

**SPECIALE**  
PRODOTTI E TEMPO LIBERO  
TITERNO - VALLE TELESINA

# SANNIO

I N T O U R I N G

*DAL MATESE AL TABURNO*

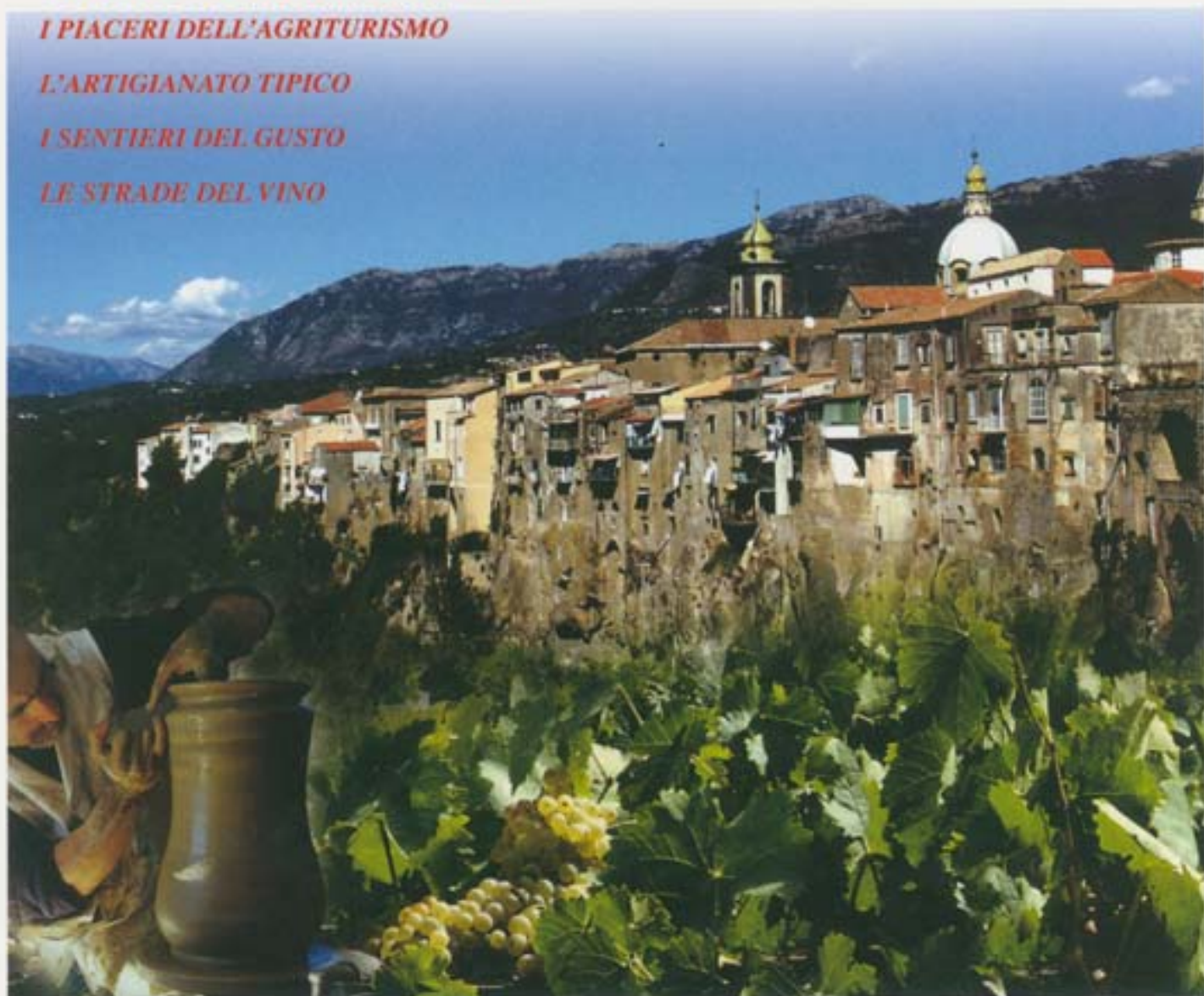
*ALLA RICERCA DEI PRODOTTI TIPICI*

*I PIACERI DELL'AGRITURISMO*

*L'ARTIGIANATO TIPICO*

*I SENTIERI DEL GUSTO*

*LE STRADE DEL VINO*



DUNA EDITRICE

# *il* CULATELLO

## I PIACERI DEL DUCA

Tomaso Salumi Faicchio

**F**aicchio, l'affascinante cittadina sannita della Valle del Terno, si arricchisce di un'altra perla della buona gastronomia. Il Culatello del Matese, infatti, è una specialità la cui produzione è geograficamente circoscritta a questo territorio, grazie all'azienda Tomaso, che con la sua consumata esperienza nel campo degli insaccati e norcineria varia, è riuscita a ottenere nel Sud d'Italia un Culatello che, per bontà e fragranza, si allinea degnamente agli standard dei più antichi cugini del Nord. La nascita del Culatello avviene un po' per caso e si potreb-

be dire per una scommessa con se stesso fatta da Eugenio Tomaso. Nel Duemila, di ritorno dal Cibus di Parma, il giovane imprenditore riprende il lavoro nel laboratorio, dove dà continuità alla lunga tradizione di famiglia anche l'espertissima madre Aurelia. Con il passare dei giorni, si fa sempre più viva la voglia di sperimentare nuove strade, all'interno di questo settore della gastronomia. Ritrovato per caso un depliant di una nota ditta di Culatello del Nord Italia, Eugenio inizia a provarci e si mette subito alla ricerca di produttori, che possano fornire maiali allevati in modo naturale e con un



# DEL MATESE



peso che dovrà toccare, come nelle passate tradizioni, un peso di circa due quintali, di modo da fornire una qualità ideale di carne per il culatello. Questo si differenzierà da quello di Zibello per la conservazione, che non avverrà in vescica. Conserverà, invece, la cotica ed, inoltre, avrà un'aromatizzazione con erbe, il cui metodo di lavorazione costituisce un segreto della Casa.



Dal Duemila ad oggi i risultati si commentano da soli e vedono il Culatello del Matese sulle migliori tavole della ristorazione campana. Ma non mancano altri prodotti eccellenti come il Lardo di Faicchio, che per nostra conoscenza diretta, non esitiamo a collocare al fianco di quello di Colonnata, senza tema di dire "eresie". Inoltre vi è un buon capicollo, aromatizzato con pepe e semi di finocchio, con stagionatura di 4/7 mesi. Una profumata soppressata ricavata dalle parti nobili del suino, come la coscia ed il filetto e stagionata per circa due mesi. Ottimo il "fiocco di spalla" stagionato per 8/10 mesi ed ancora: il "lonzino", il salame tipo Napoli, che viene confezionato con i ritifi del culatello e stagionato per tre mesi. Eccellente anche il cotichino, che raggiunge una stagionatura di quattro mesi e viene quasi esclusivamente da capi suini della famosa, riscoperta razza "nera casertana". Al fianco di Eugenio, esperta di prodotti, ma soprattutto impegnata nei rapporti con le aziende e la clientela è Annamaria, la bella e valida moglie di Eugenio, sua appassionata compagna e strettissima collaboratrice in questa avventura, che, siamo certi porterà questa azienda a sempre più importanti e lontani traguardi, in futuro. Il Salumificio, che si chiama "I Piaceri del Duca" è in Faicchio alla Via Provinciale ed ha per telefono il numero 0824 863598 e l'e-mail: info@tomasosalumi.it. Il sito internet è: [www.tomasosalumi.it](http://www.tomasosalumi.it).