

www.gamberorosso.it

GAMBERO ROSSO

anno 20 numero 234
mensile luglio 2011
4,90 euro

IN REGALO
GAMBERETTO
il giornale
dei piccoli gourmet

NÉ CARNE
NÉ PESCE,
SI DICEVA
DEI VINI ROSATI
CHE OGGI
HANNO RAGGIUNTO
UNA GRANDE
QUALITÀ.
E SONO PERFETTI
PER PESCE E PER CARNE...

ESTATE IN ROSA

vino&terroir
MATELICA
L'ALTRO
VERDICCHIO

vacanze
I TRUCCHI
DEI FOTOGRAFI
DI FOOD

sardegna
L'ISOLA GOLOSA
DEL GIOVANE
CHEF

prosciutto cotto
LA CLASSIFICA
DEI DIECI
PIÙ BUONI

SOLO SU
sky
CANALE 411
CHIAMA 02 70 70

10234
9 771592 856009

QUEL MORBIDO SAPORE

P ROSCIUTTO COTTO

**È CONSIDERATO
IL FRATELLO MINORE
DEL PIÙ RICERCATO CRUDO.
MA QUANDO È DI ALTA
QUALITÀ, FATTO CON
COSCE SELEZIONATE, BEN
LAVORATE E CONDITE CON
UNA CONCIA EQUILIBRATA,
NON FA RIMPIANGERE
IL PARMA O IL SAN DANIELE.
ECCO I DIECI PIÙ BUONI**

È la solita storia di famiglia. C'è il fratello bello, il prosciutto crudo, migliore per definizione, più ricercato e meglio pagato. E il fratello minore, il prosciutto cotto, relegato al ruolo cadetto come immagine e prezzo. A meno che non nasca appositamente per essere una specialità: cosce selezionate di suino disossate, sgrassate e toelettate come si deve, cottura lenta a vapore, soprattutto una salamoia con un mix contenuto di aromi che vince per sottrazione. La legge (il decreto del 21 settembre 2005 del Ministero delle Attività Produttive) distingue tre tipologie di prodotto: prosciutto cotto; prosciutto cotto scelto, con un tasso di umidità sotto il 78,5% e identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali della coscia intera del suino (sottofesa, fesa, noce e magatello: indice che non si tratta di un prodotto "ricostruito"); prosciutto cotto alta qualità, sempre da cosce intere, con umidità non oltre il 75,5% e privo di polifosfati aggiunti, proteine del latte e di soia (che trattengono l'acqua), amidi, fecole, gelatine alimentari. Quasi tutti i prosciutti assaggiati dal nostro panel sono industriali (per fare questo tipo di salume è dura essere artigiani: ci vogliono macchinari e tecnologie appropriate). Alcuni dichiarano di non contenere glutammato, derivati del latte, glutine, aromi. La faccia del prosciutto deve essere di colore roseo di diversa intensità, umida, leggermente marezzata (con infiltrazioni di grasso nel tessuto magro), con uno spessore di grasso sottocutaneo importante (indica che la coscia proviene da suini italiani pesanti) e sodo; assenti fessurazioni, sacche di gelatina, ematomi e riflessi metallici. Al naso e in bocca si avvertiranno sensazioni primarie di carni suine e di spezie dosate, di intensità e persistenza equilibrate, senza note acide e di sapidità finta ed eccessiva (che tradisce la presenza del glutammato), una consistenza succosa e solubile, un'alta masticabilità.

VERDI PREFERIVA LA SPALLA

Piaceva al maestro Verdi, suo storico estimatore, piace ai buongustai evoluti ed esigenti. È la spalla cotta di San Secondo, salume tradizionale della Bassa Parmense ricavato dal quarto anteriore del suino, legato a mano e stagionato circa un mese. Un "cotto" più fibroso e tenace rispetto a quello classico perché la spalla ha più muscoli della coscia e traina l'animale, ma non per questo meno saporito, tutt'altro. Eccellente, per l'ottima materia prima e la concia equilibrata che lascia campo libero alle carni suine, la spalla cotta di San Secondo dell'Antica Corte Pallavicina (alias Massimo Spigaroli, "quello" del culatello di Zibello). Lo trovate a Polesine Parmense (www.acpallavicina.com) e nell'alta gastronomia.

LA VERSIONE PATA NEGRA

Se il Patacotto, il prosciutto cotto di Pata Negra di Real Group, avesse potuto competere con gli altri prodotti sarebbe arrivato primo. Ma è un'altra storia, un'altra categoria di prodotto, per quella leggera nota di fumo che completa la lavorazione e dà al gusto una marcia in più. Sarà per la materia prima: cosce di suini neri iberici allevati bradi e a ghianda in Spagna (importate dall'azienda parmense appena macellate, www.realgroupsrl.it). Sarà per la lavorazione garantita da un grande del cotto artigianale italiano, Branchi di Felino (date un'occhiata alla classifica!). Sta di fatto che non ci ha fatto rimpiangere il crudo Pata Negra. In vendita in boutique gourmet a 4,5-5 euro l'etto.





1°
BRANCHI
PROSCIUTTI
COTTO '60
Felino (PR)
tel. 0521 835 601
www.branchi.it

Il Cotto '60 di Branchi è la dimostrazione che il prosciutto cotto, quando nasce per essere eccellente ed è fatto a regola d'arte, non ha nulla da invidiare a un grande crudo. È un "alta qualità" ottenuto da cosce nazionali PP (quelle destinate al prosciutto di Parma), con salagione manuale in arteria femorale, frollatura e maturazione prolungata. Niente allergeni, glutammato, derivati del latte, glutine, polifosfati e acqua aggiunta. E niente aromi di alcun tipo, né naturali né di sintesi. La differenza si vede e si sente. Bella fetta vibrante per il colore rosato di diverse intensità, l'aspetto umido e la marezzatura di grasso perfettamente distribuita nelle parti magre; ad avvolgere tutto uno spesso strato di grasso. Profumo e sapore delicatissimi, soavi e puliti eppure ampi, evoluti e persistenti: ci senti tutta la verità di un'ottima materia prima e di una lavorazione rispettosa dell'ingrediente di partenza, senza forzature

aromatiche. Grande equilibrio nel rapporto grasso-magro e nelle sensazioni gustative, tessitura succosa, alta masticabilità e una fantastica scioglievolezza del grasso.
PREZZO al kg 32 euro

2°
NEGRONI
COTTO DI
CULATELLO
Verona
tel. 05 944 711
0458 097 511
www.negroni.com

L'ultracentenaria holding dei salumi Negroni (oggi brand del gruppo Veronesi, "quelli" del pollo Aia) raggiunge il secondo posto con il cotto di culatello (taglio ottenuto dal muscolo posteriore della coscia del maiale), ottenuto da suini nazionali e lavorato senza polifosfati, glutine e derivati del latte. Aspetto smagliante di un bel colore rosa, umido e con la giusta presenza di grasso nella marezzatura e nella copertura del pezzo intero. Profumi animali "buoni", intensi e persistenti, offre il meglio di sé in bocca con un ampio ventaglio di sensazioni: potenza ma senza forzature, persistenza e pulizia, grasso dolce e solubilissimo,

bella consistenza e un'incredibile rotondità e lunghezza aromatica.
PREZZO al kg 25 euro

OSCAR QUALITÀ/PREZZO
3°
IBIS
CULATELLO
COTTO GRAN
BUSSETO
Castelvetro
di Modena
(MO)
tel. 0524 930 311
www.cremonini.it

Un altro grande cotto realizzato da un'importante azienda salumiera italiana, dal 2003 nel Gruppo Cremonini con il marchio Ibisè. Non è un prosciutto ma un culatello, il taglio pregiato con cui si fa il salume sinonimo di Zibello, ottenuto da cosce provenienti dal circuito del Suino Pesante Padano, sottoposte a una particolare salamoia, massaggiate e legate a mano con lo spago, cotte appese in speciali forni in modo lento e prolungato. Non contiene ogm, glutine, polifosfati, lattosio, glutammato, proteine e derivati del latte. Nel Gran Busseto tutto è di alto livello: aspetto, carne, grasso, spezie, sapore, consistenza. Bella faccia con varie gradazioni di rosa, marezzatura diffusa e uno spesso strato di grasso sodo. Profumo

eccellente, verace ed evoluto dove svetta una speziatura esuberante e lunghissima (soprattutto si avverte l'aroma di rosmarino), eppure fresco e fragrante. Sapore pieno, intenso e rotondo, di straordinaria persistenza ma non stucchevole. Piacevoli sensazioni aromatiche dove torna alla grande il rosmarino (che per qualche panelista sbilancia il sapore). Straordinaria fluidità e solubilità del grasso. Eccellente tessitura.
PREZZO al kg 23 euro

4°
VILLANI
CINQUEFIORI
ECCCELLENZA
Castelnuovo
Rangone (MO)
tel. 059 534 411
www.villanisalumi.it

Il Cinquefiori Eccellenza di questa storica industria della salumeria italiana è un cotto "alta qualità" (quindi senza polifosfati, amidi, fecole, gelatine alimentari, proteine del latte e di soia) ottenuto da cosce di suino pesante italiano derivate dal circuito PP. Forma rettangolare rotondeggiante con i quattro muscoli della coscia ben leggibili, colore rosa antico intenso, giusta quantità di grasso

nella marezzatura e nella copertura. Il profumo è delicato e caratteristico (con appena una sensazione di glutammato). Molto piacevoli e persistenti le sensazioni tattili e gustative, con la sapidità arrotondata dalla dolcezza del grasso, di grande solubilità, e sentori erbacei nel ventaglio aromatico. Consistenza succosa, eccellente masticabilità.
PREZZO al kg 22,50 euro

5°
CASA
MODENA
PRIMOCOTTO
Modena
tel. 059 586 111
www.grandisalumificiitaliani.it

Anche il Primocotto di Casa Modena (nel gruppo Grandi Salumifici Italiani) è un "alta qualità", per legge senza polifosfati e proteine del latte. In più è privo di glutammato, lattosio e glutine. Materia prima: carni di suini italiani con lavorazione tradizionale a coscia chiusa. Bella fetta color rosa chiaro con leggera marezzatura, ricoperta da uno strato di grasso contenuto. L'odore è di buona intensità, godibile, rotondo e pulito. Sensazioni che ritroviamo in bocca seppure accompagnate da una



carenza di succosità e di solubilità del grasso che rende la consistenza asciutta e la masticabilità non scorrevole. Buone le note aromatiche.

PREZZO al kg 32-38 euro

6°
LEVONI
GRAN
CORONA
Castelluccio
(MN)
tel. 800 820 098
www.levoni.it

Cento anni netti netti – 1911-2011 – per un colosso della salumeria italiana che sa il fatto suo. Lo dimostra il suo prosciutto cotto “alta qualità” Gran Corona, ottenuto da cosce fresche di suino allevato in Italia e appartenenti al circuito delle produzioni Dop prosciutto di Parma e San Daniele. Nella concia miele d’arancio, mentre sono assenti glutine, lattosio, proteine del latte, polifosfati e glutammato. Faccia grande, rosea e compatta con in bella evidenza i quattro muscoli della coscia avvolti da un contenuto strato di grasso. I profumi sono quelli tipici “maialosi” ma freschi e delicati, ingentiliti da una nota dolce e da sentori di spezie. In bocca presenta una tessitura poco cedevole

con scarsa grassezza e succosità, e un gusto molto sapido (troppo per qualche panelista) e poco persistente.

PREZZO al kg 29 euro

7°
CAPITELLI
S. GIOVANNI
Borgonovo
Val Tidone
(PC)
tel. 0523 862 845

Azienda salumiera tra il Po e la collina piacentina, specializzata nei salumi cotti. E proprio il prosciutto cotto San Giovanni è il suo prodotto di punta. È ottenuto dalla coscia intera fresca di suino pesante padano selezionata per il crudo di Parma, disossata “chiusa”, con salamoia siringata nella vena femorale e legatura a mano. Nella concia assenti glutammato, polifosfati, glutine e derivati del latte. Gli aromi sono dati da un’infusione di spezie e verdure fresche. Fetta ampia con la carne di un bel colore rosato giustamente marezzata e circondata da 3 dita di grasso. Profumi di carni suine maturi, dolci e sapidi, di buona intensità e persistenza. Delude leggermente in bocca: la sapidità

risulta un po’ corta, la masticabilità migliorabile per una lieve mancanza di succosità e scioglievolezza del grasso, le sensazioni aromatiche non molto evidenti.

PREZZO al kg 25 euro

8°
CESARE
FIORUCCI
PROSCIUTTO
COTTO 100%
NATURALE
Pomezia (RM)
tel. 06 911 931
www.fioruccifood.it

Come la mortadella Suprema ma anche il cotto “100% Naturale” di Cesare Fiorucci è realizzato senza additivi (glutine, polifosfati, caseinati ecc.). Dichiarati solo sale, aromi naturali e nitriti di origine vegetale che vanno a condire le cosce di maiale (le stesse impiegate per il Parma e il San Daniele) lavorate dal fresco. Fetta rettangolare color rosa pallido avvolta da un sottile strato di grasso. Naso un po’ corto ed evanescente, mentre in bocca si apprezzano la buona consistenza e succosità, la scioglievolezza del grasso e i piacevoli aromi retrolfattivi.

PREZZO al kg 20-22 euro

9°
MONTORSI
MONVERO
Formigine(MO)
tel. 059 447 111
www.montorsi.com

Monvero è il fiore all’occhiello tra i prosciutti cotti di questo marchio storico della salumeria italiana, oggi nella Negroni-Veronesi. Un cotto “alta qualità” e di filiera, ottenuto da cosce provenienti da allevamenti e macelli controllati dall’azienda modenese, lavorato senza glutammato e polifosfati, glutine e derivati del latte. Fetta color rosa pallido giustamente marezzata e ricoperta da un discreto strato di grasso. Seppure un po’ scarico e corto al naso e in bocca, si presenta nel complesso ben bilanciato nelle varie componenti. Consistenza asciutta e fibrosa per mancanza di succosità e di grasso (ma buono e dolce). In evidenza l’elemento salino. Chiude un po’ amaro.

PREZZO al kg 22 euro

10°
PEDRAZZOLI
NAZIONALE
BIO
San Giovanni
del Dosso(MN)
tel. 0386 757 332
www.salumificiopedrazzoli.it

60 anni di esperienza, controllo della filiera suinicola dall’allevamento alla commercializzazione, con la linea Primavera Pedrazzoli firma salumi biologici fatti con carni di maiali tirati su con alimenti certificati bio. L’“alta qualità” Nazionale Bio, ottenuto da suini pesanti italiani selezionati per il prosciutto di Parma e San Daniele, lavorazione dal fresco e senza aggiunta di derivati del latte e polifosfati, si presenta tutto rosa, molto magro e compatto, senza traccia di marezzatura e con scarsa copertura di grasso. Al naso impatto sapido affiancato da un forte sentore di spezie e aromi. Il sapore risulta scarico di ampiezza e profondità ma persistente. Consistenza asciutta e un po’ stopposa.

PREZZO al kg 20 euro

AL PANEL DI DEGUSTAZIONE HANNO PARTECIPATO: Francesca Adinolfi, vicepresidente ONAF, Marco Camilli, presidente di Anagribios, Ugo Armando Cotilli, medico esperto in nutrizione, Marco Greggio, docente di analisi sensoriale, Sandro Masci, docente di analisi sensoriale, Luigi Tacchi, genetista dell’ANAS, Domenico Villani dell’ ONAF di Roma

I prezzi indicati sono ottenuti raddoppiando quelli di listino delle aziende