per secoli dagli assaggiatori, per verificare la qualità dei prosciutti crudi, che attirò anche la curiosità di **Napoleone Bonaparte**, durante i suoi frequenti viaggi a Parma. Ma veniamo ai premiati, proclamati in occasione della presentazione de Le Guide dell'Espresso **alla Stazione Leopolda di Firenze il 20 ottobre**. Sono **23 le eccellenze assegnate** – “compreso il prosciutto amatriciano IGP”, mentre **l'Emilia** si conferma il cuore pulsante della salumeria italiana con 8 Eccellenze, segue la **Lombardia** con 4, il **Friuli** e la **Toscana** rispettivamente con 3, **Valle d'Aosta** con 2, chiudono **l'Umbria, Alto Adige e Lazio** con 1

riconoscimento. **Domenica 6 novembre alle ore 17, la presentazione in prima nazionale, presso la Sala Consiliare in piazza Cavicchioni 8, ad Albinea (Re).**



I PREMI

Miglior Ristorante d'Italia con selezione salumi:

Ristorante La Stella D'Oro di Soragna di Marco Dalla Bona.

Miglior Salumeria d'Italia:

Peck Milano.

23 ECCELLENZE con 5 Spilli S S S S S:

VALLE D'AOSTA

De Bosses – Jambon de Bosses DOP

Bertolin – Lard D'arnad DOP

ALTO ADIGE

Pfitscher – Speck IGP

LOMBARDIA

Citterio – Salame Milano

Levoni – Salame Ungherese

Montana – Bresaola della Valtellina IGP

Paganoni – Bresaola Della Valtellina IGP

FRIULI

Prosciuttificio Dock Dall'ava – Prosciutto di San Daniele DOP

Prosciuttificio Luciano Zanini – Prosciutto di San Daniele DOP

Prosciuttificio Wolf – Prosciutto di Sauris IGP

EMILIA

Antica Corte Pallavicina – Culatello di Zibello DOP 18 Mesi

Cav. Umberto Boschi – Salame Felino IGP

Ibis– Culatta di Busseto 16 Mesi

Ferrarini – Prosciutto Cotto Alta Qualità Nazionale Linea Master

Ibis Gran Ducato – Mortadella Bologna IGP

Prosciuttificio Ghirardi Onesto – Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi

Prosciuttificio S.Ilario – Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi

Salumificio Ferrari- Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi

TOSCANA

Salumeria Monte San Savino – Finocchiona IGP

Lardereria Fausto Guadagni – Lardo di Colonnata IGP

Renieri – Prosciutto Toscano DOP

UMBRIA

Renzini – Lui – Prosciutto di Norcia IGP

LAZIO

Salumificio Sano – Prosciutto Amatriciano IGP



Sabatino Sorrentino consegna insieme a Remo Pasquini, il premio a Marcello Palmieri produttore de la Favola

CURIOSITA' IN PUNTA DI COLTELLO:

“In questa sezione – continua Sorrentino – ci siamo focalizzati su prodotti magari meno conosciuti perché poco commerciali, ma in grado di regalare emozioni palatali inaspettate. Nello specifico abbiamo improntato la selezione circoscrivendola a quei salumi provenienti da piccole produzioni, lavorati da allevatori maniacali nella cura e nell’allevamento degli animali, prodotti magari difficilmente reperibili ma di assoluta qualità, per i quali la ricerca e l’impegno che potrebbero essere necessari saranno sicuramente ricompensati dalle virtù espresse. Nessuna Denominazione di Origine

Protetta quindi, ma solo prodotti d'eccellenza destinati ad un pubblico di nicchia. Salumi inediti che però meritano di essere conosciuti e devono essere segnalati. Esimi produttori che rispettano la tradizione alleggerendola con qualche tocco innovativo. Prodotti memorabili che non aspettano altro che essere scoperti, assaporati e condivisi”.

Produttori

Agricola Domenico Iannicola – Prosciutto di Pietraraja – Campania

Antica Macelleria Fracassi – Prosciutto del Casentino 18 Mesi – Toscana

Az. Agricola “I Salis” – Prosciutto di Pecora – Sardegna

Bettella – Pancetta Selezione 24 Mesi – Lombardia

Branchi – Prosciutto Cotto '60 Pp – Emilia

D'osvaldo – Prosciutto di Cormons Affumicato 24 Mesi – Friuli

Galloni – Prosciutto in Barrique – Emilia

Ma! Officina Gastronomica – La Brisaula “Sublime” – Lombardia

Macelleria Bonaventura Sorrentino – Campania

Masè – Prosciutto Cotto in Crosta di Pane – Friuli

Palmieri– Mortadella Favola Riserva – Emilia

Ristorante Villa Maiella – Salsiccia di Fegato – Abruzzo

Salumificio De Paulis – Prosciutto “Cuore di Paganica” – Abruzzo

Salumificio Gioi – Soppressata di Gioi – Campania

Salumificio Gombitelli -Prosciutto Penitente 24 mesi – Toscana

Ventricina & Dintorni – Ventricina del Vastese – Abruzzo

Vigneto Dei Salumi – Vinappeso – Veneto

a cura di Luca Bonacini

per info: www.guruspoint.com