

Atlas of Gourmet Food Valley

ATLANTE GASTRONOMICO della **FOOD VALLEY**



SALUMI cotti e da cuocere - cooked and to be cooked SALUMI

STORIA e PRODUZIONE

La carne suina è la più consumata al mondo e in Europa si considera che vengano macellati ogni anno circa 250 milioni di suini, di cui il 25% circa in Germania. L'Italia ne macella circa 13 milioni, la maggior parte dei quali sono destinati alla trasformazione. Infatti, si sono sviluppate nei secoli tecniche di elaborazione gastronomica e di conservazione della carne suina peculiari per aree distinte, tanto che in Emilia-Romagna non c'è "campanile" che non abbia il suo salume particolare. Alcuni di questi sono riconosciuti DOP e IGP e devono la propria qualità principalmente al luogo di origine e/o al metodo tradizionale di produzione. Fra i salumi cotti o da cuocere si ricordano la Mortadella Bologna IGP, il Cotechino Modena IGP, lo zampone Modena IGP e la Salama da sugo IGP.

Oggi i suini sono generalmente allevati in modo intensivo e la maggior parte degli allevamenti è concentrata nel Nord Italia; la recente riscoperta di vecchie razze locali, come la Mora Romagnola e il Nero di Parma ha riportato in auge l'allevamento semi-brado.

Le caratteristiche dei prodotti trasformati, oltre che dalla qualità delle materie prime e degli ingredienti impiegati, dipendono fortemente dall'intervento dell'uomo.

I salumi sono spesso un sapiente assemblaggio di porzioni ben ponderate di tessuto muscolare, grasso e tessuto connettivo, quel tessuto che, una volta cotto, conferisce al cotechino e simili la consistenza gelatinosa.

Le trasformazioni a carico delle proteine e dei grassi a seguito della cottura e/o stagionatura sono responsabili del tipico flavour dei salumi. A questo concorre anche il quinto gusto fondamentale, l'"umami", ovvero il sapore di glutammato, prodotto spesso demonizzato, ma che di fatto ritroviamo in natura in diversi prodotti di origine animale, a partire dal Parmigiano-Reggiano.



SALUMI cotti e da cuocere	
Categoria	Carni trasformate e conservate
Stagionalità	Tradizionale: novembre-marzo Attuale: tutto l'anno
Territorialità	Regione Emilia-Romagna
Conservabilità	Tradizionale: breve Attuale: grazie al freddo e al sottovuoto, molto buona e prolungata nel tempo

HISTORY and PRODUCTION

Pork meat is the most eaten meat in the world; statistics tell that more than 250 millions swines are butchered in Europe; 25% of them only in Germany. Italy slaughters almost 13 millions heads, many of those are dedicated to processing. Many gastronomic, preserving techniques, in fact, grew around pork meat production, and belong to very specific areas. This led to a particular parochialism on salumi, especially in Emilia Romagna.

Pork farms today are located into stalls and concentrated in limited areas, even though the recent rediscover of ancient local breedings, like Mora Romagnola or Nero di Parma, promoted the semi-wild breeding.

Salumi are the result of human manipulation of raw material; this allows a certain influence on the features of the processed product.

The great protagonists of salumi are fats and proteins. Meat flavors are linked to the presence of proteins; during cooking and / or aging, these latter release amino acids, the real responsible to the typical flavor. It is possible to find, in all meat products, a fundamental fifth taste: umami, which is the flavor of glutamate. This is often a demonized product, but is actually found in nature in several products from the animal world, starting from Parmigiano.

Salumi are often a wise assemblage of well balanced portions of muscle, fat and connective tissue; this latter gives to Cotechino and other similar products that particular jelly consistency.

cooked and to be cooked SALUMI	
Cathegory	Processed and preserved meat
Seasonality	Traditionally: from November to March Currently: all year long
Territoriality	Emilia-Romagna region
Shelf life	Traditionally: short Currently: long and persistano through time thanks to cold and vacuum.



dal PRODOTTO ai SENSI

Prosciutto cotto (Emilia-Romagna)

In un prosciutto cotto di qualità si devono riconoscere almeno tre dei quattro muscoli principali della coscia intera del maiale: semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale.

Nei prosciutti artigianali di alta qualità, come del resto previsto anche dalla normativa vigente, il contenuto in acqua è inferiore rispetto ad un cotto industriale

Per quanto attiene il colore, l'ottimale sarebbe un bel colore rosa opaco, poiché la lucentezza indica una maggiore presenza di acqua. Il colore del grasso, altro aspetto importante da considerare, deve essere bianco.

Un prosciutto di buona qualità non deve presentare piccole emorragie o altri difetti, inoltre è importante una buona infiltrazione del grasso tra le fibre muscolari (marezzatura). Lo spessore del grasso, poi, ci può già fornire un'indicazione dell'aromaticità del prodotto: più spesso è lo strato di grasso, più aromatico è il prosciutto.

Ci sono produzioni di prosciutti cotti, a prescindere da IGP o DOP, che ricorrono a selezioni e modalità di gestione della materia prima del tutto particolari.

Ad esempio, il prosciutto cotto di Mora Romagnola in generale viene realizzato solo a partire da maiali di 18-24 mesi di età e la coscia viene salata con iniezione di salamoia in vena e cotta in forno in pietra riscaldato con legno di faggio. L'osso viene tolto solo dopo la cottura. La particolarità di questo prosciutto è una caratteristica nota aromatica speziata e di fumè, nonostante la coscia non sia sottoposta all'affumicatura. Visivamente si presenta opaco, rosa intenso con aree più colorate di rosso e con una buona marezzatura. Appena si mette in bocca un pezzetto di prosciutto cotto di Mora si percepisce nettamente l'umami.

Spalla cotta di San Secondo (Parma)

La spalla cotta si mangia calda, appena cotta. Tendenzialmente è più acida del prosciutto cotto ed ha un sapore più deciso. Il quarto anteriore del maiale è più muscoloso, ma più saporito. La spalla cotta è un salume tipico della Bassa Parmense, fa parte della tradizione popolare e come tale rientra nella categoria dei "cibi da festa popolare".

Salame rosa (Bologna e Ferrara)

Si trovano indicazioni in merito ad un salame rosa a Bologna già in scritti del '700. Per la realizzazione di questo salume si usano carni del sotto-spalla e un po' di spalla, il cui contenuto maggiore di grasso conferisce al prodotto una complessità aromatica maggiore.

Mortadella (Bologna)

La mortadella è il tipico salume cotto bolognese. Per una corretta cottura occorre che la temperatura al cuore del salume raggiunga i 74°C. Si dice

che per ogni centimetro di diametro del salume serve 1 ora di cottura.

Per le produzioni artigianali di qualità in genere gli animali vengono macellati intorno ai 18 mesi di età. Al macinato viene aggiunto, a volte, aglio in spicchi a metà lavorazione e poi viene insaccato in vescica di bue. La cottura dura circa 30 ore (le mortadelle tradizionali cuociono in 24 ore) e la temperatura è via via crescente; a 50°C si fa una pausa e poi si riparte per completare la cottura. Questa cottura prolungata tende ad esaltare il gusto umami.

Salumi da cuocere

Talora gli insaccati da cuocere vengono definiti "Salumeria da pentola" e la loro peculiarità consiste nel fatto che la cottura gli conferisce una consistenza cremosa, che perdono quando si raffreddano diventando gommosi.

Salama da sugo (Ferrara)

Viene preparata macinando varie carni del maiale (coppa del collo, guanciale, polpa magra derivante dalla rifilatura della coscia per il prosciutto e la spalla), con l'aggiunta di piccole percentuali di lingua e fegato, sale, pepe e noce moscata. Preparazioni casalinghe del prodotto talora prevedono anche altre spezie come chiodi di garofano e cannella. Il composto viene poi conciato con abbondante vino rosso, che, oltre ad aromatizzare l'insaccato, caratterizza in modo determinante la stagionatura, orientando la formazione del tipico sapore della salama da sugo. L'impasto viene insaccato nella vescica del maiale, legato e posto a stagionare per diversi mesi, fino ad un anno. Si consuma dopo lunga cottura in acqua. Queste procedure fanno sì che si ottenga un prodotto terziarizzato, con aromi e sapori molto particolari.

Per la sua intensità di sapore e aroma, la Salama da sugo deve essere considerata un ingrediente, un condimento, piuttosto che un piatto vero e proprio..

Bondiola (Poggio Renatico, FE)

La bondiola è un salume tradizionale, tipico dell'area di Poggio Renatico, vicino al fiume Reno, confezionato con carni magre di suino (coppa fresca, cotenna, goletta), che vengono macinate a grana grossa e aromatizzate con vino bianco, aromi naturali e spezie, quindi insaccate nella vescica del maiale. Secondo alcuni scritti storici, la percentuale di cotenna destinata alla bondiola era intorno al 25-30%. Si consuma dopo cottura prolungata in acqua.

Cotechino (Nord Italia)

Insaccato da cuocere piuttosto diffuso nelle regioni del Nord Italia. Deve il suo nome alla presenza nell'impasto della cotenna, normalmente costituito anche da tagli di carne poco pregiati e pancetta. Visivamente, il cotechino

non deve essere lucido e per apprezzarne il profumo bastano poche e brevi olfazioni. Per evitare interferenze al gusto, sarebbe meglio non usare posate in metallo (plastica o legno).

Per il cotechino, e per tutti gli insaccati simili, è bene evitare la cottura sotto vuoto, poiché questi prodotti rimarrebbero troppo salati. La lenta cottura in acqua, invece, consente di eliminare l'eccesso di sale che si rende necessario per una buona conservabilità e di trasformare il tessuto connettivo della cotenna in gustosa gelatina.

Zamponone

Tra i prodotti del maiale che non necessitano di un processo di stagionatura, lo Zamponone è sempre stato considerato un prodotto particolarmente pregiato, solitamente accompagnato dalle altrettanto pregiate lenticchie. È ottenuto da carni di suino sapientemente selezionate unite a cotenna, secondo i dettami dell'antica ricetta. Il macinato può essere delicatamente aromatizzato con pepe, noce moscata, cannella, chiodi di garofano e vino. L'impasto così ottenuto viene poi insaccato in un involucro naturale, rappresentato dalla pelle della zampa anteriore del maiale, legata all'estremità superiore, come vuole la tradizione.

Il prodotto precotto è confezionato in buste ermetiche sottoposto a trattamento termico, mentre il prodotto crudo viene asciugato in stufe ad aria calda ed è quindi necessario farlo bollire preventivamente per circa 2 ore. Dal colore roseo tendente al rosso e dalla consistenza compatta, lo Zamponone ha un elevato contenuto in proteine nobili, ha più grassi insaturi rispetto ai saturi, perde parte del grasso dopo la cottura ed è ricco di vitamine del gruppo B e di minerali (soprattutto ferro e zinco).

Bël-e-cöt (Russi, Ravenna)

Insaccato tipico dell'area di Russi (RA), il Bël-e-cöt, pur avendone l'aspetto, non è un cotechino ma un suo "parente nobile", per la scelta delle carni che lo compongono. Si gusta specialmente durante la Festa della Madonna dei Sette Dolori (terza domenica di settembre), acquistandolo direttamente dai salumieri di Russi già cotto (da cui il nome) e pronto per essere mangiato subito ("situazione gastronomica").

per la cottura l'insaccato va preventivamente forato con uno spillone o apposito strumento, per agevolare la fuoriuscita di grasso e prevenire la rottura della pelle. Va poi immerso in abbondante acqua fredda e posto a cuocere per almeno 3-4 ore dall'inizio dell'ebollizione, al fine di esaltarne la collosità (incipiac). Il cosiddetto inciac, il collante, la gelatinosità, è data proprio dal giusto rapporto tra muscoli e cotenna, in genere 40% di muscoli, 30% di goletta e 30% di cotenna. Il risultato finale, all'assaggio, deve far avvertire la consistenza della cotica e non trasmettere eccessiva untuosità.

Prete (Bassa Parmense)

Il Prete è un prodotto della tradizione norcina della Bassa Parmense. Si tratta

di un insaccato messo nella cotenna di stinco, lavorata a cono e senza tagli verticali. Il contenuto non è macinato, ma sono pezzi di carne interi prelevati dallo stinco e dalle punte di spalla rifilate e salate prima di essere cucite dentro la cotenna.

Dopo la cucitura il Prete assume una forma tondeggiante, ma poi viene schiacciato tra due stecche di legno, per favorirne l'asciugatura e assume così la tipica forma. Dopo almeno venti giorni è pronto per la cottura. Tradizionalmente si serve fumante con purè di patate o con la tipica Mostarda.

Triangolo o Cappello da prete (Emilia)

Il triangolo o cappello da prete è un insaccato di forma triangolare che ricorda, per l'appunto, il cappello usato un tempo dai preti. È una variante del cotechino e dello zamponone e come questi è costituito da carne di maiale macinata, anche se di norma più finemente, e con la variante dell'aggiunta del vino nell'impasto. Viene cotto in acqua, a lungo, e servito con purè di patate.



From the **PRODUCT** to the **SENSES**

Prosciutto cotto, baked ham (Emilia-Romagna)

In a good prosciutto cotto (cooked ham), it is possible to recognize at least three of the four muscles on the whole leg of the pig: semi-tendon, semi-membrane, quadriceps and femoral biceps.

In high quality artisanal prosciutto, as told by the current regulation, water content has to be lower than industrialized prosciutto.

For what concerns the color, the ideal one is a nice, opaque pink, since a certain sheen stands for a higher water content. During the evaluation, the color of the fat has to be considered too.

A high quality prosciutto doesn't have to show any little bleedings or other defects; moreover, it is important to have a certain infiltration of the fat through muscular fibers (moire). Fat thickness, then, can already provide an indication on aromas: the thicker the fat, the most aromatic the prosciutto.

There are certain prosciutto production, regardless those of PGI and PDO, that start from selections and treatment of raw material that stand completely on themselves. For example, prosciutto cotto of Mora Romagnola is made starting from 18-24 months old porks; the leg is salted through brine injection into vein, and then cooked in stone oven, fired with beech wood. The bone is set apart only after the cooking process. What is particular in this prosciutto is a bunch of aromatic features, like spicy and smoked, even if the leg is not truly smoked. The color is opaque, intense pink with some areas that tend to red, with a good moire. Umami is immediately released once prosciutto melts in the mouth.

Spalla Cotta, cooked shoulder from San Secondo (Parma)

This cooked shoulder has to be eaten warm, straight after cooking, so to taste less salty. It tends to be more sour than prosciutto cotto, with a stronger taste. The forequarter of the pork is more muscled, but tastier too. Cooked shoulder is typical from Bassa Parmense, and it is considered a "festivity food".

Salame Rosa, pink salami (Bologna e Ferrara)

There are some information of pink salami in Bologna starting from 1700. A little bit of shoulder and under-shoulder (with fatter and tastier connective tissue) meat are required to make this salami.

Mortadella (Bologna)

Mortadella is the typical cooked salumi from Bologna. A right cooking process requires the core of this salumi reaching the temperature of 74 celsius degrees. It is said that each centimeter of the diameter requires 1 hour cooking.

High quality productions usually ask for 18 months- old porks. It is common to add garlic cloves to the minced meat, at half process; everything is stuffed into an ox bladder. The cooking lasts almost 30 hours (traditional Mortadella cooks for 24 hours) where temperature always increases. Then there is a break once 50 celsius degrees are reached, and cooking starts again until the end. This long cooking is needed to exalt umami.

To be cooked salumi

Sometimes salumi that have to be cooked are named "pot salumi", and their distinctive feature is a creamy consistency obtained while cooking, that turns into a jelly consistency once cooled.

Salama da sugo, sausage for sauce (Ferrara)

This sausage is made from different cuts of the pork (nape, cheek, slim pulp from refined leg and shoulder), with some extra additions of tongue and liver, salt, pepper and nutmeg. Some homemade preparations also add other spices such as cloves and cinnamon. The mixture is then cured with red wine, so to define the typical flavor also while aging. It is then stuffed into a pork bladder, tied and then aged for several months (for no more than one year). It can be eaten after a long cooking in hot water.

Due to its intensity, this sausage has to be considered as an ingredient for seasoning, since it is quite impossible to be eaten by itself. It is commonly eaten as a tasting compound.

The sausage is aged and then cooked in order to obtain a very complex product, with particular aromas and flavors; the longer the aging, the more complex the aromas.

Bondiola (Poggio Renatico, FE)

Bondiola is a traditional salumi of Poggio Renatico area, close to Reno river, obtained by lean pork meat (nape, rind, throat) that is coarsely minced and flavored with white wine, natural aromas and spices, and then stuffed into a pork bladder. According to some historical readings, the percentage of employed rind was around 25-30%. It can be eaten after a long cooking in hot water.

Cotechino (Nord Italia)

Cotechino is very well-known all over Northern Italy. Its name comes from the presence of the rind (cotenna) in the mixture, just aside other cuts and bacon. Cotechino doesn't have to shine at the sight, and it takes short smells in order to appreciate the aromas. It would be better to employ metallic cutlery (rather than plastic or wood) during the tasting session, so to not covering the original aromas.

It is also better to avoid vacuum cooking, because the final result could be too salty. A slow cooking in hot water, on the contrary, allows to eliminate salt in excess, to prolong its shelf life and to transform the connective tissue into tasty jelly.

Zampone

Among those product who don't require any aging process, Zampone has always been considered one of the finest. It is usually matched with fine lentils. It is made from accurately selected pork meat and rind. The mixture can be flavored with pepper, nutmeg, cinnamon, cloves and wine. This is then filled into a natural casing, usually the skin of the front leg of the pig.

Zampone is pre-cooked, packed in thermally treated airtight bags, whereas the raw product is dried in hot water stoves, and then boiled for 2 hours. Zampone has a typical color that varies from a pale pink to a strong red, and has a compact consistency.

It has a high content of noble proteins, has more unsaturated fats than saturated fats, loses a certain amount of fat while cooking and is rich in vitamin B and minerals (especially iron and zinc).

Bël-e-cöt (Russi, Ravenna)

Bël-e-cöt is typical from Russi area, and even if it looks like a Cotechino, it can be considered its "royal relative" thanks to the choice of the meat from which it is made. It is mainly eaten during the feast of the Lady of the Seven Sorrows (which is on the third Sunday of September). It is possible to purchase it already cooked from the main butcheries of Russi. From this condition derives the name = already cooked, ready to be eaten.

The cooking process needs a previous step: the sausage has to be perforated so to allow the fat to leak. It is then soaked in cold water and then cooked for 3 or 4 hours, starting from the boiling, so to exalt the stickiness of inciac. Inciac is the jelly that results from the relation of muscles and rind (usually 40% muscles, 30% throat and 30% rind). The final result doesn't have to be too oily.

Prete (Bassa Parmense)

Prete (priest) is typical from Bassa Parmense area. It is a salumi stuffed into shin rind, and then cone shaped. The mixture is not minced, but is made of salted meat slices taken from the shin and the shoulder.

When cooked, Prete becomes round, but then is squeezed between two wooden sticks, that get the drying faster and give back the typical shape. It is ready to be cooked after 20 days of aging. It is traditionally served with potato purée or the typical mustard.

Triangolo or Cappello da prete (Emilia)

Triangolo (triangle) or Cappello da prete (priest hat) is a triangular salumi that recalls the ancient hat used by priests. It is a variant of cotechino and zampone, and is made, as well as those last two, of pork meat, which is finely minced and flavored by the addition of wine. It is slowly cooked in hot water and then served with potato purée.



dal **PRODOTTO** alla **CUCINA**

L'aeroporto, un benvenuto per chi sbarca a Bologna nella Food Valley

Bruno Stabile

Chef Ristorante "Monte del Re", Dozza (BO)

Il piatto si compone di mortadella di Mora romagnola con cream caramel di pistacchi, spalla cotta di San Secondo Spigaroli con mostarda, prosciutto cotto di Mora con patate viola, spalla cotta Terre Ducali con gnocco fritto, fagottino di mortadella Favola di Palmieri con giuncata e piadina. Complessivamente le varie combinazioni cercano di rendere una sensazione di buon equilibrio, con una leggera punta di dolce, trattandosi comunque di salumi cotti.



Insoliti abbinamenti ai salumi cotti

Daniele Baruzzi

Chef Ristorante "Insolito", Russi (RA)

Il piatto si compone di: hamburger di Bèllelçöt con maionese vegetale wasabi, Mariola con purè di sedano rapa, Bondiola con purè di patate e zenzero, Zampone con verza e mela verde, Cotechino con marmellata d'arancie amare. Questi antipasti caldi manifestano una prevalenza di sensazione dolce, comunque bilanciata da giusta sapidità.



Il prete in raviolo

Antonio Montalto

Chef Ristorante "Antica Corte Pallavicina", Polesine Parmense (PR)

Il ripieno dei ravioli è realizzato con il Prete, il condimento con cavolo nero, accompagnato da mela cotogna senapata. Inevitabilmente la carne di maiale imprime una nota dolce prevalente, nonostante i tentativi di smussare questa dolcezza.



Salama da sugo e memorie natalizie...

Pier Luigi di Diego

Chef Ristorante "Il Don Giovanni", Ferrara (FE)

Il piatto si compone di una base di pane bagnato con alchermes e riduzione di Porto su cui viene posta una crema di fegato di pollastre e di vitello con vino Madera. Segue uno strato di patate alla crema legate con colla di pesce: di fatto una sorta di bavarese. E a completare il tutto la salama da sugo. L'uso del fegato amaro, a dar man forte alla piccola percentuale di fegato già contenuto nella salama da sugo, è forse riuscito a bilanciare la dolcezza del maiale e delle patate. Un piatto complesso e particolare che nel suo insieme riesce ad esprimere un certo equilibrio.



Panettone con la Mortadella di Aldo Zivieri

Macelleria Zivieri, Monzuno (BO)

Una novità assoluta, forse anche una provocazione, che però è stata accolta con favore dal pubblico, soprattutto da chi non ama i dolci troppo dolci.



Dove... in Emilia-Romagna

Consorzio Zampone Modena e Cotechino Modena

c/o Assica - Str. 4, palazzo Q8, Milano Fiori (MI)

Consorzio Mortadella Bologna

Str. 4, palazzo Q8, Milano Fiori (MI)

Macelleria Zivieri

Piazza XXIV maggio 9/c - Monzuno (BO)

Branchi Elio e Livio s.r.l.

via Garibaldi, 14 - Felino (PR)

Giulio Gherri

Terre Ducali - Langhirano (PR)

Massimo Spigaroli

Corte Pallavicina - Polesine Parmense (PR)

Salumificio Gianni Negrini

Cento (FE)

Salumi Villani

Castelnuovo Rangone (MO)

Lorenzo Rizzieri

Ferrara (FE)

Salumificio Gianni Negrini

Cento (FE)

Salumificio Loberti

Madonna Boschi (FE)

Compagnia nuova aurora

Scortichino (FE)

Macelleria Renzi

Russi (RA)

Macelleria Fiorentini

Russi (RA)

Macelleria Rizio Cappelli

Russi (RA)

from the **PRODUCT** to the **KITCHEN**

Airpork,
a warm welcome to those who arrive in Bologna Food Valley

Bruno Stabile

Chef Restaurant "Monte del Re", Dozza (BO)

This dish is made up of Mora Romagnola Mortadella with pistachio crème caramel, cooked shoulder of San Secondo Spigaroli with mustard, Mora Prosciutto Cotto with purple potatoes, cooked shoulder from Terre Ducali with fried gnocco, Favola Mortadella from Palmieri in a dumpling with junket and piadina. All different combinations contribute to a balanced sensation, with a slightly sweet accent coming from cooked meat.



Unusual matchings with cooked salumi

Daniele Baruzzi

Chef Restaurant "Insolito", Russi (RA)

This dish is made up of: Bêl-e-cöt hamburger with wasabi mayonnaise, Mariola with celeriac purée, Bondiola with potato and ginger purée, Zampone with savoy cabbage and green apple, Cotechino with bitter orange marmalade. These warm starters show a prevalent sweet sensation, still balanced from a certain sapidity.



Prete in a raviolo

Antonio Montalto

Chef Restaurant "Antica Corte Pallavicina", Polesine Parmense (PR)

The filling of these ravioli is made with Prete (priest in Italian), then seasoned with black kale and quince mustard. Pork meat, of course, brings a prevalent sweet note, regardless the effort to smooth it with stronger flavors.



Sausage for sauce and Christmas memories...

Pier Luigi di Diego

Chef Restaurant "Il Don Giovanni, Ferrara (FE)

The dish is made up of a basement of bread, wet with alchermes and Porto syrup, covered by a cream of calf and chicken livers with Madera wine. Then, a layer of creamy potatoes are bind with isinglass: the result is actually a kind of bavarese. A sausage cooked in tomato sauce complete the dish. The use of bitter liver accentuates first the one already present into the sausage, and then balance the sweetness of pork and potatoes. A complex dish able to express, in its whole, a certain balance.



Panettone with Aldo Zivieri Mortadella

Macelleria Zivieri, Monzuno (BO)

An absolute novelty, which is a little bit provocative, but still warmly accepted from the public, especially from those who don't love desserts too much.



Where... in Emilia-Romagna

Consorzio Zampone Modena e Cotechino Modena

c/o Assica - Str. 4, palazzo Q8, Milano Fiori (MI)

Consorzio Mortadella Bologna

Str. 4, palazzo Q8, Milano Fiori (MI)

Macelleria Zivieri

Piazza XXIV maggio 9/c - Monzuno (BO)

Branchi Elio e Livio s.r.l.

via Garibaldi, 14 - Felino (PR)

Giulio Gherri

Terre Ducali - Langhirano (PR)

Massimo Spigaroli

Corte Pallavicina - Polesine Parmense (PR)

Salumificio Gianni Negrini

Cento (FE)

Salumi Villani

Castelnuovo Rangone (MO)

Lorenzo Rizzieri

Ferrara (FE)

Salumificio Gianni Negrini

Cento (FE)

Salumificio Loberti

Madonna Boschi (FE)

Compagnia nuova aurora

Scortichino (FE)

Macelleria Renzi

Russi (RA)

Macelleria Fiorentini

Russi (RA)

Macelleria Rizio Cappelli

Russi (RA)



Regione Emilia-Romagna

Atlas of Gourmet Food Valley

ATLANTE GASTRONOMICO della **FOOD VALLEY**

