



.....

SALUMI ITALIANI AOP IGP

Tradizione e creatività in cucina

.....



Recettes originales avec
les charcuteries **AOP** et **IGP** par l'école de
La Scuola di Cucina sale&pepe



mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Financé avec la contribution
de Mipaaf DM82337 du 22.11.2018



SALUMI ITALIANI DOP IGP

Tradizione e creatività in cucina



16 recettes dédiées à la charcuterie AOP et IGP, un voyage culinaire entre tradition et fantaisie, avec la collaboration de l'école de cuisine sale&pepe.

	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	3		Salamini Italiani alla Cacciatora AOP	7		Prosciutto di San Daniele AOP	11		Cotechino Modena IGP	15
	Culatello di Zibello AOP	4		Prosciutto Toscano AOP	8		Salame Brianza AOP	12		Prosciutto di Carpegna AOP	16
	Prosciutto di Modena AOP	5		Salame di Varzi AOP	9		Coppa di Parma IGP	13		Coppa Piacentina AOP	17

Risotto au **SPECK ALTO ADIGE IGP** et Pommes Alto Adige



Grâce à son arôme spécial, finement épicé et délicat à la fois, le Speck Alto Adige IGP est parfait pour enrichir le risotto aux pommes de l'Alto Adige.

Speck Alto Adige IGP

Le speck appartient à la région du Haut-Adige exactement comme les montagnes, les pommes et le vin. Le Speck Alto Adige IGP est unique, précisément comme son mode de production, qui suit une règle ancienne : « peu de sel, peu de fumée et beaucoup d'air frais ». Il combine deux techniques qui lui confèrent un goût unique : un fumage léger avec des bois peu résineux et un affinage lent. L'arôme incomparable et typiquement épicé est obtenu grâce à une utilisation savante de sel, de poivre et d'un mélange d'épices qui dépend de la recette de chaque producteur (ail, laurier, genièvre, romarin).



www.speck.it

Pour 4 personnes

- 350 g de riz carnaroli
- 80 g de Speck Alto Adige IGP
- 1 pomme gala
- 1 échalote
- 40 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de pomme
- 1 litre et demi de bouillon
- 4 cuillères à soupe de Parmigiano Reggiano râpé
- Poivre
- Jus de citron

Préparation :

1. Faites fondre 30 g de beurre dans une casserole et faites revenir l'échalote coupée finement. Ajoutez le riz et faites-le nacrer pendant quelques minutes, en mélangeant. Mouillez avec le vinaigre de pomme et laissez-le évaporer. Ensuite ajoutez le bouillon bouillant, une louche à la fois, en veillant à ne pas en ajouter plus tant que le bouillon précédent n'aura pas été absorbé.
2. Lavez la pomme, coupez-la en deux sans l'éplucher et éliminez le trognon. Réduisez-la d'abord en lamelles très fines, puis en bâtonnets et pour finir en petits dés. Gardez dans une tasse et mouillez avec le jus de citron pour qu'elle ne noircisse pas. Coupez le Speck Alto Adige IGP en lanières et ajoutez-le au riz 5 minutes avant la fin de la cuisson.
3. Peu avant de retirer le riz du feu, ajoutez les petits dés de pomme, le reste du beurre et le Parmigiano Reggiano. Mélangez et poivrez. Garnissez l'assiette avec deux rondelles de pomme et des lanières de Speck.

Faux sushi à l'emilienne et **MORTADELLA BOLOGNA IGP**



Mortadella Bologna IGP

La naissance de la Mortadella Bologna remonte à l'année 1661 lorsque le cardinal Farnese émit un traité de production, précurseur du Règlement actuel. La Mortadella Bologna IGP a une forme ovale ou cylindrique, sa surface est veloutée d'une couleur rose vive et son odeur dégage un parfum aromatique ; son goût est typique et délicat. La préparation, à base de viandes sélectionnées et de « lardelli » de gras de gorge de porc, est ensachée dans des boyaux de différentes dimensions et ficelée. Ensuite elle est cuite dans des poêles spéciaux à air sec, selon des durées qui vont de quelques heures à plusieurs jours, et pour finir elle est soumise à un douchage à l'eau froide.



www.mortadellabologna.com

Pour 4 personnes

- 180 g de *crescenza*
- 100 g *Grana Padano* râpé
- 2 tranches de *Mortadella Bologna IGP*
- Pistaches en grains
- Vinaigre balsamique (facultatif)

Préparation :

1. Travaillez la *crescenza* avec le *Grana Padano* râpé et mélangez jusqu'à obtenir une crème uniforme. Sur une planche à découper, étalez les tranches de *Mortadella Bologna IGP* d'environ 1,5 mm d'épaisseur, en les séparant bien. Étalez la crème de fromage sur chaque tranche, puis roulez-les une par une.
2. Découpez légèrement les extrémités de manière à obtenir un cylindre, puis coupez à nouveau de façon à former quatre parts égales.
3. Déposez les cylindres sur une assiette et garnissez avec les grains de pistache. Vous pouvez utiliser du vinaigre balsamique pour compléter le plat et apporter une note aigre-douce.

Un plat simple mais très gourmand.

CULATELLO DI ZIBELLO AOP *pain micca, beurre aromatisé et jardinière*



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 se transmet depuis des générations. Il incarne l'histoire d'une terre, les traditions de ses habitants et son climat. Le Culatello di Zibello est une charcuterie caractérisée par sa forme en poire. A la découpe, les tranches ont une couleur rouge uniforme et une partie grasse de couleur blanche. Son arôme est intense et caractéristique et son goût, incomparable, est doux et délicat.



www.consorziodelculatellodizibello.com

Pour 4 personnes

- 100 g de Culatello di Zibello AOP
- Pain « micca »
- Jardinière
- Facultatif : beurre aromatisé au romarin

Préparation :

1. Su un tagliere o su un piatto disporre le fette di Culatello di Zibello AOP, accompagnandolo con una giardiniera di verdura fatta in casa (cipolline boretane, carote, cavolfiore, fagiolini, sedano). Il pane ideale per accompagnare il Culatello di Zibello AOP è il tradizionale pane "micca", fragrante e fatto con farina di grano tenero, che si potrà aromatizzare con un burro al rosmarino.
2. Preparare il burro al rosmarino con 100 g di burro d'alpeggio e aghi di un rametto di rosmarino. Far sciogliere a fuoco basso il burro in un tegamino, eliminando l'acqua che verrà rilasciata e mettere in infusione per circa 15 minuti gli aghi di rosmarino.
3. Passare il composto in un colino a maglie larghe in modo da eliminare gli aghi di rosmarino, mettendo il burro ancora fluido in una ciotolina. Lasciare raffreddare prima di servire.

Une combinaison qui permet de déguster le produit pur pour apprécier au mieux son goût et exalter sa saveur.

Tagliolini au PROSCIUTTO DI MODENA AOP, boutargue, citron



Prosciutto di Modena AOP

Les premiers documents mentionnant le Prosciutto di Modena remontent à l'époque des Celtes, qui introduisirent la pratique de conserver les viandes par le sel, et des Romains qui égayaient leurs banquets avec des porchetta, jambons et saucisses. Le Prosciutto di Modena se distingue par sa forme typique de poire et pèse en moyenne de 8 à 10 kg environ. À la découpe, la tranche se présente d'une couleur rouge vif, avec un parfum extrêmement agréable, intense, sans être fort. Son goût est doux et plein, sans jamais être salé.



www.consorzioprosciuttomodena.it

Pour 4 personnes

- 400 g de tagliolini frais aux œufs
- 40 g de beurre
- 600 ml de bouillon végétal
- Sel
- ½ citron, zeste seulement
- 60 g de boutargue fraîche
- Poivre
- 120 g de Prosciutto di Modena AOP

Préparation :

1. Coupez le jambon en lanières et réservez-le à part. Faites bouillir le bouillon, en le gardant à disposition.
2. Dans une poêle à bords hauts, ajoutez les tagliolini, en commençant ainsi immédiatement la cuisson des pâtes. À feu moyen, ajoutez deux louches de bouillon bouillant, en commençant à faire tourner les tagliolini. Une fois le bouillon évaporé, ajoutez-en à nouveau un peu à chaque fois, en rectifiant le sel et en veillant à ce qu'il ne reste pas de liquide dans la poêle. Faites attention aux tagliolini frais qui n'ont pas besoin d'une longue cuisson : à la fin de la cuisson, il ne devra pas rester de liquide dans la poêle.
3. Liez avec le beurre et ajoutez le zeste de citron, la boutargue râpée à l'instant, du poivre et le Prosciutto di Modena AOP coupé en fines lanières.
4. Servez immédiatement, en disposant les tagliolini dans les plats de service et en complétant la présentation avec quelques lanières de jambon et une touche finale de boutargue râpée.

Pour conférer originalité à ce « classique » tagliolini à la boutargue et citron, garnissez avec du Prosciutto di Modena AOP finement émincé. Son parfum doux et intense et son goût savoureux sans jamais être salé lui donneront une touche inattendue. Un plat qui évoque l'été !

"Tortellini" de **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP** farcis de légumes au fenouil



Une idée qui apaise non seulement le palais,
mais aussi la vue !

Bresaola Valtellina IGP

Cette charcuterie légère et riche en protéines n'est produite qu'avec les meilleurs morceaux de la cuisse de bœuf (le plus utilisé est la noix de bœuf). La zone typique de production de la Bresaola della Valtellina IGP englobe tout le territoire de la Province de Sondrio, en Lombardie. D'une couleur rouge uniforme, son parfum est légèrement aromatique et son goût agréable et modérément sapide.



www.bresaolavaltellina.it

Pour 4 personnes

- 1 carotta
- 1 courgette
- 150 g de robiola
- Fenouil sauvage
- Huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre
- 12 tranches de Bresaola della Valtellina IGP

Préparation :

1. Mondez et lavez les légumes, puis râpez-les très finement.
2. Faites rissoler pendant quelques minutes dans une poêle avec un fil d'huile d'olive extra vierge, puis rectifiez le sel. Dans une terrine, mélangez les légumes et la robiola, répartissez uniformément à la spatule et rectifiez le poivre.
3. Transférez la préparation dans une poche à douille, coupez la pointe afin d'obtenir un trou d'environ 1 cm de diamètre. Étendez les tranches de Bresaola della Valtellina IGP sur une planche à découper et placez au centre une noix de farce, puis refermez la tranche comme s'il s'agissait d'un tortellino.
4. Continuez ainsi avec toutes les tranches jusqu'à obtenir environ 12 ravioli à servir comme apéritif. Parfaits accompagnés d'une pointe d'asperge.

Crème de petits pois, copeaux de pecorino doux et **SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA AOP**



Une rencontre de saveurs qui se complètent merveilleusement bien.

Salamini Italiani alla Cacciatora AOP

Les Salamini Italiani alla Cacciatora sont des salami affinés, de petite dimension (de 200 à 350 g), d'une forme légèrement courbe et d'une consistance compacte et pas élastique. À la découpe, ils se présentent avec des tranches d'une couleur rouge rubis uniforme et des grains de graisse bien répartis. Seuls les morceaux nobles de la viande de porc sont utilisés pour leur préparation, avec du sel, du poivre et une touche d'ail. Le Salame Cacciatora Italiano présente la juste quantité de graisse, en mesure de fournir de l'énergie et des protéines nobles riches en acides aminés.



www.salamecacciatore.it

Pour 4 personnes

- 200 g de petits pois frais cuits à la vapeur
- 1 échalote
- Huile d'olive extra vierge
- Poivre blanc et sel
- 40 g de pecorino doux demi-affiné
- 8 tranches de Salamini Italiani alla Cacciatora AOP

Préparation :

1. Faites bouillir les petits pois frais pendant 20 minutes environ. Faites revenir l'échalote jusqu'à ce qu'elle devienne transparente, ensuite ajoutez les petits pois et faites-les prendre du goût.
2. Transférez le tout dans un mixeur, mixez et ajoutez lentement une cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge. Continuez jusqu'à obtenir une émulsion veloutée. Si le mélange obtenu est trop épais, ajoutez un peu de bouillon végétal jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
3. La crème - servie encore tiède dans une terrine avec les copeaux de pecorino coupé à l'instant et du poivre moulu - est idéale pour exalter le goût doux des Salamini Italiani alla Cacciatora AOP et pour ajouter une touche de croquant.
4. Accompagnez le tout avec du pain carasau.

Tagliolini à la crème de choux verts et lanières de **PROSCIUTTO TOSCANO AOP**



Prosciutto Toscano AOP

Le Prosciutto Toscano a une longue tradition qui remonte à l'époque des Médicis. Ce qui rend unique le Prosciutto Toscano est sa technique traditionnelle de production et le climat du territoire : les vents tempérés de terre et de mer font de la Toscane une région particulièrement adaptée à l'affinage du jambon. Le Prosciutto Toscano a une forme ronde en arc sur le sommet et il se distingue par la présence de poivre noir qui le recouvre entièrement. Sa couleur va du rouge vif au rouge clair avec une quantité réduite de graisse.



www.prosciuttotoscano.com

Pour 4 personnes

- 320 g de tagliolini
- 1 pomme de terre moyenne à chair jaune
- ½ oignon blond
- ¼ chou vert
- 1 cœur de céleri
- Huile d'olive extra vierge
- Sel
- Poivre noir de moulin à poivre
- Pecorino toscano affiné
- 100 g de Prosciutto Toscano AOP en lanières

Préparation :

1. Lavez et épluchez la pomme de terre, puis coupez-la en petits cubes.
2. Coupez très finement l'oignon et le chou vert en julienne. Coupez également le céleri en tranches après avoir éliminé les filaments internes.
3. Dans une casserole, versez un fil d'huile et faites rissoler d'abord l'oignon et le céleri. Ajoutez ensuite le chou vert et puis les pommes de terre. Après avoir fait rissoler aussi ces derniers légumes, ajoutez du bouillon et portez au juste degré de cuisson pendant 20 minutes environ. Passez le tout au mixeur et faites réduire jusqu'à obtenir une crème, rectifiez le sel et le poivre.
4. Ajoutez les tagliolini, en les faisant cuire directement dans la crème au chou vert, et ajoutez du bouillon pour porter au juste degré de cuisson.
5. Liez avec un fil d'huile le pecorino toscano et le Prosciutto Toscano AOP coupé en lanières.

Une proposition parfaite pour exalter le goût du Prosciutto Toscano AOP : risotto de pâtes en compote de choux verts et pommes de terre.

SALAME DI VARZI AOP *quenelles de polenta et crème de scarole*



Salame di Varzi AOP

Selon la tradition, les Lombards, établis dans la région de l'Oltrepò Pavese montano, utilisaient ce saucisson comme aliment préféré lors de leurs transigrations tant pour ses caractéristiques de conservation que pour ses propriétés nutritionnelles indéniables. Le Salame di Varzi est préparé avec de la viande de porc hachée et mélangée à du sel marin, du poivre en grains 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 sa forme caractéristique non ronde et l'épaisseur adéquate. La consistance est souple au toucher et la couleur rouge vif. Le goût est traditionnellement doux et délicat, particulièrement raffiné en raison de son long affinage.



www.consorziovarzi.it

Pour 4 personnes

- 300 g de farine de maïs blanc
- 1,2 l d'eau
- 12 tranches de Salame di Varzi AOP
- Une dizaine de feuilles extérieures de scarole
- 1 poignée de pignons
- 40 g de fromage pecorino affiné
- huile d'olive extra vierge
- sel intégral

Préparation :

1. Faites bouillir l'eau dans un faitout, salez et versez la farine blanche pour polenta, en mélangeant au fouet. Faites cuire pendant 50 minutes environ, en mélangeant.
2. Entre-temps lavez les feuilles de scarole et séchez-les bien. Émincez-les au mixeur, puis ajoutez les pignons et le fromage pecorino râpé ainsi qu'une pincée de sel. Commencez à mixer, en ajoutant un fil d'huile jusqu'à obtenir un pesto moelleux et presque lisse.
3. Complétez le plat en utilisant deux cuillères à soupe pour former des quenelles à déposer au centre de l'assiette. Versez une cuillère à café de crème et accompagnez le tout avec les tranches de Salame di Varzi AOP.

Grâce à son goût doux et délicat, son arôme parfumé et caractéristique, le Salame di Varzi AOP est parfait pour accompagner la polenta et une crème de scarole.

Pain pita aux anchois, **CAPOCOLLO DI CALABRIA AOP** et *caciocavallo*



Délicatement piquant, le Capocollo di Calabria AOP se marie parfaitement avec le caciocavallo et un filet d'anchois, dans un pain pita bien chaud préparé d'une façon simple mais très savoureuse.

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 et attaché avec de la ficelle. Il a une couleur rose ou rouge plus ou moins intense et un goût délicat qui s'affine avec le temps.



www.consorziosalumidicalabriadop.it

Pour 4 personnes

- 250 g de farine manitoba
- 150 g de farine de blé dur
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 8 filets d'anchois
- 12 g de levure de bière
- 250 g de caciocavallo
- 250 g de Capocollo di Calabria AOP
- Gros sel et huile d'olive extra vierge

Préparation :

1. Faites fondre la levure dans 40 ml d'eau tiède avec une pincée de sucre, en la laissant se réactiver pendant quelques minutes. Mélangez les deux farines avec le reste du sucre et une pincée de sel. Mélangez 200 ml d'eau tiède et la levure, puis pétrissez énergiquement jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique. Mettez-la dans un bol, couvrez avec un tissu de cuisine humide et laissez lever pendant 2-3 heures. Faites légèrement dégonfler la pâte avec la pointe des doigts, puis divisez-la en 8 parts égales environ.
2. Avec les mains, étendez la pâte en lui donnant une forme circulaire de 12 cm environ de diamètre. Distribuez au centre de 4 cercles de pâte les anchois en morceaux et le caciocavallo en petits dés. Superposez ensuite les 4 cercles de pâte restants et scellez bien le bord. Donnez du goût avec un fil d'huile et une pincée de gros sel broyé.
3. Faites chauffer une poêle à bords bas et fond anti-adhérent, ajoutez un fil d'huile d'olive extra vierge et faites cuire le pain pita pendant 3-4 minutes de chaque côté. Servez le pain pita encore chaud et garnissez avec les tranches de Capocollo di Calabria AOP finement coupées.

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE AOP

à déguster pur avec...



Prosciutto di San Daniele AOP

La zone de production du Prosciutto di San Daniele est limitée au territoire de la municipalité de San Daniele del Friuli, au centre de la région du Frioul-Vénétie Julienne. Obtenu à partir de cuisses sélectionnées de porcs italiens avec l'ajout de sel marin uniquement, il se reconnaît à la marque du Consortium apposée sur la couenne, à la présence de la patte et à sa forme distinctive de « guitare ». Il a un goût équilibré et un arôme délicat, qui devient plus persistant au fur et à mesure que son affinage se prolonge.



www.prosciuttosandaniele.it

Pour 4 personnes

- Pain typique frioulan aux raisins secs ou pain aux noix
- 100 g de fromages frais
- 100 g de fromages affinés
- 12 tranches de Prosciutto di San Daniele AOP
- Sélection de fruits frais à votre goût

Préparation :

1. Placez au centre de la planche à découper les tranches de Prosciutto di San Daniele AOP coupées finement.
2. Composez la planche avec les fromages (frais et affinés selon votre goût). Garnissez avec des fruits frais de saison coupés en quartiers et/ou en petits cubes et complétez avec une sélection de pains comme, par exemple, le pain typique frioulan aux raisins secs ou le pain aux noix, de façon à exalter davantage le contraste de saveurs des ingrédients.

Le Prosciutto di San Daniele AOP est idéal consommé pur pour apprécier tout son goût, mais il est aussi parfait accompagné de fruits de saison et de fromages, frais et affinés, pour composer une planche colorée et parfumée, à partager entre amis.

SALAME BRIANZA AOP

et galettes de Grana Padano au fenouil et à la menthe



D'un goût doux et délicat, savourez-le sur des galettes de fromage Grana Padano AOP râpé, aromatisé de fenouil et de menthe fraîche finement hachés.

Salame Brianza AOP

Le Salame Brianza fait partie de la tradition et de la culture de son territoire depuis des siècles. Les secrets de la tradition paysanne et de l'art de la charcuterie se transmettent entre les hameaux et les fermes. Caractérisée par un climat vallonné et des écarts thermiques typiques, la Brianza, en Lombardie - avec une altitude moyenne de 350 mètres au-dessus du niveau de la mer, juste au-dessus des brouillards de la plaine du Pô - représente un environnement particulièrement favorable pour obtenir le meilleur séchage et affinage de ce saucisson. À grain fin et à gros grain, le Salame Brianza AOP a une couleur rouge rubis et un parfum délicat et caractéristique. À la dégustation, sa saveur est délicate et douce.



www.consorziosalamebrianza.it

Pour 4 personnes

- 1 tasse de Grana Padano râpé, affinage 24 mois
- 2 cuillères à café de fenouil
- 2 cuillères à café de menthe fraîche hachée
- ½ verre de tomates séchées à l'huile d'olive, mixées
- 8 tranches de Salame Brianza AOP

Préparation :

1. Faites chauffer le four à 150 °C et étendez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque.
2. Entre-temps, dans un bol, mélangez le Grana Padano et les herbes.
3. À l'aide d'une cuillère, placez la préparation sur la feuille de papier sulfurisé en espaçant les doses. Écrasez avec le dos de la cuillère pour obtenir le plus possible une forme ronde.
4. Faites cuire pendant 8-10 minutes et laissez refroidir pendant quelques minutes. Servez en accompagnement des tranches de Salame Brianza AOP avec une cuillère à café de tomates séchées hachées.

COPPA DI PARMA IGP

et julienne de courgettes au vinaigre de pomme



Coppa di Parma IGP

Les références et les citations qui attestent de la consommation de la Coppa di Parma IGP sont nombreuses et datent déjà du XVII^e siècle avec des documents qui parlent de ce produit en utilisant les termes de « bondiola » ou de « salame investito », c'est-à-dire ensaché. La Coppa di Parma IGP a une forme cylindrique, avec des dimensions variables allant de 25 à 40 cm de long et un poids minimum de 1,3 kg. Grâce à une période d'affinage relativement courte, il se caractérise par une consistance douce et une saveur pas trop prononcée, qui permet de percevoir pleinement le goût typique de la viande de porc. Une fois coupée, la tranche est compacte, non grasse, rouge du côté maigre et rosée du côté gras.



www.coppadiparmaigp.com

Pour 4 personnes

- 3 courgettes
- ½ verre de vinaigre de pomme
- 1 cuillère à café de sucre
- Huile d'olive extra vierge et poivre
- Pain maison
- 8 tranches de Coppa di Parma IGP

Préparation :

1. Mondiez et lavez les courgettes et après avoir éliminé les extrémités, coupez-les en lanières très fines. Salez et versez dans un égouttoir pour éliminer l'eau de végétation.
2. Placez les courgettes dans une terrine et faites-les mariner dans du vinaigre et du sucre, laissez reposer pendant quelques heures. Ensuite, égouttez à nouveau et séchez avec du papier cuisine et pour finir, assaisonnez avec de l'huile d'olive extra vierge et du poivre.
3. Placez dans un plat de service les tranches de Coppa di Parma IGP, la julienne de courgettes et accompagnez le tout avec un pain maison pour exalter davantage le mariage. Facultatif : une touche finale de feuilles de menthe fraîche.

Le goût plein et rond de la Coppa di Parma IGP est idéal pour être savouré pur, accompagné d'un bon pain maison. Mais essayez d'exalter le tout avec une julienne de courgettes au vinaigre de pomme pour lui donner une touche inattendue.

Couronne rustique au SALAME FELINO IGP



Une tourte parfaite comme apéritif, tiède ou froide.

Salame Felino IGP

Les premières références au Salame Felino IGP remontent déjà au III-IV^e siècle après J.-C. ; après quelques siècles, le produit est célébré artistiquement à l'intérieur du Baptistère de Parme. Les morceaux de viande utilisés proviennent de porcs hautement sélectionnés et très prisés. Le Salame Felino IGP a une forme cylindrique et lorsqu'il est coupé, la tranche se présente de couleur rouge rubis, homogène et maigre. Son goût est doux et délicat.



www.salamefelino.com

Pour 4 personnes

- 300 g de farine 00
- 5 œufs
- 175 ml de lait
- 50 ml d'huile d'olive extra vierge
- 150 g de Parmigiano Reggiano
- 200 g de Salame Felino IGP
- 1 sachet de levure pour tourtes
- Beurre et farine pour le moule
- Sel et poivre

Préparation :

1. Battez les œufs avec le lait, l'huile et le Parmigiano Reggiano râpé : ajoutez la farine tamisée avec la levure, une pincée de sel et de poivre moulu à l'instant.
2. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte lisse, élastique et homogène. Ensuite ajoutez peu à peu le Salame Felino IGP coupé en petits dés.
3. Beurrez et enfarinez un moule en forme de couronne d'une capacité d'environ 1,3 litre et versez-y la préparation.
4. Cuisez au four préchauffé à 175 °C pendant 1 heure environ. Laissez la couronne tiédir et servez. Essayez de l'accompagner d'une jardinière ou de moutarde.

Finger de **COTECHINO MODENA IGP** et sauce aux pommes



Cotechino Modena IGP

Le Zampone Modena et le Cotechino Modena sont parmi les produits les plus anciens de la charcuterie italienne. La légende raconte qu'ils sont apparus pour la première fois durant l'hiver 1511 à Mirandola, lorsque la ville fut assiégée par les milices du pape Jules II. Ils sont composés d'un mélange de viandes de porc comprenant musculature striée, graisse de porc, couenne, sel, poivre entier et/ou en morceaux. Traditionnellement appréciés lors des dîners de Noël, le Zampone Modena et le Cotechino Modena se consomment aussi tout au long de l'année. Une fois coupées, les tranches ont une couleur non uniforme, rosâtre tirant au rouge, et elles doivent être compactes.



www.modenaigp.it

Pour 4 personnes

- 1 Cotechino Modena IGP frais
- 2 pommes reinettes
- 1 verre de vin blanc aromatique
- Sauge
- Laurier

Préparation :

1. Faites cuire le Cotechino Modena IGP pendant le temps nécessaire, selon qu'il soit frais ou déjà précuit. Laissez-le refroidir légèrement de façon à pouvoir le peler et l'enrouler dans un filet de cuisson.
2. Transférez-le dans une poêle anti-adhérente et faites-le rissoler, en ajoutant quelques feuilles de sauge déglacées avec le vin blanc aromatique. Poursuivez ensuite la cuisson.
3. Entre-temps coupez deux pommes reinettes en petits dés et faites-les rissoler dans la même poêle que celle utilisée pour faire cuire le cotechino. Continuez la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient molles. Rectifiez avec du poivre blanc moulu à l'instant.
4. Coupez le Cotechino Modena IGP en tranches et servez avec la sauce aux pommes encore tiède.

Au goût incomparable, le Cotechino Modena IGP est excellent servi avec une compote de pommes reinettes coupées en petits cubes et ramollies sur le feu avec une noix de beurre.

Croûtons au **PROSCIUTTO DI CARPEGNA AOP** caramélisé et pignons



Prosciutto di Carpegna AOP

La production du Prosciutto di Carpegna doit avoir lieu dans la municipalité de Carpegna, zone traditionnellement destinée à sa production (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 de senteurs boisées les courants saumâtres provenant de la mer Adriatique voisine. Le Prosciutto di Carpegna est obtenu de l'affinage de cuisses fraîches de porcs italiens. À la dégustation, il est délicatement complexe : la douceur prédominante est enrichie de notes légèrement épicées grâce au mélange exclusif de saindoux traditionnel, de poivre et de paprika.



www.consorzioprosciuttodicarpegna.it

Pour 4 personnes

- 9 tranches de pain carré
- 100 g de Prosciutto di Carpegna AOP
- 60 g de beurre
- 100 g de sucre
- 60 g de raisins secs
- 60 g de pignons
- Deux cuillères à soupe de vinaigre de pomme
- Vin blanc sec ou armagnac (en quantité suffisante pour faire ramollir les raisins secs)

Préparation :

1. Faites ramollir les raisins secs dans le vin blanc ou l'armagnac. Entre-temps coupez le Prosciutto di Carpegna AOP en fines bandelettes.
2. Obtenez 18 disques du pain carré. Vous pourrez utiliser un emporte-pièce d'environ 4 cm maximum de diamètre. Faites-les dorer dans une poêle avec un peu de beurre.
3. Dans une casserole, versez les pignons et 40 grammes de beurre et du sucre, laissez que le caramel se forme en maintenant la flamme basse et en bougeant la casserole le moins possible. Ensuite mouillez avec deux cuillères à soupe de vinaigre et faites évaporer, en ajoutant les raisins secs égouttés. Mélangez, retirez du feu et ajoutez les bandelettes de Prosciutto di Carpegna AOP.

Une recette rapide mais aux saveurs agréablement complexes.

Quenelles de courge, **COPPA PIACENTINA AOP**, Parmigiano Reggiano et verjus



Laissez-vous surprendre par le mariage entre la Coppa Piacentina AOP (servie en fines tranches), une quenelle de courge et les biscuit amaretti, le tout accompagné d'une sauce aux origines très anciennes : la sauce au verjus.

Coppa Piacentina AOP

La région de Plaisance est depuis l'antiquité un environnement naturel particulièrement adapté à l'élevage porcin et à la préparation de charcuterie. Dès le début du XVe siècle, les commerçants de Milan et de la Lombardie la distinguaient déjà des autres charcuteries en la qualifiant de « truc de Piasenza » et au cours des premières décennies du XVIIIe siècle, la charcuterie de Plaisance conquerra même les milieux élitistes de la France et de l'Espagne. La Pancetta Piacentina AOP a une forme cylindrique, sa tranche est caractérisée par une alternance typique de couches circulaires rouge vif et blanc rosé. Parfum agréable et doux. En bouche, la tranche est moelleuse et a tendance à fondre grâce à la présence de parties grasses, qui déterminent également son goût délicat et décidément doux, sans manquer, cependant, de la saveur qui rend ce produit particulièrement appétissant.



www.salumitipicipiacentini.it

Pour 4 personnes

- 300 g de pulpe de courge de Mantoue
- 40 g de Parmigiano Reggiano
- 4 biscuits amaretti
- Sel et poivre
- 100 g de Coppa Piacentina AOP
- 300 g de raisin blanc sans pépins
- 6 noix
- 50 g de mie de pain
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 petit verre de vinaigre de pomme vieilli en fût
- huile d'olive extra vierge, sel et poivre

Préparation :

1. Pour le verjus : dans un bol à mixer, versez le raisin, les noix, le pain et le sucre. Émulsionnez jusqu'à obtenir une crème à transférer dans une casserole. Faites chauffer la préparation à feu bas et après 10 minutes environ, ajoutez le vinaigre et poursuivez la cuisson jusqu'à son évaporation complète pour obtenir ainsi une sauce d'une densité moyenne.
2. Entre-temps cuisez la courge au four préchauffé à 170 °C jusqu'à ce que la peau soit souple. Sortez-la et laissez refroidir. Coupez la courge en deux, éliminez les pépins et extrayez la pulpe.
3. Versez la pulpe dans un bol et écrasez-la bien avec une fourchette. Ajoutez du sel et du poivre blanc moulu à l'instant, les biscuits amaretti émiettés, le parmesan et mélangez bien.
4. Préparez les plats en plaçant au centre de l'assiette une demi-cuillère de sauce au verjus. Formez une quenelle avec la pulpe de courge en vous aidant de deux cuillères et déposez-la au-dessus de la sauce. Accompagnez avec des tranches de Coppa Piacentina AOP coupées finement.

.....

SALUMI ITALIANI AOP IGP

Tradizione e creatività in cucina

.....



mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Finanziato con il contributo
Mipaaf DM82337 del 22.11.2018