SALUMI & CONSUMI

SUPPLEMENTO A SALUMI&CONSUMI
ANNO 15 - NUMERO 7/8 - LUGLIO/AGOSTO 2022

GUIDA BUYER

Speciale Natale

Bortolotti

Speciale Natale

Nuova linea Precotti abbinati

Dal semplice prodotto alla soluzione di pasto. Abbinamenti regionali di qualità.

i Taglieri

Salame Nostrano, Salame Cascina,
Salame al Chianti d.o.c.g.,
Salame Bergamasco, Salame al Tartufo

Con le nostre proposte natalizie
il Natale è famiglia,
intimità, gusto e tradizione.
Un Natale tipicamente italiano.

Editore: Edizioni Turbo Srl - Palazzo di Vetro Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39.0362.600616 - e-mail: info@tespi.net - Periodico mensile - Registrazione al Tribunale di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008 - Poste Italiane SpA Spedizione Abbonamento Postale D.L. 353/2003 - Conv. in L. 46/2004 Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa: Ingraph - Seregno (MB) - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

Le Cassette Bortolotti

Salame Nostrano 350g
Taralli artigianali 200g

Salame Bergamasco 350g
Polenta Bergamasca 450g

Salame Cascina 350g
Polenta Bergamasca 450g

"Antica Salumeria Mario Bortolotti"
Lo Stinco,
Lo Zampone,
Il Cotechino

Gift Box Salamini aromatizzati

Salamino con Noci
Salamino al Chianti d.o.c.g.
Salamino con Parmigiano Reggiano
Salamino al Tartufo

Affidati ad un partner giovane, dinamico e attento all'innovazione.
Stefano Bortolotti

www.linkedin.com/in/stefano-bortolotti-salumi

Bortolotti
Mettetutti d'accordo

SALUMI & CONSUMI

SUPPLEMENTO A
SALUMI&CONSUMI - ANNO 15 -
NUMERO 7/8 - LUGLIO/AGOSTO 2022

GUIDA BUYER

Speciale *Natale*

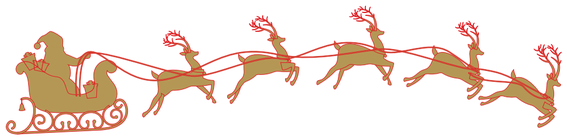
In occasione delle festività, la tradizione gioca sempre un ruolo da protagonista. Tra packaging ad hoc e partnership consolidate, ecco una vetrina con le proposte delle aziende. E un focus sulle tipicità più consumate in Italia e nel mondo.

Speciale Natale

In occasione delle festività, la tradizione gioca sempre un ruolo da protagonista. Tra packaging ad hoc e partnership consolidate, ecco una vetrina con le proposte delle aziende. E un focus sulle tipicità più consumate in Italia e nel mondo.

Le confezioni natalizie costituiscono un business interessante per la salumeria italiana, nell'ambito del rafforzamento del brand e non solo. I volumi non sono da capogiro, intendiamoci. Ma sul fronte della fidelizzazione e della partnership con altre realtà, le festività offrono una serie di occasioni che vale la pena cogliere.

Lo scenario di mercato, con tutta probabilità, non sarà dei più rosei: in autunno l'inflazione morderà ancora di più e le possibilità di spesa dei consumatori non saranno eccezionali. Al netto di possibili interventi sull'Iva o altre iniziative di un certo rilievo, dunque, in Italia la situazione resterà tendenzialmente complessa. Ciò non toglie che il segmento della regalistica sia una vetrina eccellente per le tipicità della salumeria, valorizzate da sole, in gruppo, o in compagnia di gadget e specialità natalizie di altri comparti nei tradizionali cesti. Dagli iconici prodotti da forno fino alle conserve, passando per etichette di pregio e bollicine riservate ai momenti speciali, proprio come il Natale. E sempre pensando alla tradizione, quando si parla di festività natalizie viene subito alla mente una confezione particolare e diversa dal solito: coinvolgente, colorata e che, giustamente, punta a farsi notare. Così, con il loro bel 'vestito della festa', i salumi riescono a catturare ancor di più l'attenzione dei clienti della distribuzione moderna e del normal trade.



Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO

Editore: Edizioni Turbo S.r.l.by Tespi Mediagroup
Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale
di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008.Edizioni Turbo Srl n° iscrizione
ROC11158 del 21 aprile 2005.
Poste Italiane SPA
Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI

Periodico mensile
Anno 15 - numero 7/8 - Luglio/Agosto 2022
Stampa: Ingraph - Seregno
Prezzo di una copia 2,00 euro -
arretrati 9,00 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 60,00 euro via ordinaria.
L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati: Angelo Frigerio

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. La redazione ha verificato il copyright delle immagini pubblicate. Nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze. L'editore si riserva di respingere e non pubblicare comunicazioni non conformi alla linea editoriale della società.

Pubblicazioni Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, Beverage & Consumi DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Grocery & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, Odeon Magazine, Gamestore Magazine, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.luxuryfb.com,www.technospia.it, www.beauty2business.com, www.tgtuttogiocattoli.it

Questo numero è stato chiuso
in redazione l'11 luglio 2022

Bortolotti

Stefano Bortolotti

"In occasione del Natale proponiamo diverse referenze a tema: i nostri più famosi salami interi confezionati insieme a un tagliere in legno; il 'Gift box' salamini alpini contenente quattro salamini aromatizzati da 160 g; i Precotti proposti nel tradizionale astuccio oppure incartati a mano.

Tra le proposte dedicate al Natale ci sono due importanti novità: i Precotti abbinati ad altri prodotti tipici della tradizione: zampone e vino rosso, cotechino e farina gialla per polenta, stinco e birra; le nostre eleganti cassette in legno dove proponiamo alcuni dei nostri più iconici salami confezionati a metà sottovuoto del peso di 350 g abbinati a taralli pugliesi o a farina gialla per polenta. La nostra proposta di prodotti abbinati è stata fatta in collaborazione con altre aziende del territorio lombardo, per sottolineare il regionalismo della nostra proposta.

Il Natale è un'occasione per ritrovarsi e stare insieme, quindi il cliente finale ricerca un prodotto esclusivo da condividere con gli altri e adatto ad accompagnare momenti di convivialità. Ecco perché abbiamo sviluppato diverse proposte adatte a diverse occasioni: dallo sfizioso aperitivo (cassette, gift box), passando per il raffinato antipasto (tagliere salame), fino ad arrivare al pasto completo (precotti abbinati). Il mercato principale di queste referenze è l'Italia, ma proponiamo e abbiamo già proposto in passato con successo alcuni prodotti anche all'estero, soprattutto in Germania".

Wood Box 'Festa' - Wood Box 'Tradizione' - Wood Box 'Collezione'

Eleganti cassette in legno dove proponiamo alcuni dei nostri più iconici salami confezionati a metà sottovuoto del peso di 350 g abbinati a taralli pugliesi o a farina gialla per polenta.

Ingredienti

Wood Box 'Festa'

Salame Nostrano ½ SV 350 g e: Carne di suino, sale, latte scremato in polvere, destrosio, fruttosio, spezie Antiossidante: Ascorbato di sodio (E 301); Conservanti: nitrito di sodio (E 250) e nitrato di potassio (E 252).

Taralli:

Farina di grano tenero tipo '00' (Origine: Ue), vino bianco (contiene solfiti), olio di oliva (Origine: Ue), olio extra vergine di oliva (Origine: Ue), sale, lievito. Può contenere tracce di latte, uova, semi di sesamo, pesce e prodotti derivati, soia, frutta a guscio.

Wood Box 'Tradizione'

Salame Tipico Bergamasco ½ SV 350 g e: Carne di suino, sale, destrosio, fruttosio, spezie. Antiossidante: Ascorbato di sodio (E 301) Conservanti: nitrito di sodio (E 250) e nitrato di potassio (E 252).

Farina: Farina di mais. Può contenere tracce di glutine

Wood Box 'Collezione'

Salame Cascina ½ SV 350 g e: Carne di suino, sale, destrosio, fruttosio, spezie. Antiossidante: Ascorbato di sodio (E 301) Conservanti: nitrito di sodio (E 250) e nitrato di potassio (E 252).

Farina: Farina di mais. Può contenere tracce di glutine

Peso medio/pezzature

Peso salami: 350 g e

Peso taralli: 200 g e

Peso farina: 450 g e

Caratteristiche

Eleganti cassette in legno dove proponiamo alcuni dei nostri più iconici salami confezionati a metà sottovuoto del peso di 350 g abbinati a taralli pugliesi o a farina gialla per polenta.

Confezionamento

Cassette in legno dove all'interno troviamo un salame a metà sottovuoto con taralli pugliesi o farina gialla per polenta confezionati in atmosfera protettiva.

Tempi di scadenza

Da consumarsi preferibilmente entro 90 gg. dalla data di confezionamento

www.salumibortolotti.it

Terre Ducali

Anna Rita Bursi

"Con le nostre confezioni regalo vogliamo offrire le emozioni del Natale. Da sempre, durante il periodo delle feste, proponiamo nei migliori supermercati i nostri salumi di alta qualità impacchettati a festa con un simpatico e originale gadget. Lo Strolghino, il Salame Felino Igp, il Salame Contadino, il Fiocco di prosciutto, la Coppa di Parma Igp si trasformano in eleganti doni da mettere sotto l'albero, infatti queste specialità, abbinate ad un gadget di alto valore, rendono la confezione regalo unica nel suo genere.

Per quanto riguarda le novità, ai salumi tipici della tradizione parmense abbiamo abbinato un utilissimo cestino in cotone per portare in tavola il pane affettato, così da abbinarlo ai nostri prodotti. Il tutto, ovviamente, in una elegante confezione regalo.

Con queste idee cerchiamo di intercettare l'interesse del mercato, sempre alla ricerca di nuove proposte. Del resto, uno dei tratti distintivi di Terre Ducali è proprio l'innovazione, e oggi, dopo anni di lavoro, possiamo vantare un catalogo di prodotti con ottimi riscontri sul mercato, sia italiano che europeo. Il nostro business della regalistica, infatti, non riguarda solo l'Italia ma si sviluppa in tutto il Vecchio Continente. Le confezioni di Terre Ducali si possono trovare anche sul nostro sito dedicato all'e-commerce https://paneestrolghino.com/"

www.terreducali.it

ESSEOQUATTRO

IMPRIGIONAGUSTO IDEABRILL

Il sacchetto per trasportare e conservare la gastronomia calda

Segni di riconoscimento:

Kraft di pura cellulosa a fibra lunga, umido resistente, accoppiato a un film hdt 12µ, trattato con la formula salvafreschezza Ideabrill

Va d'accordo con:

Piatti pronti e caldi

Doti particolari:

Mantiene la temperatura costante al suo interno per circa un'ora. Conserva gli alimenti in frigo, più a lungo dei tradizionali sacchetti. Personalizzabile con la tua stampa esclusiva

Non sopporta:

Le macchie di sugo sui vestiti e in auto

Caratteristiche tecniche:

Idoneo al contatto diretto con gli alimenti

Termosaldabile

Trattiene i liquidi

Idoneo per frigo e freezer

Separabile

esseoquattro.it

OCALAB.it

Delicatesse

Stefania Bianchi

La parola 'famiglia' sta particolarmente a cuore a noi di Delicatesse, sia perché sulla famiglia abbiamo posto le basi, sia perché con il nostro lavoro puntiamo ad aiutare tutti coloro che vogliono coccolare con un buon pasto le persone care anche se manca il tempo oppure l'abilità culinaria.

Ci dedichiamo tutto l'anno con passione alla lavorazione della carne ma, come per tante persone, il Natale è per noi un momento speciale, in cui ci cimentiamo con ricette della tradizione che richiedono artigianalità e lunghi tempi di preparazione.

Li prepariamo per coloro che vogliono godersi il calore degli affetti e l'atmosfera magica che solo il Natale sa regalare senza perdere tempo ai fornelli e senza rinunciare a portare sulla tavola un piatto esclusivo, adatto per l'occasione.

Tra le nostre proposte:

Tacchinella Ripiena

E' una preparazione lunga e complessa, adatta ai soli giorni festa. Per incominciare occorre radunare gli ingredienti per il ripieno come carne mista, salsiccia, formaggio, prugne e pistacchi, per essere tritati ed amalgamati fino ad ottenere un impasto omogeneo. Si passa poi a disossare il tacchino con maestria per renderlo adatto ad accogliere il ripieno precedentemente preparato. L'operazione più delicata è però la chiusura e ricomposizione del tacchino nella sua forma originale per essere posto in forno.

Lunga è la preparazione, ma altrettanto lunga è la cottura che può arrivare a superare le tre ore in forno. Di certo non una cosa semplice da fare a casa, soprattutto se non si è cuochi provetti.

È un piatto coreografico, che si presta benissimo ad arricchire le tavole imbandite e accontentare grandi e piccini, con il suo gusto delicato e saporito allo stesso tempo.

Con la stessa cura dedicata alla tacchinella ripiena prepariamo anche la faraona, adatta per chi predilige sapori più aromatici e dimensioni più contenute.

Entrambe le ricette sono pronte da far rinvenire a piacimento: intere in forno oppure già porzionate in microonde. La faraona, di circa 1 Kg e mezzo di peso, può soddisfare quattro o cinque persone, la tacchinella invece, che supera i 2 kg, è adatta per otto e più persone.

Il Paté di Vitello

In casa Delicatesse non si può parlare di Natale senza parlare di Paté di Vitello. Quest'altra ricetta tipicamente natalizia viene proposta nella versione originale milanese: la carne di vitello, senza utilizzo di fegato o frattaglie, viene bollita ed unita ad altri ingredienti come burro, cipolla e brandy ed emulsionata per ottenerne una crema. Questo composto viene infine sagomato in barre o medaglioni ricoperti dalla classica gelatina ambrata.

È un antipasto che non può mancare nei banconi delle gastronomie, e di conseguenza sulle tavole nei giorni di festa, per guarnire crostini o vol au vent.

Proponiamo diversi formati, adatti a tutte le esigenze: i formati da 1 kg o 2 kg sono rivolti ai banchi gastronomia e vengono venduti a fette mentre il formato da 200 grammi è destinato al libero servizio e adatto da essere servito intero nel suo caratteristico formato a lingottino dorato e consumato in famiglia.

Il formato da 200 grammi è disponibile con diverse aromatizzazioni: oltre alla versione classica al brandy, prodotta e venduta tutto l'anno, si affiancano per il Natale le varianti allo speck e al tartufo.

Il petto d'Anatra

Un'altra proposta di pregio, perfetta per impreziosire il menù natalizio, è sicuramente il petto d'anatra. La carne di anatra, più scura rispetto a quella di altri volatili, è molto aromatica e, nonostante le sue virtù, non viene abitualmente consumata in Italia, mentre viene molto apprezzata in Francia e in Cina. La carne del petto è piuttosto magra mentre il tessuto adiposo si concentra immediatamente sotto la pelle. È prassi corretta non rimuovere lo strato di grasso ma presentare la fetta mettendo in evidenza sia la porzione magra che lo strato di grasso e la pelle croccante.

Il petto d'anatra preparato da Delicatesse subisce una lavorazione volta ad enfatizzare le caratteristiche proprie della carne, preservandone il sapore. Il petto infatti subisce un processo di affumicatura con legno di faggio in grado di sprigionare un aroma dolce e delicato che non ne copre il gusto naturale. La cottura a vapore viene poi completata da una doratura in forno.

Il nostro prodotto è adatto da essere consumato sia freddo che caldo secondo il desiderio personale. Può essere gustato a temperatura ambiente tagliato in fette sottili come fosse un salume oppure può essere fatto rinvenire in forno o in padella arricchito da salse e intingoli preparati ad hoc come guarnizione.

www.delicatesse.it

Tacchinella ripiena

Tacchinella disossata, farcita con carne mista, uova, castagne, prugne e pistacchi, legata a mano e cotta al forno.

Ingredienti

Tacchinella intera disossata (70%), carne di tacchino (13%), carne di bovino (3%), carne di suino (3%), uova, lingua suina, castagne (0,9%), pistacchi (0,8%), prugne (0,5%), formaggio grattugiato (latte, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'uovo), vino bianco, sale, aromi, antiossidante: acido ascorbico, conservante: nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature

2,5 kg circa

Caratteristiche

Questa ricercata ricetta natalizia, che fa pensare immediatamente alla convivialità dei pranzi di festa, mantiene ancora una lavorazione del tutto artigianale. La carne magra della tacchinella incontra un morbido e saporito ripieno con prugne e pistacchi. Pronta da far rinvenire a piacimento, intera in forno oppure porzionata in microonde. Una sfiziosa alternativa per stupire gli ospiti durante le festività. Prodotto senza glutine.

Confezionamento

Sottovuoto singolo, cartoni da un pezzo

Tempi di scadenza

45 giorni garantiti

Salumificio Val Rendena

Andrea Gasperi

"Per le confezioni natalizie puntiamo sui prodotti tipici trentini. Oltre ai nostri salumi stagionati come speck, salami e lardo, proponiamo vino, farina gialla per polenta, pane tipico, miele, dolci.

Segnalo inoltre che presenteremo delle novità nel corso dei prossimi mesi, ma al momento non posso anticipare di più. Quel che è certo è che ogni anno cerchiamo di proporre una novità nel packaging, nei prodotti o nelle combinazioni di prodotti e il nostro business è focalizzato sul mercato italiano di Gd e Do. Inoltre, siamo presenti online attraverso i nostri clienti e partner".

www.salumificiovalrendena.it

Cassettina rustica 'Il Buon Natale' Delizie dal Trentino

Tutte le nostre confezioni natalizie sono preparate a mano in Trentino con i nostri salumi stagionati accompagnati da prodotti tipici locali accuratamente selezionati e supporti in legno prodotti in Trentino. Tra i prodotti che accompagnano salami, speck, lardo e altri di nostra produzione tradizionale, ci sono farina per polenta, pane, miele, vino e dolci. Tante combinazioni, un'unica certezza: la bontà della tradizione Trentina.

Ingredienti

1 Vero Salametto Rendena
1 Luganega Trentina stagionata
1 Speck del Trentino 400 g
1 Farina di Storo per polenta 1 kg
1 Pane Schüttelbrot 200 g

Peso medio/pezzature

Peso totale prodotti >2 kg

Caratteristiche

Confezionata a mano in Trentino con prodotti tipici locali.

Confezionamento

Cassettine rustiche confezionate a mano in Trentino con carta microforata e nastri di alta qualità.

Tempi di scadenza

Scadenza minima 90 giorni dal confezionamento

Ermes Fontana

Gianluca Zanetta

"La tradizione è dalla nostra parte, tutti i nostri prodotti sono particolarmente adatti alle festività natalizie. Per questo motivo, abbiamo in assortimento una vasta gamma di proposte e confezioni dedicate e personalizzabili a richiesta del cliente. L'ultima novità è una confezione che permette la visuale all'interno, molto originale ed elegante: si tratta de I Lingotti. Per il momento, è stata proposta a un'azienda specializzata nel porta a porta e a una nella logistica dell'ultimo miglio. Ma la strategia futura sarà quella di arrivare direttamente ai clienti, perchè questo segmento di mercato, negli ultimi anni, è stato caratterizzato da un rallentamento e da una concentrazione degli attori coinvolti.

Il business dei prodotti natalizi è prevalentemente italiano, all'estero si riduce nelle promozioni natalizie di alcune catene europee. Per quanto riguarda l'e-commerce, visto che tra poco implementeremo anche questo canale, stiamo ponderando con attenzione se inserire anche le proposte natalizie: in ragione soprattutto dell'alta qualità dei prodotti che vogliamo offrire e, trattandosi di prodotti deperibili, dell'importanza assoluta dei tempi di consegna".

www.ermesfontana.it

Linea Lingotti

La linea lingotti raccoglie una ampia gamma di composizioni che hanno alla base i grandi salumi della tradizione italiana ad esempio Prosciutto di Parma Dop, Salame Felino Igp e Coppa di Parma Igp abbinati con Parmigiano Reggiano Dop e altre golosità come Marmellate e Mostarde. Il tutto racchiuso in una elegante scatola dorata a forma di lingotto con una ampia finestra che mostra il contenuto.

Ingredienti
//

Peso medio/pezzature
Sono disponibili tre formati differenti per soddisfare ogni richiesta di valorizzazione.

Caratteristiche
La linea lingotti grazie alla varietà di composizioni realizzabili e al forte appeal dell'alta salumeria italiana è perfetta per il periodo natalizio. La linea elegante e le forme compatte attirano l'attenzione di chi vuole fare un regalo appetitoso e di classe. Immancabile in corsia o in prenotazione per il gifting aziendale.

Confezionamento
Abbinamento di vari prodotti confezionati sottovuoto racchiusi in cartone con finestra.

Tempi di scadenza
120 giorni

REGALA TUTTO IL MEGLIO DEL CAVALIERE

DA CENT'ANNI UN GUSTO INIMITABILE

I prodotti regalo del Cavalier Umberto Boschi sono creati per raccontare la storia dell'autentica salumeria di Parma. Tante idee di confezioni e gadget pensate per i momenti di Festa.

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO

GLUTEN FREE SENZA GLUTINE · LACTOSE FREE SENZA LATTOSIO · 100% CARNI ITALIANE 100% ITALIAN MEATS

CAVALIER UMBERTO BOSCHI
-100-
1922 • 2022

www.umbertoboschi.it

Fumagalli Salumi

Arnaldo Santi

"Per le nostre confezioni natalizie proponiamo prodotti interi della salumeria: salami, pancette, guanciale, prosciutto di Parma, cotechino, zampone, antipasti e affettati

In questo segmento abbiamo recentemente lanciato Prodotti affettati al Tartufo, Prosciutto cotto e crudo, salumi della linea Maiale Nero. Negli ultimi anni notiamo la crescente domanda di formati diversi (sempre più pratici), con proposte differenti e in varie fasce di prezzo. È un business che si sviluppa perlopiù in Italia, all'estero inviamo dei prodotti dedicati, soprattutto affettati, magari con un etichetta o un pack natalizio. I mercati esteri più interessanti sono Europa e Inghilterra. Disponiamo inoltre di un servizio e-commerce, dove è possibile acquistare i nostri prodotti e le confezioni natalizie".

www.fumagallisalumi.it

Tris affettati Linea Maiale Nero

Si tratta di salumi derivati da una razza autoctona proveniente da allevamenti rurali. Queste carni vengono valorizzate attraverso nutrimenti naturali di alta qualità che conferiscono ai prodotti una marezzatura unica e pregiata, un profumo e un sapore ineguagliabile.

Pancetta stagionata affettata 70 grammi

Realizzato con pancettoni di un suino di antica razza autoctona, il Maiale Nero della Lomellina. La genetica di questo suino è caratterizzata da una lenta conversione del nutrimento e questo permette ai suini di avere carni marmorizzate che trasformate donano un gusto unico al palato. Dopo essere stata salata a secco e condita secondo la nostra ricetta tradizionale, la pancetta viene lasciata a riposare in vasche di acciaio inox per alcuni giorni; viene poi stagionata lentamente in camere accuratamente ventilate. Il prodotto finito ha una consistenza morbida e un gusto dolce tipicamente gradevole.

Ingredienti
Pancetta di maiale, sale, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio, aromi, conservanti: nitrato di potassio e nitrito di sodio

Peso
70 grammi

Shelf life
50 gg

Salame campagnolo

Prodotto a base di carne di Maiale Nero della Lomellina. La genetica di questo suino è caratterizzata da una lenta conversione del nutrimento e questo permette ai suini di avere carni marmorizzate che trasformate donano un gusto unico al palato. Queste carni vengono condite secondo una ricetta tradizionale con pepe in grani, vino e uno spicchio d'aglio. L'impasto viene macinato a grana grossa e insaccato in un budello sintetico. La lunga stagionatura in locali accuratamente ventilati gli conferisce il suo colore rosso vivo con grasso bianco perlato ben definito e un sapore intenso.

Ingredienti
Carne di suino, sale, vino, destrosio, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio e acido ascorbico, conservanti: nitrato di potassio e nitrito di sodio, aromi naturali.

Peso
70 grammi

Shelf life
50 gg

Prosciutto cotto alta qualita'

Prodotto con cosce pregiate di un'antica razza autoctona di suino nero. La genetica di questo suino è caratterizzata da una lenta conversione del nutrimento e questo permette ai suini di avere carni marezzate che trasformate donano un gusto unico al palato. Le cosce selezionate, vengono sapientemente disossate e rifilate quindi aromatizzate secondo la nostra ricetta tradizionale. Il prodotto viene posto in appositi stampi di alluminio a forma di 'castagna' e cotto in forni a vapore. Viene quindi rapidamente raffreddato, rimosso dagli stampi, confezionato in ambiente igienicamente controllato e quindi pastorizzato. Al taglio il prodotto presenta un colore uniforme rosa nocciola, un profumo delicato e il sapore tipico della carne cotta di suino.

Ingredienti
Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, antiossidante: ascorbato di sodio, correttore di acidità: citrato di sodio, aromi, conservante: nitrito di sodio.

Peso
80 grammi

Shelf life
30 gg

Cavalier Umberto Boschi

Alessio Tomaselli

"Lo scorso anno le vendite natalizie sono state influenzate negativamente dalla pandemia. Nel 2022 prevediamo uno scenario incerto causato delle dinamiche in corso sul fronte dell'inflazione e dei consumi, che con ogni probabilità porteranno a una congiuntura difficile in autunno. Nel segmento della regalistica, l'azienda presenta un catalogo per la Gd (che vale l'80% delle vendite per queste referenze) e un catalogo ad hoc per il Normal Trade, dove si sviluppa il resto delle vendite. Tendenzialmente si tratta di prodotti con confezioni importanti e una battuta di cassa non bassissima, come il box 'Osteria del Cavaliere', pensata per raccontare i luoghi storici di alcune nostre produzioni tipiche, come il Salame Felino Igp e lo Strolghino. Al momento non vendiamo direttamente online ma abbiamo partnership con clienti per un servizio di questo tipo. Un'altra dinamica che notiamo è il periodo di sell-in e sell-out sempre più concentrato. Interessante poi il riscontro sui mercati esteri, in particolare Uk, Germania e Francia, dove i nostri prodotti di regalistica natalizia sono particolarmente apprezzati".

www.umbertoboschi.it

Box 'Osteria del Cavaliere'

Scatola regalo pensata per raccontare i luoghi storici in cui si assaporavano nel passato come nel presente i nostri salumi tradizionali. In particolare questa confezione è dedicata al salame Felino Igp e allo strolghino, da sempre protagonisti della convivialità nelle tipiche 'Osterie' disseminate in tutta la provincia di Parma.

Peso medio/pezzature
Nel gift box è presente un trancio di salame Felino Igp pelato da 350 g e uno strolghino pelato da 200 g, entrambi con fetta obliqua.
Il gadget è invece rappresentato da un esclusivo grembiule in cotone ecrù.

Caratteristiche
Il box ha dimensioni di cm 34 x 24 x 8 (h)

Confezionamento
In colli da quattro box

Tempi di scadenza
Minimo 80 gg alla consegna

Raspini

Emilia Lisdero

"Il Salumificio Raspini lavora e propone una gamma di prodotti in confezione natalizia e pronti da cuocere disponibili nel libero servizio.

Anche il mondo dei precotti natalizi, come tutte le altre linee di punta di Raspini, ha avuto una rivisitazione per innalzare la qualità delle ricette, puntando sulla materia prima nazionale. cotechino e zampone sono infatti prodotti con carni italiane al 100%. Le confezioni natalizie hanno una veste grafica che evidenzia la provenienza italiana della materia prima. Sempre all'interno di questo comparto, lavora per dare allo stinco, uno dei pochi non lessi ma arrostiti, una nuova collocazione al di fuori della stagionalità. È infatti un ottimo secondo, pronto per essere messo in tavola tutto l'anno e non solo nelle festività natalizie.

Per chi desidera discostarsi dalle classiche proposte, Raspini propone il prosciutto crudo di Parma Dop del prosciuttificio San Giacomo, porzionato in quarti e racchiuso in un'elegante confezione. Il Cotechino Raspini è prodotto con materia prima al 100% italiana: un impasto di carne magra a cui viene unito grasso e cotenna di suino, e poi aggiunto sale, pepe e altre spezie, viene quindi cotto sottovuoto e ad alta temperatura. Il perfetto equilibrio nella ricettazione lo rende sempre compatto, morbido e facile da affettare. È inoltre adatto a chi soffre di particolari allergie e intolleranze alimentari perché senza glutine e senza latte e derivati.

Lo Zampone Raspini è lavorato con materia prima al 100% italiana: un impasto di carne di suino insaporito da spezie e aromi che gli conferiscono un sapore caratteristico e deciso. Il segreto dello Zampone Raspini è nella selezione della materia prima di alta qualità, lavorata seguendo l'esperienza della tradizione. Insaccato nel caratteristico involucro formato dalla zampa del maiale, la sua consistenza è sempre soda e uniforme. È inoltre adatto a chi soffre di particolari allergie e intolleranze alimentari perché senza glutine e senza latte e derivati. Lo Stinco di prosciutto arrosto Raspini è ricavato dalla parte anatomica del maiale, preparato secondo una raffinata ricetta di alta cucina, ed è cotto in forno: preparazione che gli consente di essere sempre rosolato al punto giusto, con un'aromatizzazione delicata. Nella lavorazione non vengono usati conservanti e non viene aggiunto glutammato. È un prodotto senza glutine, senza latte e derivati. L'involucro protettivo preserva la carne e permette di mantenere inalterati il sapore e la morbidezza. Il prosciutto crudo di Parma Dop l'Abate (stagionatura minima 18 mesi), viene lavorato seguendo le rigorose direttive di selezione delle materie prime e di conservazione, imposte dal disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma Dop. Garanzia di alta qualità e sapore unico. L'Abate è ora in commercio in special edition con una nuova e raffinata confezione regalo, in cartoncino nero e oro, decorato con una bella serigrafia che richiama la leggenda medievale di San Giacomo ed è l'emblema del prosciuttificio. Contiene il Parma Dop con stagionatura di 18 mesi porzionato a quarti (circa 2 kg).

La parte più consistente delle vendite dei prodotti natalizi avviene in Italia, ma le nostre referenze sono conosciute e apprezzate anche in Germania.

Raspini ha inoltre una partnership per il commercio on-line con Shopiemonte.com, una vera e propria bottega di enogastronomia Piemontese. Un sito che, aperto nel 2013, è riuscito a diventare un'importante vetrina, grazie all'accurata selezione, e successiva proposta, di prodotti di altissima qualità e che ha saputo ottenere la fiducia dei clienti attraverso la professionalità del servizio: ha infatti una logistica integrata che garantisce la consegna in 24/48 ore lavorative dall'evasione dell'ordine, preservando e garantendo la catena del freddo".

www.raspinisalumi.it

Cotechino Raspini

Il Cotechino Raspini è prodotto con materia prima al 100% italiana: un impasto di carne magra a cui viene unito grasso e cotenna di suino, e poi aggiunto sale, pepe e altre spezie, viene quindi cotto sottovuoto e ad alta temperatura.

Ingredienti
Carne di suino 100% italiana, sale, pepe, spezie

Peso medio/pezzature
500 g

Caratteristiche
Il perfetto equilibrio nella ricettazione lo rende sempre compatto, morbido e facile da affettare. È inoltre adatto a chi soffre di particolari allergie e intolleranze alimentari perché senza glutine e senza latte e derivati.

Confezionamento
Scatola serigrafata

Tempi di scadenza
12 mesi

Zampone Raspini

Lo Zampone Raspini è lavorato con materia prima al 100% italiana: un impasto di carne di suino insaporito da spezie e aromi che gli conferiscono un sapore caratteristico e deciso. Il segreto dello Zampone Raspini è nella selezione della materia prima di alta qualità, lavorata seguendo l'esperienza della tradizione.

Ingredienti
Carne di suino 100% italiana, sale, pepe, spezie

Peso medio/pezzature
1 Kg

Caratteristiche
Insaccato nel caratteristico involucro formato dalla zampa del maiale, la sua consistenza è sempre soda e uniforme. È inoltre adatto a chi soffre di particolari allergie e intolleranze alimentari perché senza glutine e senza latte e derivati.

Confezionamento
Scatola serigrafata

Tempi di scadenza
12 mesi

Prosciuttificio San Giacomo

Prosciutto di Parma Dop l'Abate

Prosciutto di Parma Dop con stagionatura minima 18 mesi, fetta tonda, color rubino chiaro e uniforme, gusto dolce e delicato e inconfondibile profumo. Solo carne italiana, una lenta stagionatura, niente conservanti, né nitriti né nitrati, senza glutine.

Ingredienti
Cosce suino 100% nazionali – salina.

Peso medio/pezzature
Porzionato in quarti da 2 kg circa

Caratteristiche
Il prosciutto di Parma Dop l'Abate (stagionatura minima 18 mesi), viene lavorato seguendo le rigorose direttive di selezione delle materie prime e di conservazione, imposte dal disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma Dop. Garanzia di alta qualità e sapore unico.

Confezionamento
L'Abate è ora in commercio con una nuova e raffinata confezione regalo, in cartoncino nero e oro, decorato con una bella serigrafia che riprende la leggenda medievale di San Giacomo, emblema del prosciuttificio. Contiene il Parma Dop con stagionatura di 18 mesi porzionato a quarti (circa 2 kg)

Tempi di scadenza
180 gg

www.prosciuttificiosangiacomo.it

GLI STAGIONALI
SAN BONO
GRANDI SCULTURE DI BONTÀ

Una varietà di selezione carni, gusti, dimensioni, forme per soddisfare i tuoi clienti più esigenti.

Via Augusto Vaccari 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)
Tel. 0523-877625 - www.sanbono.it

Pramstrahler

Stefan Reifer

"Abbiamo un'ampia gamma di articoli che sono ideali come regali per la vigilia di Natale, ma che fanno anche una bella figura sotto l'albero. Questi prodotti sono per esempio i seguenti: Finest selection Pramstrahler, Tagliere Alto Adige, Tagliere con Salame di cervo artigianale, Tagliere con Speck Premium-Riserva, Tagliere con Bresaola alpina gold selection, Tris del cacciatore Reifer, Speck Gourmet tradizionale in cassetta di legno Reifer.

In particolare, le novità più recenti sono: Finest selection Pramstrahler, Tris del cacciatore Reifer, Speck Gourmet tradizionale in cassetta di legno Reifer.

Quanto alla domanda di referenze natalizie, notiamo che si tratta di un trend cresciuto molto negli ultimi anni, vista l'attrattività di prodotti artigianali e tradizionali. Ad oggi per noi è un mercato non solo Italiano ma anche estero, come dimostra la richiesta di questi prodotti in Germania o Austria.

La nostra azienda, inoltre, è costantemente impegnata nello sviluppo di prodotti innovativi, ecco perché la gamma è così articolata. Dallo speck, alle salsicce, ai prodotti di selvaggina, ai salumi, la varietà di prodotti è davvero ampia. Non vengono quindi trascurati gli articoli ideali come regali di Natale. Tutti i prodotti si trovano sul nostro sito".

www.pramstrahler.eu

Salame di cervo su tagliere – 180 g

Caratteristiche
Prodotto di alta qualità artigianale
Carne da fauna selvatica di cervo
Ricetta tradizionale altoatesina
Stagionatura lunga e lenta nel clima e l'aria buona dell'Alto Adige
Gusto deciso e inconfondibile
Idea regalo raffinata
Ingredienti
Per 100 g di prodotto finito: 110g (66%) carne di suino, 55g (33%) carne di cervo, sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidanti: acido ascorbico, ascorbato di sodio.
Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.
Allergeni assenti.
Tempi di scadenza
Conservare in luogo fresco e asciutto. Shelf life: 70 gg.

Finest selection 560 g

Caratteristiche
Prodotto di alta qualità artigianale
Prodotti di selvaggina con carne della fauna selvatica
Gusto nobile
Mix di tre specialità – scelta giusta per ogni gruppo di consumatore
Raffinato anche come articolo da regalo
Ingredienti
Pancetta: Pancetta di suino, sale, spezie, destrosio. Antiossidante: iso-ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio. Prodotto crudo, stagionato. Affumicatura naturale con legno di faggio. Allergeni assenti.
Salame di cervo: per 100g di prodotto: 110g (66%) carne di suino (UE), 55g (33%) carne di cervo, sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidante: iso-ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio, nitrito di potassio. Prodotto crudo e stagionato. Budello non commestibile.
Salamini di manzo: per 100g di prodotto: 120g (75%) carne di manzo (UE), 40g (25%) carne di suino (UE), sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidante: iso-ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio, nitrito di potassio. Prodotto crudo e stagionato. Affumicatura con legno di faggio.
Tempi di scadenza
Conservare in luogo fresco e asciutto. Shelf life: 70 gg.

Tris del cacciatore Gourmet

Caratteristiche
Prodotto di alta qualità artigianale
Con carne esclusiva da fauna selvatica
Raffinato con spezie pregiate
Gusto marcato e avvolgente
Tris di selvaggina
Idea regalo raffinata
Gustoso tris di prodotto selezionati
Affettati sottili, ideale come snack. Ideale anche per il tipico 'Marendebrettl', accompagnato da altro affettato e formaggi. Allergeni assenti.
Ingredienti
Salamini di cervo: Per 100 g di prodotto finito:
110 g (66%) carne di suino, 55g (33%) carne di cervo, sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidanti: acido ascorbico, ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio. Prodotto crudo, stagionato. Budello non commestibile.
Salame di cinghiale: Per 100 g di prodotto finito:
110 g (66%) carne di suino, 55g (33%) carne di cinghiale, sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidanti: acido ascorbico, ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio. Prodotto crudo, stagionato. Budello non commestibile.
Salame di capriolo: Per 100 g di prodotto finito:
110g (66%) carne di suino, 55g (33%) carne di capriolo, sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidanti: acido ascorbico, ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio. Prodotto crudo, stagionato. Budello non commestibile.
Tempi di scadenza
Conservare in luogo fresco e asciutto
Shelf life: 70 gg

Cotechino e Zampone Modena Igp: i protagonisti del Natale

Con una storia secolare alle spalle, sono tra i prodotti più ricercati, soprattutto nell'Italia centro-settentrionale. Ma il Bel Paese vanta tante altre perle della salumeria. Che, nel corso delle feste, diventano vere e proprie strenne.

Cotechino e Zampone di Modena sono due prodotti cult del Natale. Anche se da anni si sta lavorando alla destagionalizzazione di queste due referenze, restano comunque le icone delle feste natalizie. Soprattutto nell'Italia centro-settentrionale. Ma da cosa dipende il loro successo? Dal gusto, senza dubbio. Ma anche dalle proprietà organolettiche e, in modo significativo, dalla tradizione che rappresentano. Che, grazie all'impegno del Consorzio di tutela, continua a vivere, pur allineandosi alle esigenze del consumatore moderno.

Una storia lunga 500 anni

Cotechino e Zampone di Modena vantano una storia lunga oltre 500 anni. La cronaca narra infatti che nel 1511, mentre le truppe di Papa Giulio II assediavano Mirandola, alcuni mirandolesi ormai alla fame - e per non lasciare i loro ultimi maiali nelle mani del nemico - si avvalsero dell'aiuto dei cuochi di Pico della Mirandola per giungere a un'ingegnosa soluzione. Quella di conservare la carne più magra in un involucro formato dalla pelle delle zampe anteriori dei maiali, così da poterla conservare per cuocerla più avanti: è la nascita dello zampone. Grazie ad alcuni documenti storici, poi, sappiamo che verso la fine del 1700 la fama dello zampone e del cotechino aveva oltrepassato il territorio di origine - ad esempio, nel Ducato di Milano si parlava già del 'coteghin' fatto a Modena - e aveva iniziato ad espandersi nelle altre regioni dell'Italia centro-settentrionale, dove ben presto, le due referenze si affermarono tra i prodotti più consumati durante le feste.

La tutela passa dal consorzio

Dal 2001, le due antiche specialità gastronomiche italiane sono tutelate dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp. Che ne custodisce la tradizione e la qualità e ne promuove la conoscenza. In che modo? Oltre ad aver definito un disciplinare per il Cotechino Modena Igp e uno per lo Zampone Modena Igp con lo scopo di controllare la correttezza delle produzioni, il Consorzio vanta altri importanti compiti. Riunisce e coordina il lavoro dei più importanti produttori di queste due Igp; garantisce i consumatori attraverso un'attenta vigilanza sul mercato, sia in Italia che all'estero; difende i prodotti da possibili frodi e promuove Zamponi e Cotechini Modena Igp in tutto il mondo. Col marchio Igp, ricordiamo, i prodotti sono certificati, rispettosi dell'antica ricetta tradizionale (la stessa dal 1511) e del legame con il territorio d'origine, la loro realizzazione avviene nella zona tradizionale di elaborazione indicata nel disciplinare, mantenendo precise caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Grazie al Consorzio, poi, Zampone e Cotechino Modena Igp sono al centro di un ricco programma di promozione e comunicazione. A giugno, ad esempio, il Consorzio è stato coinvolto nel programma 'Deli.m.e.a.t. – delicious moments: European Authentic Taste' – il programma di attività di informazione e promozione, il cui obiettivo è quello di valorizzare il settore della salumeria di qualità in Italia e in Francia. A dicembre, secondo tradizione, va poi in scena la festa del Consorzio a Modena, giunta ormai alla sua 11esima edizione, nel corso della quale si disputa il concorso nazionale di cucina 'Lo Zampone e il Cotechino Modena Igp degli chef di domani' che, anche quest'anno, avrà come testimonial lo chef Massimo Bottura. È previsto per gennaio, invece, l'evento 'Dispensa Stellata'. L'occasione è la giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare e l'evento è dedicato al riuso creativo delle due eccellenze gastronomiche Zampone e Cotechino Modena Igp: si stimolerà il consumo dei prodotti tipici del cenone o del pranzo di Natale anche 'fuori stagione', proponendo ricette gustose e originali, ideali per smaltire la dispensa con creatività. Non mancano, infine, le attività di video strategy che vedono la realizzazione di contenuti, come video ricette messe a punto da chef e food influencer, veicolati e diffusi su tutte le piattaforme social del Consorzio. (www.modenaigp.it).

Gli eredi del sapere, tra Emilia e Lombardia

I produttori di Zampone e Cotechino Modena Igp sono collocati tra Emilia-Romagna e Lombardia. In Emilia troviamo: Palmieri, Villani, Veroni, Salumificio Vecchi, Negrini Salumi, Industria Salumi Simonini, Grandi Salumifici Italiani/Casa Modena, Golfera e Ferrari Erio. In Lombardia troviamo: Salumificio F.lli Beretta, Citterio e Fumagalli Alimentari.

Regione che vai, specialità che trovi

Ogni Regione, si sa, vanta una propria tradizione, anche dal punto di vista della produzione di salumi. Alcuni, poi, sono considerati delle vere e proprie specialità, che spesso e volentieri diventano protagoniste del Natale, consumate nelle festività o regalate all'interno dei 'cesti natalizi'. Vediamone alcune.

Valle d'Aosta: Jambon de Bosses Dop, lardo d'Arnad Dop, motsetta.
Piemonte: bresaola e prosciutto della Val d'Ossola, crudo di Cuneo Dop, mortadella di fegato, muletta del Monferrato, salame Cuneo.
Liguria: cima alla genovese, galantina, lardo con basilico genovese Dop.
Lombardia: bresaola della Valtellina Igp, cotechino, luganega, mortadella di fegato, prosciutto d'oca, salame cremonese, salame di Varzi, salame d'oca di Mortara, slinzega, zampone.
Trentino-Alto Adige: speck, mortandela, carne salada, landjäger.
Veneto: sopressa vicentina Dop, prosciutto veneto berico-euganeo Dop.
Friuli-Venezia Giulia: prosciutto di Cormons, prosciutto di Sauris Igp, salame di Sauris, prosciutto San Daniele Dop, salame d'oca.
Emilia-Romagna: bondiola, coppa di Parma Igps, pancetta e coppa piacentina Dop, salame piacentino Dop, cotechino e zampone di Modena Igp, culatello di Zibello Dop, prosciutto di Parma, salame Felino Igp, strolghino.
Toscana: finocchiona Igp, lardo di Colonnata Igp, salame di cinghiale, salame di cinta senese, soppressata toscana, prosciutto toscano Dop.
Marche: ciauscolo Igp, prosciutto di Carpegna Dop, salame e soppressata di Fabriano.
Umbria: prosciutto crudo di Norcia Igp, salame morbido di Norcia, ventresca.
Lazio: capocollo, coppiette, lardo di San Nicola, prosciutto della Tuscia, prosciutto Amatriciano Igp.
Abruzzo: salame abruzzese, salame Aquila, ventricina.
Molise: capocollo, ventricina di Montenero, soppressata molisana.
Campania: capicollo e soppressata di Ricigliano, prosciutto di Casaletto, soppressata cilentana, soppressata irpina, salame Napoli dolce.
Puglia: capocollo e soppressata di Martina Franca, salsiccia pugliese.
Basilicata: capocollo, soppressata di Lagonegro, salsiccia di Bella Muro, Lucanica di Picerno Igp.
Calabria: pancetta, soppressata, salsiccia e capocollo di Calabria Dop, 'nduja.
Sicilia: pancetta arrotolata e prosciutto dei monti Nebrodi, salsiccia di Nicosia, salame S.Angelo di Brolo Igp.
Sardegna: salsiccia al mirto, salsiccia stagionata sarda o 'sartizza'.

Cucinati per le Feste

Dal tacchino ripieno americano al pollo fritto giapponese, passando per il buffet svedese da 12 portate e gli speculaas olandesi. Un viaggio alla scoperta dei tradizionali ‘cenoni’ natalizi in giro per il mondo. Che fornisce uno spaccato interessante di quelli che sono i principali usi e consumi delle diverse aree del pianeta.

EUROPA DEL NORD

Norvegia

Pare siano due i piatti tradizionali che si contendono il titolo di portata più popolare in Norvegia: Ribbe (pancetta o costolette di maiale) [Foto 1] e Pinnekjøtt (letteralmente ‘carne su rami’), ossia costolette di montone salate ed essiccate che vengono cotte sopra rametti di betulla. A completare la gastronomia tipica del Natale norvegese ci sono il salmone e il merluzzo ma la tradizione più antica è forse quella del Lutefisk: stoccafisso ammollato nella soda caustica. Ogni anno a dicembre i norvegesi ne consumano più di 750 tonnellate. Sono tipici del Natale anche l’Aquavit, un distillato di patate con note speziate, e il Gløgg, versione locale del nostro vin brulé fatto solitamente con vino rosso o acquavite caldi.

Svezia

La Vigilia di Natale in Svezia si festeggia con lo Julbord, un tipico buffet natalizio fatto di tante portate. Le origini di questa tradizione sono molto antiche, ma a partire dal ‘900 alcuni piatti sono entrati a farne parte e restano, ancora oggi, molto presenti sulle tavole degli svedesi. Si tratta, per esempio, delle ‘salsicce del principe’ (i würstel viennesi), del salmone marinato e delle aringhe. Molto consumate a Natale, a partire dagli anni ‘70, anche le polpette svedesi (köttbullar). Inoltre, esiste una variante natalizia di molti piatti e bevande abituali, come il formaggio natalizio (julost), la birra natalizia (julöl) o la cola natalizia (julmust). Sarà chiaro, a questo punto, che il prefisso ‘Jul’ significa proprio ‘Natale’.

Finlandia

In Finlandia il Natale ha un sapore speciale. La mattina del 25 inizia con il porridge di riso condito con la cannella, e chi trova una mandorla nascosta nella sua scodella può esprimere un desiderio. Un piatto immancabile è poi il tradizionale prosciutto di Natale: può essere glassato con senape e chiodi di garofano o altre spezie natalizie e poi viene cotto nel forno. Non mancano proposte di pesce come aringhe e salmone fresco o affumicato, insieme ai tradizionali pasticci in casseruola (come il Porkkanalaatikko [Foto 2], a base di carote, riso e orzo). Ma una vera specialità natalizia finlandese sono i Joulutorttu: dolcetti a forma di stella, fatti con pasta sfoglia e marmellata di prugne.

Regno Unito

Il piatto principale del Natale inglese è senza dubbio il tacchino ripieno con confettura ai mirtilli, insieme a un’altra specialità a base di carne: i ‘Pigs in blankets’ [Foto 3], letteralmente ‘maiali sotto le coperte’. Che altro non sono che salsicce avvolte nel bacon. Ma la ‘star’ delle Feste è senza dubbio il Christmas Pudding. Le origini risalgono al Medioevo e Charles Dickens lo menziona nel suo Canto di Natale, contribuendo così alla sua fama di dolce tipico natalizio. Secondo la leggenda, il Christmas Pudding deve contenere 13 ingredienti (come i 12 apostoli più Gesù) e tutti i membri della famiglia devono partecipare alla preparazione.

Islanda

In Islanda il Natale si celebra soprattutto il 24 dicembre e questo fa del 23 la locale Vigilia, chiamata Þorláksmessa. Il 23 è anche il giorno in cui la Chiesa ricorda il santo protettore dell’Islanda, San Torlaco. Ed è abitudine per le famiglie addobbare l’albero. I festeggiamenti, in realtà, iniziano ancor prima, esattamente 13 giorni prima del 25 dicembre. Ogni notte, secondo le leggende, per il Paese si aggirano dei troll chiamati Jólasveinar che regalano dolci ai bimbi che sono stati buoni o patate a quelli che sono stati cattivi.

Il piatto tradizionale delle feste è lo Skate: un pesce, una piccola razza, che vive solitamente sul fondo dell’oceano e che viene fatta fermentare. Appartiene alla tradizione natalizia anche l’Hangikjöt (‘carne appesa’), ovvero cosciotto di agnello disossato, affumicato con legno di betulla o sterco.

1

2

3

segue

Salumificio VAL RENDENA 1947

il Natale ha un tutto Trentino!

Confezioni natalizie preparate a mano in Trentino con i nostri salumi stagionati accompagnati da prodotti tipici locali accuratamente selezionati e supporti in legno prodotti in Trentino.
Tra i prodotti che accompagnano salami, speck, lardo e altri della nostra produzione tradizionale, ci sono farina per polenta, pane, miele, vino e dolci. Tante combinazioni, un’unica certezza: la bontà della tradizione Trentina.

Offriamo la possibilità di personalizzare le confezioni, studiando soluzioni ad hoc per ogni esigenza.

QUALITÀ TRENTINO
Produttori certificati Qualità Trentino

Salumificio Val Rendena
Via 4 novembre, 71 - Fraz. Vigo
38094 Porte di Rendena (TN) Tel. 0465 801031
www.salumificiovalrendena.it

Scopri tutte le confezioni sul nostro sito

EUROPA CENTRALE

Germania
Il Natale in Germania è uno spettacolo di luci e colori, capace di attirare turisti da tutto il mondo. Non stupisce che proprio qui nasca una delle tradizioni protestanti più diffuse al mondo, quella dell'Adventkalendar, il Calendario dell'Avvento, che dal 1° del mese accompagna fino al 25 dicembre. La vera festa inizia con il pranzo e prevede un ricco menù. La portata principale è il Martinsgans [Foto 1] un arrosto d'oca ripieno di castagne, mele e cipolle, accompagnato da cavolo rosso e dai Klöße, grossi gnocchi di patate. Chi opta per il menù di pesce sceglie le Weihnachtskarpfen (le carpe di Natale), citate in molte storie antiche. Ma i veri protagonisti sono i dolci, come il Weihnachtsstollen: soffice pasta lievitata arricchita con frutta secca, canditi e uva passa le cui origini risalgono al XIV secolo.

Austria
In Austria tradizionalmente il Natale si festeggia la sera del 24 dicembre con una grande cena in cui si riunisce tutta la famiglia. Si inizia immancabilmente con una zuppa, seguita dalle portate principali. Tra queste la carpa fritta (Gebackener Karpfen), ma sono molto diffusi anche l'oca, l'anatra o il salmone. La scelta del pesce può essere spiegata dal fatto che anticamente la Vigilia era una giornata di digiuno in cui era fatto divieto di consumare carne. Il 25 dicembre, infatti, in tavola non possono mancare le amatissime salsicce con crauti. E per dessert? Una ricetta tipica di Natale sono le Bratäpfel (mele al forno) e i Weihnachtskekse (biscotti di Natale).

Francia
Il cenone della Vigilia di Natale di si chiama in Francia 'Réveillon de Noël'. Il pranzo tipico, almeno nella capitale, è a base di prodotti del mare tra cui Coquilles Saint-Jacques (capesante), ostriche e salmone affumicato. Per chi invece preferisce i piatti di terra: paté di foie gras, lumache, fegato d'oca grigliato oppure oca al sidro. In alcune regioni si usa anche il 'fressure du porc', frattaglie di maiale. Immancabile, poi, un ricco plateau di formaggi. Passando al capitolo dolci, il più famoso è sicuramente il Bûche de Noël, dolce a forma di tronco d'albero, ricoperto di cioccolato e ripieno con crema al burro o marmellata. Inventato nel 1945, la sua forma si ispira all'antica tradizione del ceppo di Natale, secondo cui il giorno della Vigilia il capofamiglia bruciava un grosso tronco di legno che veniva lasciato ardere per le successive 12, notti fino all'Epifania. I resti venivano poi conservati, in quanto si attribuivano loro proprietà magiche.

Spagna
Gamberoni, percebes (i preziosi molluschi del Nord) e jamòn serrano sono tra i protagonisti del Natale 'alla spagnola', ma se guardiamo alla tradizione una delle specialità più antiche è sicuramente la 'escudella i carn d'olla' (lesso catalano). Un must anche il Lechazo e il Conchillo, rispettivamente l'agnello e il maialino da latte. Da segnalare l'ampia proposta di dessert: dal torrone di Jijona, più morbido, a quello di Alicante, che è invece più duro. Dal marzapane con mandorle e zucchero, al Roscón de Reyes: una grande brioche a forma di ciambella che viene servita il 6 gennaio, quando si celebra la festività dei Re Magi.

Portogallo
Nel Paese la cena di Natale si chiama Ceina da Consoada, termine che deriva dal latino 'consolata', da 'consolare'. Anticamente, infatti, la Chiesa imponeva che le veglie per celebrare la nascita di Gesù venissero fatte digiunando o almeno astenendosi dalla carne: solo dopo la tradizionale messa di mezzanotte era consentito – a chi poteva permetterselo – mangiare il tacchino, che anticamente indicava ricchezza e potere in quanto uccello esotico importato dalle Americhe. Da tradizione, il protagonista assoluto della tavola delle feste in Portogallo è però il baccalà, piatto nazionale per eccellenza. Nel Nord e nelle isole Azzorre, invece del baccalà si trova il polipo guisado. Passando ai dolci vale la pena ricordare il Bolo Rei (Torta dei Re Magi): l'equivalente del nostro panettone, dove il colore dorato rappresenta l'oro, il suo aroma l'incenso e la frutta candita la mirra.

Danimarca
Il pasto più importante delle festività natalizie è quello della cena della Vigilia. A tavola si troverà maiale arrosto, patate bollite, cavolo rosso e salsa, salmone, aringhe, paté di fegato con pancetta e funghi, anatra farcita con mele e prugne o arrosto di maiale con pancetta croccanti e patate caramellate. E da bere? La tradizione vuole che i birrifici si adeguino allo spirito natalizio. Ogni anno, solitamente il primo venerdì di novembre, iniziano a spillare la 'Julebryg' [Foto 2], la 'birra di Natale', più scura e più forte della lager tradizionale. Di fatto, in Danimarca, è l'evento che annuncia che Natale sta arrivando.

Olanda
La festa di San Nicola è una tradizione consolidata in Olanda. La figura di Sinterklaas, Babbo Natale, è infatti stata esportata dai coloni olandesi in tutto il mondo, inclusa New York - New Amsterdam nel XVI secolo - dove il nome di Sint Klaas si è poi modificato in Santa Claus. Secondo la tradizione, ogni anno Sinterklaas parte dalla Spagna con i suoi aiutanti, gli 'Zwart Piet', dai colorati costumi moreschi cinquecenteschi, fino ad arrivare ad Amsterdam tra il 5 e il 6 dicembre, dove distribuisce caramelle e biscotti sfilando per i canali cittadini. Il senso religioso del Natale è molto sentito nel Paese: in attesa della Messa di mezzanotte le famiglie si riuniscono a tavola. Ostriche, salmone e caviale sono i piatti più scelti per la sera della Vigilia. Immancabili le speculaas, caratteristici biscottini a forma di personaggi natalizi e animali.

Grecia
La maggior parte dei greci sono cristiani ortodossi, quindi il Natale è una festa molto importante, seconda soltanto alla Pasqua. La tradizione vuole che la famiglia si riunisca in occasione del pranzo del 25 dopo il digiuno della Vigilia. La portata principale è il maialino arrosto, sostituito in alcune zone dal tacchino ripieno di castagne, riso, uvetta, pinoli, cannella e altre spezie. Sulla tavola greca non mancano mai anche i Mezedes, antipastini da condividere fatti di salsine come tzatziki e babaganoush, Keftedes (polpette) e feta al forno. Il dolce è l'altro momento clou del pranzo. Da provare i Kourabiedes, pasticcini alle mandorle e burro, i Melomakarono, dolcetti a forma d'uovo preparati con miele, farina e olio d'oliva, e il Christopsomo, un pane dolce speziato che viene farcito con uvetta, noci e pinoli.

EUROPA DELL'EST

Repubblica Ceca
L'appuntamento più atteso delle festività natalizie è quello della cena della Vigilia. Il piatto principale del cenone è la zuppa di pesce, seguita dalla carpa, l'alimento principe della cucina natalizia praghese e ceca. Le carpe vengono acquistate al mercato ancora vive e tenute nella vasca da bagno fino al momento di cucinarne i filetti, che vengono impanati e fritti, e sono accompagnati da un altro piatto tradizionale: l'insalata di patate. Sulle tavole non mancherà poi la famosa Vánocka, una sorta di pane dolce ripieno di mandorle e uvette.

Ucraina
Da tradizione, il Natale in Ucraina viene festeggiato tra il 6 e il 7 gennaio, cioè 13 giorni dopo il Natale cattolico. La cena della Vigilia prevede 12 portate a base di verdura e pesce – escludendo quindi la carne - come 12 erano gli apostoli e 12 sono i mesi dell'anno. Il piatto protagonista è il Kutia, a base di grano, miele e semi di papavero. Altro piatto tipico sono i ravioli (Varenichki) e alcuni contengono degli scherzetti porta fortuna: monete ma anche ingredienti come peperoncino, pepe o aglio. Il pranzo di Natale è prevalentemente a base di carne.

Polonia
Come in altri Paesi dell'Est europeo, anche in Polonia la cena di Natale è composta da 12 portate, una per ogni apostolo. Ed è tradizione lasciare libero un posto a tavola per l'ospite dell'ultimo momento. Il piatto natalizio immancabile, con il quale di solito si apre la cena, è la 'Barszcz czerwony z uszkami', una zuppa di barbabietole con dentro piccoli ravioli (letteralmente 'orecchiette') ripieni di funghi oppure crauti e cipolla. Immancabile sulle tavole anche il piatto polacco più conosciuto all'estero, i Pierogi, un tipo di ravioli con diversi ripieni, spesso a base di carne, crauti e funghi porcini. Per quanto riguarda i dolci natalizi, tra i più popolari c'è il Piernik, il classico pan di zenzero.

Romania
Le ricette tipiche delle festività in Romania hanno come elemento principale la carne di maiale che, cresciuto dai contadini per un intero anno, viene ucciso secondo un'antica tradizione in presenza dell'intera famiglia. Dalla carne si preparano le Sarmale [Foto 3] (involtini ripieni di carne macinata), l'arrosto di maiale e i Piftie (parti della testa o piedi in gelatina con aglio). Il dolce tradizionale è il Cozonac, un tipo di panettone.

Slovenia
La Potica – detta anche Putizza – è la ricetta di Natale più popolare in Slovenia. Si tratta di un dolce arrotolato, solitamente ripieno di miele, noci, mandorle, nocciole, uva passa. Ma ne esistono oltre 80 varianti. Questo iconico dolce sloveno è molto diffuso anche in Friuli-Venezia Giulia, dove ha avuto origine già in epoca medievale.

Lituania
Il Natale (Kalėdos) è la festività più importante dell'anno in Lituania e il momento più atteso è indubbiamente la cena della Vigilia, il (Kūčios). Anche qui, come in altri Paesi della regione, è d'uso portare in tavola 12 portate che non devono contenere né carne né, secondo alcuni, derivati di origine animale, fatta eccezione per il pesce. Molto frequenti sono aringhe, anguilla affumicata e salmone. Non mancano mai due dolci della tradizione: i Kūčiukai (biscottini a forma di pallina e contenenti semi di papavero) e i Kalėdaitis (grandi ostie di pane azimo decorate con motivi cristiani).

Lettonia
Ziemassvētki, parola con cui oggi si indica il Natale, in lettone significa letteralmente 'festa d'inverno'. Anticamente veniva festeggiato dai contadini dal 20 dicembre, per tre giorni e tre notti. Dal sole e dalla luce dipendeva infatti la qualità del raccolto dell'anno successivo. Tra i piatti di Natale in Lettonia non possono mancare gli Speķa pīrādziņi [Foto 4], dei piccoli calzoni a forma di mezzaluna ripieni di pancetta e verdure, carne o pesce.

Estonia
La tavola estone delle feste viene imbandita con piatti tradizionali come salsicce, crauti e patate, che fanno da base per tante ricette. Tra i piatti più amati dagli estoni nel periodo natalizio ci sono il Verivorst (sanguinaccio), il Sült (formaggio in gelatina) e gli Hapukapsas (crauti) oltre a patate al forno e maiale. Il pane speciale delle feste viene cotto insieme al pan di zenzero, attività che coinvolge spesso tutta la famiglia.

Russia
Secondo la liturgia ortodossa, il Natale in Russia si festeggia la notte tra il 6 e il 7 gennaio. Proibito durante l'epoca sovietica, è tornato a essere una festa ufficiale. Secondo le tradizioni, sotto la tovaglia, rigorosamente bianca, della tavola della Vigilia va messo del fieno a ricordare la mangiatoia in cui Gesù venne deposto appena nato. Sotto il tavolo invece ci deve essere un oggetto di ferro, che tutti devono a turno calpestare, per trascorrere l'anno forza e salute. Tra i molti piatti tradizionali - insalate, zuppe di pesce, paste ripiene, carni in gelatina, torte decorate con glasse colorate - ce ne sono due particolarmente famosi: l'insalata Oliver, una specie di insalata russa a base di carne un tempo preparata per lo zar, con colli di tordi, lingue di galli, filetto, ma ne esistono diverse varanti; e il Socivo, un piatto di grano bollito o riso mescolati con succo di semi e con miele.

1

2

3

4

Tradizioni lontane

Stati Uniti
Protagonista della cena di Natale a stelle e strisce, secondo la tradizione, è il tacchino farcito (stuffed Turkey), accompagnato da salsa di mirtilli. Il dessert, invece, non può che essere il dolce preferito di Babbo Natale, almeno secondo la leggenda. Parliamo del Mince Pie: una tortina di pasta frolla con ripieno di marmellata di frutta e frutta secca.

Messico
Il piatto natalizio in Messico è il 'Chiles en nogada': una ricetta a base di carne stufata e peperoni serviti con una crema di noci e chicchi di melograno. Un tripudio di colori che rappresentano la bandiera messicana. Non a caso, questo piatto nasce a Puebla per celebrare l'indipendenza del Messico dalla Spagna.

Brasile
Il merluzzo salato, o bacalhau alla portoghese, tende ad apparire in qualsiasi occasione speciale in Brasile e il Natale non fa eccezione. Tra i dolci tipici di ci sono invece le Rabanadas: un piatto povero, sempre di origine portoghese, a base di pane raffermo fritto e simile al più noto French toast. È servito con zucchero e cannella.

Colombia
In Colombia a Natale si cucinano l'Ajiaco, una zuppa di patate, pollo e mandorle che viene consumata prima di andare a dormire, e i Bońuelos: simili a delle crocchette ma senza le patate, sono ripieni di farina di mais e formaggio costeño.

Sudafrica
Per tradizione in Sudafrica il pranzo di Natale è composto da tacchino arrosto, 'glazed gammon' (prosciutto glassato), roast beef, maialino da latte, riso giallo con uva passa, verdura e plum pudding.

Egitto
La notte della Vigilia qui si mangia il Fata, che consiste in pane, riso, aglio e carne bollita, mentre il giorno di Natale le persone vanno a trovare amici e vicini di casa portando con loro il Kaik, un tipo di pasta frolla che si accompagna con una bevanda tipica a base di frutta, lo Sharbat.

Etiopia
Il Natale in Etiopia si festeggia il 7 gennaio. Immancabile, sulle tavole del Paese, il Doro Wat, che è anche una delle ricette etiopi più famose: si tratta di uno stufato di pollo piccante impreziosito da salsa di pomodoro, cipolle e spezie varie. Lo si accompagna sempre con l'injera, una specie di pane acido su cui lo stufato viene letteralmente appoggiato, come su un piatto.

Giappone
Anche se il Natale non appartiene alla cultura orientale, in Giappone lo si festeggia comunque in modo 'particolare'. Tra le abitudini più diffuse c'è l'abbuffata da Kfk, la catena americana del pollo fritto. Un'usanza che risale al 1974, quando il manager Takeshi Okawara lanciò una campagna pubblicitaria di forte impatto (un secchio di cartone pieno di pollo fritto come menù di Natale), che finì per dar vita a una vera e propria tradizione. Per dessert, non manca la Kurisumasu keki, la torta di Natale di Gesù secondo i giapponesi, decorata con fragole e panna. Bianco e rosso sono considerati colori portafortuna nel Paese. E non a caso, ricordano Babbo Natale…

Cina
Il Natale in Cina è una questione piuttosto recente. Fino a pochissimi anni fa, i festeggiamenti, anche se in mancanza di qualsivoglia legame con la religione, erano addirittura vietati. È invece una festa molto sentita quella del Capodanno lunare, o Festa di Primavera. La data cambia ogni anno, ma è sempre compresa tra il 21 gennaio e il 20 febbraio. Questo è il momento dell'anno in cui le famiglie si riuniscono per il tradizionale 'cenone'. Fra i piatti tipici, gli involtini, i ravioli e l'anatra laccata.

Australia e Nuova Zelanda
In Australia il Natale cade in piena estate. Sole, mare, surf, grigliate di pesce e tanta birra ghiacciata sono un must, insieme ad alcuni piatti tradizionali inglesi, come il tacchino arrosto e il pan di zenzero. Lo stesso vale per la Nuova Zelanda, con una differenza: è usanza preparare anche uno dei piatti più tipici del Paese, la Pavlova, una torta meringa decorata con frutta fresca.

India
In India, paese a maggioranza induista, le famiglie di fede cristiana organizzano pranzi e cene di Natale proprio come in Occidente. Il Biryani, una ricetta tipica a base di riso accompagnato da carne e verdure, è senza dubbio una delle portate più comuni del giorno di Natale, qui chiamato Bada Din (Big Day). Inoltre, nelle comunità cristiane di Goa, il maiale vindaloo (dal portoghese 'de vinhad'alhos', carne con vino e aglio) è un piatto servito tradizionalmente a Natale.

Filippine
Le Filippine rappresentano un Paese a forte prevalenza cristiana. Il Natale è quindi fortemente sentito e celebrato. Il piatto protagonista è il Puto bumbóng. Le tortine di forma cilindrica sono fatte con riso viola cotto a vapore in una canna di bambù e servite con burro, cocco a scaglie e zucchero.

fine

www.grafema.net ©2022
PROSCIUTTIFICIO
MONTEVECCHIO
L'AMORE ARRIVA IN OGNI FETTA
LEONARDO E PAOLO GHERARDI
PROSCIUTTIFICIO MONTEVECCHIO
Via della Libertà, 67 - Loc. Savigno Valsamoggia (BO) - IT
Phone +39 051 6708245 - Fax +39 051 6708866
www.prosciuttificiomontevecchio.it
I♥PROSCIUTTO®