

anno 17 numero 194 mensile marzo '08 3,90 euro

GAMBERO ROSSO

in regalo
la guida
del Friuli
Venezia
Giulia

Sfida Carbonara

Duelli culinari sul piatto italiano più famoso e replicato nel mondo.

Le dieci migliori carbonare di Roma e le tre versioni del Gambero Rosso

EXTRAVERGINE.
L'olio scopre i cru

GRANDI VERTICALI.
Secco Bertani.
Il Valpolicella più classico

COLAZIONE DI PASQUA.
I migliori salami,
le pizze più buone

VIAGGI&WEEKEND GOURMET.
La Torino delle spezie.
Il formaggio piemontese.
La birra marchigiana



www.gamberorosso.it



ISSN 1120-855X



80194

Printed in Italy. Published by Gambero Rosso S.p.A. via Salaria 100, 00198 Roma. Tel. 06/494111. Fax 06/494112. Email: info@gamberorosso.it

La colazione di Pasqua

I MIGLIORI SALAMI

A CURA DI **Mara Nocilla**

1°

Un grande salame, profumato, dal sapore ricco, intenso, "succoso". Qualcuno ci sente anche una particolare e gradevolissima nota di nocciola. Forse perché confezionato con carni di maiali rustici che vivono allo stato brado sulle montagne del Sannio? Sicuramente dietro al "salame di maiale nero casertano" della linea I Neri del Duca, che la Tomaso Salumi propone accanto a quella "bianca" I Piaceri del Duca, ci sono una buona tecnica norcina, una concia irrobustita dal pepe e dal vino Aglianico aggiunto nell'impasto, una stagionatura di almeno due mesi. In vendita a partire dai 20 euro il chilo.

Tomaso Salumi
FAICCHIO (BN)
via Provinciale
tel. 0824 863 598
www.tomasosalumi.it

Massimo e Luciano Spigaroli hanno vinto una sfida quasi impossibile: conciliare qualità estrema (carni dei propri suini "neri" che pascolano all'aperto), lavorazione naturale (solo sale e pepe, niente additivi, tempi giusti di maturazione) e forza commerciale (i loro salumi si trovano in botteghe selezionatissime italiane). Tra i loro salami delle "Terre Verdiane" abbiamo scelto il cresponetto, pronto proprio nel periodo pasquale, tagliato a punta di coltello e insaccato nel budello grasso. Al dettaglio costa circa 30 euro il chilo, ma li valgono tutti. Profumi e sapori evoluti di carni ben trasformate, di muffe nobili e di cantina ultracentenaria. Intensità e delicatezza. Rotondità e ricchezza aromatica. Terroir e tradizione. Grande materia prima e straordinaria arte norcina. Equilibratissimo.

Antica Corte
Pallavicina
POLESINE PARMENSE
(PR)
via Sbrisi, 2
tel. 052 496 136
www.acpallavicina.com

Pacifico Lucaioli, "gran maestro di salumeria" nel paese che ha dato i natali alla Montessori, sfida chiunque: «I miei salumi non contengono coloranti, conservanti e polvere di latte» fa categorico. Il Domè (da Domenico, il norcino che lo lavora a mano) è il classico salame "tipo Fabriano", con i lardelli di schiena nella carne magra di sottospalla, condito solo e rigorosamente con sale e pepe. Non a caso è ribattezzato "Sale e Pepe" per veicolare meglio la verità del prodotto e la filosofia di Pacifico. Gusto classico, piccante e saporito, ma che lascia il palato pulito. In vendita in negozi (pochi) di alta gastronomia a 25-30 euro il chilo.

Salumeria
dell'Abbazia
CHIARAVALLE (AN)
via A. Volta, 14/16
tel. 337 646 853
07 194 508

2°

3°