

SALUMI ITALIANI DOP IGP

spunti(ni) creativi



16 idées originales pour des collations créatives avec viandes salées **AOP** et **IGP**



mipaaf

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Financé avec la contribution de Mipaaf DM52135 du 13.7.2018



SALUMI ITALIANI DOP IGP

spunti(ni) creativi

Les collations créatives ont été créés pour offrir de nouvelles alternatives faciles au sandwich classique. Seize idées simples pour préparer des recettes rapides avec de la charcuterie italienne AOP et IGP. A la maison, au travail, à un dîner entre amis ou dans un moment de détente, découvrez les combinaisons et recréez les propositions de notre Food Ambassador.

	Speck Alto Adige IGP	page 2		Bresaola della Valtellina IGP	page 6		Capocollo di Calabria AOP	page 10		Salame Felino IGP	page 14
	Mortadella Bologna IGP	page 3		Salamini Italiani alla Cacciatora AOP	page 7		Prosciutto di San Daniele AOP	page 11		Cotechino Modena IGP	page 15
	Culatello di Zibello AOP	page 4		Prosciutto Toscano AOP	page 8		Salame Brianza AOP	page 12		Prosciutto di Carpegna AOP	page 16
	Prosciutto di Modena AOP	page 5		Salame di Varzi AOP	page 9		Coppa di Parma IGP	page 13		Pancetta Piacentina AOP	page 17

CROSTONE

avec Speck Alto Adige IGP

Difficulté :



Speck Alto Adige IGP

Les premiers documents mentionnant "speck" remontent au XVIIIe siècle. Cependant, même si les noms et les définitions diffèrent, il apparaît dans les livres comptables et dans les règlements des bouchers dès 1200. Speck Alto Adige IGP est un jambon cru typiquement fumé, produit selon la règle traditionnelle « peu de sel, peu de fumée et beaucoup d'air », qui consiste précisément à combiner les deux techniques qui rendent son goût unique : un léger fumage et un assaisonnement lent (en moyenne 22 semaines). L'arôme incomparable et typiquement épicé réside dans l'utilisation judicieuse du sel, du poivre et d'un mélange d'épices qui dépend de la recette de chaque producteur. Le produit fini est reconnaissable au label de qualité "Speck Alto Adige IGP" imprimé sur l'étiquette verte.



www.speck.it

#speckaltoadigeigp



Ce dont vous avez besoin :

Croûton de pain • Speck Alto Adige IGP • Tomate en tranches • Brie • Guacamole

Comment faire :

1. Couper une tranche de pain à croûte dure
2. Couper et griller les tranches de tomate
3. Griller le pain et placer la tomate sur le brie et la tomate
4. Au four pendant 3 minutes à 180°
5. Terminer la composition avec Speck Alto Adige IGP
6. ... et guacamole abondant

Regardez la recette vidéo

Une recette créative de *Francesco Pruneddu*.
www.myfoodphotography.it



FOCACCIA DE PATATES

avec Mortadella Bologna IGP

Difficulté :



Mortadella Bologna IGP

La naissance de la Mortadella Bologna, telle que nous la connaissons aujourd'hui, remonte à 1661 lorsque le cardinal Farnese a publié une annonce de production, précurseur du règlement actuel. La Mortadella Bologna IGP a une forme ovale ou cylindrique, la surface est veloutée avec une couleur rose vif et l'odeur a un parfum aromatique ; le goût est typique et délicat. La pâte, composée de viandes sélectionnées et de "lardelli" de graisse de gorge de porc, est farcie dans des boyaux de différentes tailles et ficelée. Par la suite, elle est cuite à la poêle, chauffée à air sec, avec une durée allant de quelques heures à plusieurs jours et finalement passée sous l'eau froide qui permet au produit de "se stabiliser".



www.mortadellabologna.com

#MortadellaBolognaIGP



Ce dont vous avez besoin :

Focaccia de patates • Mortadella Bologna IGP

- Sauce verte (persil, pain trempé dans du vinaigre, 2 anchois et 1 œuf à la coque)
- Tomate confit

Comment faire :

1. Couper en deux une focaccia de pomme de terre chaude
2. Étaler la sauce verte
3. Ajouter les tomates confites et la mortadelle Bologna IGP
4. Finir avec les tomates confites et la sauce verte à volonté

Une recette créative de *Francesco Pruneddu*.

www.myfoodphotography.it



Regardez la recette vidéo

CROISSANT SALATO

avec Culatello di Zibello AOP

Difficulté :



Culatello di Zibello AOP

La première mention du culatello remonte à 1735, dans un document de la municipalité de Parme. L'art de produire le Culatello di Zibello est transmis depuis des générations, incarne l'histoire d'une terre, les traditions de ses habitants et du climat. Le Culatello di Zibello est un produit d'épicerie fine avec une forme de poire caractéristique, ficelé pour former une sorte de filet à mailles larges. Une fois coupées, les tranches ont une couleur rouge uniforme avec de la graisse intramusculaire blanche. L'arôme est intense et caractéristique, le goût est indubitable, doux et délicat.



www.consorziodelculatellodizibello.com

#culatellodizibellodop



Ce dont vous avez besoin :

Croissant salé • Culatello di Zibello AOP • Robiola aux herbes aromatiques
• Fleurs de courge en pâte • Noix de pin grillées

Comment faire :

1. Coupez les croissants salés en deux
2. Préparez la pâte avec l'œuf et le sel, ajoutez de l'eau pétillante froide du réfrigérateur
3. Mélangez lentement la farine tamisée avec du bicarbonate de soude
4. Mélangez la robiola avec du sel, du poivre et des herbes finement hachées
5. Trempez les fleurs de courge dans la pâte et les faire frire dans une huile bouillante abondante
6. Commencez par étaler la robiola sur le croissant
7. Fleur de courge frites, pignons de pin grillés et le Culatello di Zibello AOP

Regardez la recette vidéo

Une recette créative de *Germana Brusca*.
www.lericettedimamma.com



TIGELLA

avec Prosciutto di Modena AOP

Difficulté :



Prosciutto di Modena AOP

Les premiers documents qui nous parlons du Prosciutto di Modena remontent aux Celtes, qui ont introduit la pratique de la conservation des viandes avec le sel, et des Romains qui ont accueilli jambons et saucisses à leurs banquets. Le Prosciutto di Modena se caractérise par une forme typique en poire avec un poids moyen d'environ 8 à 10 kg. Une fois coupé, il a une couleur rouge vif, avec un arôme extrêmement agréable, intense mais jamais fort. Le goût sucré et plein n'est jamais salé.



www.consorzioprosciuttomodena.it

#prosciuttodimodenadop



Ce dont vous avez besoin :

Tigelle • Jambon de Modène AOP • Tomino grillé • Valériane • Miel
• Tomates cerises séchées

Comment faire :

1. Faire chauffer la tigelle
2. Faire griller les tomini
3. Ouvrir la tigelle et la disposer avec la valériane
4. Ajouter les tomates séchées au soleil, le tomino haché et le miel
5. Terminer en ajoutant le Prosciutto di Modena AOP

Une recette créative de *Germana Brusca*.
www.lericettedimammagy.com



Regardez la recette vidéo

PAIN D'OLIVE

avec Bresaola della Valtellina IGP

Difficulté :



Bresaola della Valtellina IGP

La Bresaola della Valtellina a une consistance ferme et élastique, une couleur rouge uniforme avec un bord légèrement nuancé pour la partie maigre et de légères stries de graisse blanche, une apparence de coupe compacte et sans fente, un parfum délicat et légèrement aromatique, un goût agréable et modérément savoureux. Il est produit uniquement avec les meilleures coupes de cuisses sélectionnées dans le monde entier et provenant de bovins âgés d'au moins 18 mois



www.bresaolavaltellina.it

#BresaolaInedita



Ce dont vous avez besoin :

Pain aux olives • Bresaola della Valtellina IGP • Pâté d'olives noires
• Courgettes grillées • Ricotta • Zeste de citron

Comment faire :

1. Couper les sandwichs avec les olives
2. Couper et griller les courgettes
3. Assaisonner avec du sel et de l'huile EVO
4. Assaisonner la ricotta avec le zeste et le poivre de citron bio
5. Répartir le pâté d'olives sur le sandwich et ajouter les courgettes grillées
6. Bresaola della Valtellina IGP
7. Pour finir, une quenelle de ricotta

Regardez la recette vidéo

Une recette créative de *Roberta Castrichella*.
www.robysushi.com



PAIN AUX 5 CÉRÉALES

avec Salamini Italiani alla Cacciatora AOP

Difficulté :



Salamini Italiani alla Cacciatora AOP

Les Salamini alla Cacciatora italiens sont des salami assaisonnés, de petite taille (entre 200 et 350 g), de forme légèrement incurvée et de consistance compacte et non élastique ; ils apparaissent lorsqu'ils sont coupés avec des tranches rouges rubis uniformes et des grains de graisse bien répartis. Seules les coupes de porc, sel, poivre et une pincée d'ail sont utilisées. Le Salame Cacciatore Italiano présente une bonne quantité de matières grasses, fournisseur d'énergie et protéines nobles riches en acides aminés.



www.salamecacciatore.it

#cacciatoreitaliano



Ce dont vous avez besoin :

Pain aux 5 céréales • Salamini Italiani alla Cacciatora AOP • Fromage affiné
• Miel • Endive grillée de Belgique

Comment faire :

1. Couper le pain aux 5 céréales
2. Faire griller l'endive belge
3. Assaisonner de sel et d'huile EVO
4. Couper le fromage vieilli et le Salami Cacciatore italien
5. Farcir le pain avec l'endive, le Salame Cacciatore italien et le fromage affiné
6. Enfin, ajoutez un peu de miel

Regardez la recette vidéo

Une recette créative de *Roberta Castrichella*.
www.robysushi.com



TIGELLA

avec Prosciutto Toscano AOP

Difficulté :



Prosciutto Toscano AOP

Le Prosciutto Toscano a une longue tradition qui remonte à l'époque des Médicis, lorsque la production de Prosciutto Toscano était réglementée. La technique de production traditionnelle et le climat du territoire rendent le Prosciutto Toscano unique : les terres tempérées et les vents marins rendent cette région particulièrement adaptée à la cuisson du jambon. Il a une forme arquée arrondie sur le dessus et se distingue par la présence de poivre noir recouvrant l'ensemble du produit. La couleur de la tranche varie du rouge vif au rouge clair avec peu de graisse.



www.prosciuttotoscano.com

#prosciuttotoscanodop



Ce dont vous avez besoin :

Tigelle • Prosciutto Toscano AOP • Fromage à tartiner • Chou noir
• Tomates cerises

Comment faire :

1. Faire chauffer la tigelle et la couper en deux
2. Ajouter le fromage à tartiner
3. Couper 5/6 feuilles de chou noir dans la partie centrale, les faire cuire au four sur une plaque à pâtisserie pendant 8 minutes à 180° en ajoutant de l'huile
4. 3/4 tomates cerises confites
5. Enfin, ajoutez le Prosciutto Toscano AOP

Regardez la recette vidéo

Une recette créative de *Vatinee Suvimol*.
www.athai pianist.com



TIGELLA

au Salame di Varzi AOP

Difficulté :



Salame di Varzi AOP

La tradition veut que les Lombards, installés à Oltrepò Pavese montano, utilisaient déjà le salami et était leur aliment préféré lors de leurs transmigrations, tant pour leurs caractéristiques de conservation que pour leurs propriétés nutritionnelles incontestables. Le Salame di Varzi est fait avec du porc haché mélangé avec du sel de mer, des grains de poivre et une infusion d'ail dans du vin rouge. Comme l'enseigne la tradition, la tranche doit être coupée obliquement, en "bec de clarinette", pour obtenir la forme non ronde caractéristique et l'épaisseur adéquate. La texture est douce au toucher, la couleur est rouge vif. Le goût est traditionnellement doux et délicat, particulièrement raffiné en raison du long processus de vieillissement.

www.consortiovarzi.it

#salamedivarzidop



Ce dont vous avez besoin :

Tigelle • Salame di Varzi AOP • Burrata • Rucola • Tomates cerises confites

Comment faire :

1. Faites chauffer la tigelle et coupez-la en deux
2. Farcies de burrata
3. Ajoutez les tomates confites et le Salame di Varzi AOP
4. Terminez avec la roquette

Regardez la recette vidéo

Une recette créative de *Vatinee Suvimol*.
www.athaipianist.com



PAIN ENTIER

avec Capocollo di Calabria AOP

Difficulté :



Capocollo di Calabria AOP

Les origines de la production de charcuterie en Calabre remontent probablement à l'époque de la colonisation grecque des côtes ioniennes. Le Capocollo di Calabria AOP a une forme cylindrique, enveloppé dans un film naturel, attaché avec de la ficelle. Il a une couleur rose ou rouge plus ou moins intense et une saveur délicate qui s'affine avec le temps.



www.consorziosalumidicalabriaAOP.it

#CapocolloDiCalabriaDOP



Ce dont vous avez besoin :

Pain complet • Capocollo di Calabria AOP • Ricotta di bufala
• Aubergines grillées • Noisettes

Comment faire :

1. Couper le sandwich complet
2. Faire griller les tranches d'aubergine
3. Assouplir la ricotta avec une cuillère à soupe d'eau
4. Concasser les noisettes
5. Commencer à remplir le Capocollo di Calabria AOP, les aubergines grillées, la ricotta et un filet d'huile EVO
6. Enfin, les noisettes hachées

Regardez la recette vidéo

Une recette créative de *Francesca D'Agnano*.
www.singerfood.com



SANDWICH AU BLE TENDRE

avec Prosciutto di San Daniele AOP

Difficulté :



Une recette créative de *Francesca D'Agnano*.
www.singerfood.com



Prosciutto di San Daniele AOP



La zone de production du Prosciutto di San Daniele est limitée à la zone qui correspond au territoire de la municipalité de San Daniele del Friuli (environ 34 km²), au centre de Friuli Venezia Giulia. Il est obtenu à partir de l'assaisonnement de cuisses fraîches de porcs italiens et est reconnu par la marque du Consortium apposée sur la couenne, par sa forme distinctive en "guitare". L'arôme est délicat, plus persistant avec le processus de vieillissement.



www.prosciuttosandaniele.it

#SanDanieleDOP



Ce dont vous avez besoin :

Sandwich au blé tendre • Prosciutto di San Daniele AOP • Stracciatella
• Dattes confites • Citron bio • Basilic

Comment faire :

1. Couper le sandwich de blé tendre
2. Couper les tomates en deux et cuire à 200° pendant 5 minutes
3. Couper un citron en fines tranches
4. Couper le basilic en filangè
5. Farcir le sandwich avec le Prosciutto di San Daniele AOP, stracciatella et tomates cerises
6. Enfin, ajoutez le citron et le basilic

Regardez la recette vidéo

PAIN AU BEURRE

avec Salame Brianza AOP

Difficulté :



Salame Brianza AOP

On connaît le Salame Brianza depuis 1500 grâce aux écrits littéraires de la région de Milan et grâce aux nombreux textes de cuisine locale. La position géographique de Brianza, caractérisée par un climat vallonné et des plages aux températures typiques, est un environnement particulièrement favorable pour le meilleur séchage et assaisonnement du salami. L'altitude moyenne de la région est en fait supérieure à 350 mètres au-dessus du niveau de la mer, en dehors des brumes de la vallée du Pô. Le parfum est délicat et caractéristique, le goût est très doux et jamais acide.

www.consorziosalamebrianza.it

#consorziosalamebrianza



Ce dont vous avez besoin :

Pain au beurre • Salame Brianza AOP • Câpres hachées aromatiques • Olives • Tomates séchées • Courgettes grillées • Mozzarella

Comment faire :

1. Couper le pain en beurre
2. Couper et griller les courgettes
3. Préparer un mélange avec des tomates séchées, des olives et des câpres
4. Couper le Salame Brianza AOP
5. Farcir le sandwich avec des courgettes et de la mozzarella hachées et grillées
6. Terminer avec le Salame Brianza AOP

Regardez la recette vidéo

Une recette créative de *Viola Fregosi*.
www.unpizzicodiviola.com



SANDWICH AUX CEREALES

avec Coppa di Parma IGP

Difficulté :



Coppa di Parma IGP

Les références et citations qui attestent de la consommation de la Coppa di Parma IGP sont nombreuses et se retrouvent dès le XVII^e siècle avec des documents qui parlent du produit en utilisant le terme "bondiola" ou "salame investito". La Coppa di Parma IGP a une forme cylindrique, avec des dimensions variant de 25 à 40 cm de long, et pesant pas moins de 1,3 kg. Grâce à une période de cuisson relativement courte, il se caractérise par une consistance douce et une saveur pas trop prononcée, ce qui permet de percevoir pleinement le goût typique du porc. Une fois coupée, la tranche est compacte, non grasse, rouge du côté maigre, et rose du côté gras.



www.coppadiparmaIGP.com

#CoppadiParma



Ce dont vous avez besoin :

Sandwich aux céréales • Coppa di Parma IGP • Artichauts à l'huile • Olives • Parmigiano Reggiano • Provola dolce • Chou rouge

Comment faire :

1. Couper le pain aux céréales
2. Mélanger les artichauts, les olives et le parmesan
3. Assaisonner le chou rouge avec de l'huile et du sel
4. Remplir le sandwich avec la crème d'artichaut, la provola dolce et la Coppa di Parma IGP
5. Terminer avec le chou rouge

Une recette créative de *Viola Fregosi*.
www.unpizzicodiviola.com



Regardez la recette vidéo

PAIN ENTIER

avec Salame Felino IGP

Difficulté :



Salame Felino IGP

Les premières références de Salame Felino IGP peuvent être trouvées dès le 3ème et 4ème siècle après JC ; après quelques siècles, le produit est célébré artistiquement à l'intérieur du Baptistère de Parme. La viande utilisée, provenant de porcs hautement sélectionnés et très prisés, est constituée de fractions musculaires et grasses telles que la tête de pancetta et/ou l'épaule. Le Salame Felino IGP a une forme cylindrique et lorsqu'il est coupé, la tranche est de couleur rouge rubis, homogène et maigre, le goût est doux et délicat.



www.salamefelino.com

#SalameFelino



Ce dont vous avez besoin :

Pain complet • Salame Felino IGP • Chou noir • Tomates séchées
• Crème de noix • Scamorza fumée

Comment faire :

1. Coupez le pain d'épeautre entier en tranches
2. Ragoûtez le chou noir avec de l'huile et du piment
3. Étalez la crème de noix
4. Ajoutez le chou noir
5. Quelques tomates sèches et Salame Felino IGP
6. Pour finir la scamorza fumée

Regardez la recette vidéo

Une recette créative de *Luisa Ambrosini*.
www.tacchiepentole.com



FOCACCIA

avec Cotechino Modena IGP

Difficulté :



Cotechino Modena IGP

Le Zampone Modena et le Cotechino Modena sont parmi les produits les plus anciens de l'épicerie fine italienne. La légende raconte qu'ils sont apparus pour la première fois à l'hiver 1511 à Mirandola, lorsque la ville a été assiégée par les milices du pape Jules II. Ils sont constitués d'un mélange de porc obtenu à partir de musculature striée, de graisse de porc, de couenne, de sel, de poivre entier et/ou de morceaux. Appréciés dans les dîners de Noël, le Zampone Modena et le Cotechino Modena se consomment tout au long de l'année. Une fois coupées, les tranches, qui sont rosâtres à rouges inégales, doivent être compactes.



www.modenaIGP.it

#consorziozamponecotechino



Ce dont vous avez besoin :

Focaccia • Cotechino Modena IGP • Gorgonzola épicé
• Houmous de pois chiches • Radicchio sauté • Pignons de pin

Comment faire :

1. Couper la focaccia en deux
2. Faire griller le radicchio tardif
3. Étaler l'houmous de pois chiche
4. Ajouter le radicchio tardif grillé
5. Ajouter le gorgonzola épicé et maintenant le Cotechino di Modena IGP
6. Pignons de pin en touche finale

Regardez la recette vidéo

Une recette créative de *Luisa Ambrosini*.
www.tacchiepentole.com



CIABATTINA

au jambon de Carpegna AOP

Difficulté :



Prosciutto di Carpegna AOP

La transformation du jambon de Carpegna doit avoir lieu dans la zone traditionnellement adaptée de la municipalité de Carpegna (province de Pesaro-Urbino, région des Marches). Le microclimat de la région est caractérisé par un air sec, typique de la première montagne, qui enrichit les courants saumâtres provenant de la mer Adriatique voisine de senteurs boisées. Le jambon de Carpegna se reconnaît grâce à la marque sur la croûte et est obtenu à partir de l'assaisonnement de cuisses fraîches de porcs italiens. A la dégustation, il est délicatement complexe : la douceur prédominante est enrichie de notes légèrement épicées grâce au mélange exclusif de stuc traditionnel avec du poivre et du paprika.



#prosciuttodicarpegna

Ce dont vous avez besoin :

Ciabattina • Jambon de Carpegna AOP • Artichauts à l'huile
• Piments calabrais • Salade mixte • Huile épicée

Comment faire :

1. Hacher finement les artichauts dans l'huile
2. Hacher quelques poivrons de Calabre et ajouter l'huile d'olive
3. Assaisonner le mélange avec l'huile épicée fraîchement préparée
4. Couper le sandwich en deux et assaisonner le pain avec de l'huile épicée
5. Ajouter le misticanza et le jambon de Carpegna AOP
6. Terminer avec les artichauts finement hachés

Regardez la recette vidéo

Une recette créative de **Sonia Paladini**.
www.soniapaladini.it



CARRÈ

avec Pancetta Piacentina AOP

Difficulté :



Pancetta Piacentina AOP

La région de Plaisance est depuis l'Antiquité un environnement naturel particulièrement adapté à l'élevage porcin et aux charcuteries. Déjà au début du XVe siècle, les commerçants de Milan et de Lombardie les distinguaient des autres en les qualifiant de "trucs de Piasenza" et dans les premières décennies du XVIIIe siècle, la charcuterie de Piacentina se retrouvait même dans les milieux élitistes de la France et de l'Espagne. Pancetta Piacentina AOP est de forme cylindrique, la tranche est caractérisée par l'alternance typique de couches circulaires de rouge vif et de blanc rosé. Arôme agréable et doux. En bouche, la tranche est douce, avec une tendance à fondre grâce à la présence de parties grasses, qui déterminent également le goût délicat et distinctement sucré, ne manquant pas de la saveur qui rend le produit particulièrement appétissant.

www.salumitipicipiacentini.it

#PancettaPiacentinaDOP



Ce dont vous avez besoin :

Carrè • Pancetta Piacentina AOP • Crème de fèves
• Ricotta • Courgettes grillées

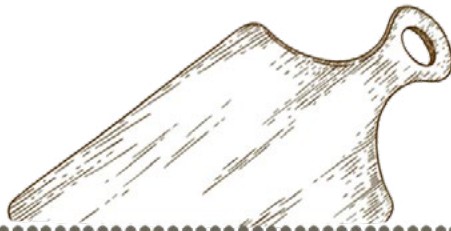
Comment faire :

1. Faire cuire les fèves dans l'eau salée
2. Mélanger avec l'huile d'olive pour obtenir une crème
3. Compléter avec le jus d'un demi citron
4. Couper la courgette en tranches et la griller
5. Assaisonner la ricotta avec de l'huile et du poivre
6. Ajouter le carrè, la crème de fèves, la Pancetta Piacentina AOP et la ricotta
7. Terminer avec les courgettes grillées.

Regardez la recette vidéo

Une recette créative de **Sonia Paladini**.
www.soniapaladini.it





SALUMI ITALIANI DOP IGP

spunti(ni) creativi



mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Financé avec la contribution
de Mipaaf DM52135 du 13.7.2018