

tendenzedimoda
MARCOTASSINI
p h o t o g r a p h e r



Fleming
opow MULTIME
TENDENZE



L'IMPORTANZA DEI SALUMI NELLA GASTRONOMIA ITALIANA



La parola maiale deriverebbe dal nome della dea Maia, figlia di Atlante e madre di Mercurio, a cui veniva sacrificato un porco grasso (porcus pinguis). In Italia, l'uso delle carni di maiale, soprattutto salate e trasformate in salumi, ha radici antiche. Solo in epoca etrusca iniziano a prendere vita le prime forme di allevamento stabile, specializzato e finalizzato anche al commercio. Una forte testimonianza arriva dagli scavi di Forcello (V secolo a.C.), nel mantovano. In epoca romana l'interesse si concentra progressivamente sulla coscia di suino; la sua produzione registra una sempre più precisa messa a punto della materia prima e dei metodi di trasformazione. Col passare dei secoli l'allevamento del suino e il consumo dei prodotti da esso derivati, assumono progressivamente maggiore importanza passando dai trionfi rinascimentali, in cui si sviluppa l'arte gastronomica e il suino compare nei banchetti più sontuosi, fino al diciannovesimo secolo in cui si diffondono i primi laboratori alimentari e le prime salumerie. Oggi l'eredità dei norcini è passata agli artigiani, sempre pronti a dar vita a produzioni innovative recuperando antiche ricette.



Mortadella Favola

Vero o Falso

La mortadella è un salume da evitare perché ricco di colesterolo? Falso.

La mortadella è ancora vittima di tanti pregiudizi, che spesso impediscono di gustarla in tranquillità. Dal punto di vista nutrizionale, la presenza di acidi grassi è equilibrata e soprattutto è costituita in maggior parte dai cosiddetti "acidi grassi monoinsaturi", i migliori per l'organismo umano (sono gli stessi contenuti nell'olio d'oliva). E in 100 grammi di mortadella ci sono 70 milligrammi di colesterolo, un valore del tutto simile a quello per esempio, della spigola e del pollo.

I salumi vanno mangiati solo raramente? Falso.

E' un errore considerare ancora i salumi come un alimento sì invitante e gustoso, ma da consumare con cautela perché "dannoso" per la salute. In realtà, grazie ai cambiamenti degli ultimi anni a livello di tecniche di allevamento dei suini e di lavorazione dei vari prodotti, i salumi italiani sono in linea con le moderne indicazioni nutrizionali. E perciò possono essere tranquillamente mangiati da grandi e piccoli. Anche perché apportano all'organismo proteine e altri elementi importanti, come ferro e zinco.

I bambini e gli anziani possono mangiare tutti i tipi di salumi? Vero.

Perché tutti contengono proteine nobili e altri elementi importanti per l'organismo: vitamine, il ferro, lo zinco sono essenziali per un corpo in crescita e per chi, con l'aumentare dell'età, tende a mangiare di meno, con il rischio di nutrirsi in modo insufficiente.

I marchi DOP e IGP sono una garanzia per il mercato? Vero.

Si tratta di riconoscimenti a livello comunitario, assegnati ad alcuni alimenti tipici di una zona e con precise caratteristiche di produzione, che costituiscono sia una "garanzia" per il consumatore circa la qualità del prodotto, sia una tutela per il produttore contro concorrenze sleali.

I salumi vanno bene con qualsiasi tipo di vino? Falso.

Infatti, per esempio, i prodotti crudi e stagionati preferiscono i vini bianchi, mentre i cotti tradizionali (zampone e cotechino) si abbinano meglio con i rossi.

DEGUSTAZIONE DI GRANDI SALUMI ITALIANI E BOLLICINE DAL 23 GENNAIO

In collaborazione con:

Salumificio Chini di Gaiole in Chianti (Siena)

SALUMI DI CINTA SENESE

Salumificio Viani di San Gimignano (Siena)

SALUMI DI CACCIAGIONE

Salumificio Palmieri di San Prospero (Modena)

MORTADELLA FAVOLA

Champagne Laurent Perrier (Reims)

Cantine Serre Valdobbiadene



Inoltre sarà possibile degustare salumi accostandoli a dei cocktails particolari nell' ora della nostra consueta Happy Hour dalle 18:30

Per condividere con noi la passione del mangiare e bere bene e la voglia di stare insieme chiamateci ai numeri 06 397 37019 - 06 397 33173 - E' preferibile la prenotazione

Ristorante - Pizzeria - Pasticceria - Gelateria - Cafè

Via Andrea Doria, 22

www.laforentina.net



