

Glasse e creme prendono il posto dei tradizionali accostamenti; nuove forme rinforzano sapori già decisi; croccantezza e morbidezza stupiscono e conquistano. Il classico condimento, che spesso accompagna la degustazione di alcuni salumi, ne diventa un'insolita farcitura; tecniche innovative di "inversione" gastronomica riescono comunque a mantenere inalterati gli ingredienti, a tutto vantaggio del gusto inimitabile dei salumi italiani. Il food designer è l'architetto che crea, elabora, destruttura e ricompono il cibo: il risultato è un'opera d'arte, bella da vedere, buona da mangiare!

Paolo Barichella è l'autore delle creazioni "architettoniche" qui illustrate. Milanese e teorico del Food Design, dal 2007 dirige la Commissione tematica del Food Design di ADI (Associazione per il Disegno Industriale) divenendo punto di riferimento di questo nuovo settore emergente. Barichella è un vero artista, tra le sue dita, i salumi assumono forme inedite e si propongono in una veste innovativa e accattivante.

Bocconcino italiano

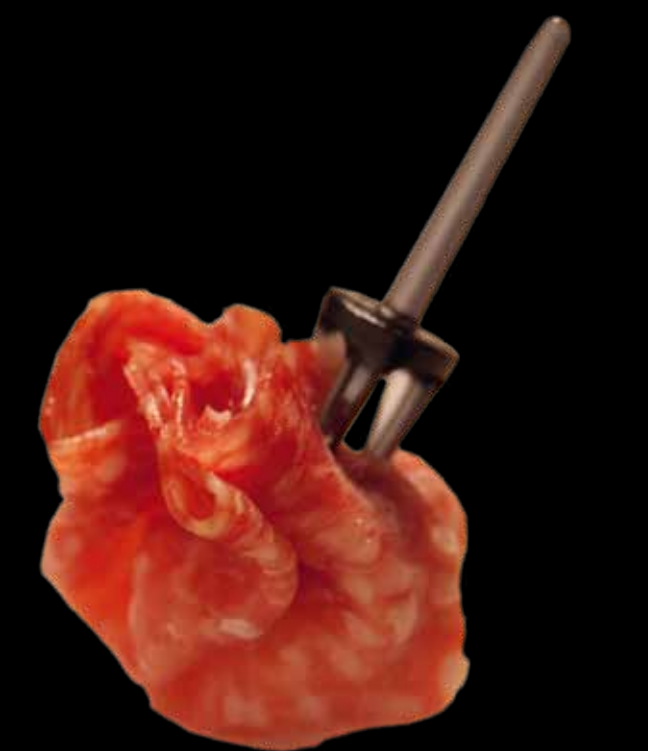


Tagliate delle fette sottili di Prosciutto Cotto (o ricorrete alle vaschette con il Prosciutto Cotto già affettato). Con l'aiuto di un coppapasta, ricavate dalle fette dei piccoli dischi, che andrete a inserire tra due "orecchiette" di Mozzarella. Arricchite la golosa imbottitura del mini-panino con una foglia di basilico fresco. Infilzate il tutto con uno spaghetti n. 7 e otterrete un gustoso "tricolore", dal gusto delicato e fresco.

...Buono a sapersi!

Colore rosa chiaro, sapore pieno ma delicato, profumo unico: il Prosciutto Cotto è un prodotto relativamente recente nella tradizione della salumeria italiana. La cottura in forno a temperature contenute contribuisce ad esaltarne il gusto e a rendere il prodotto incredibilmente morbido: qualità molto apprezzate a ogni età. I dati di vendita testimoniano che, in Italia, il Prosciutto Cotto è il salume più apprezzato dai consumatori sia per le sue caratteristiche nutrizionali sia per la versatilità gastronomica.

Saccottino di salame e gorgonzola



Prendete un salame con diametro di almeno 7 cm e tagliate delle fette molto sottili; tagliate del gorgonzola a cubetti di 1,5 cm di lato circa. Al centro di ogni fetta di salame, adagiate un cubetto di gorgonzola. Chiudete delicatamente con l'aiuto di un picker: il saccottino manterrà la sua forma morbida e ne sarà agevolata la presa da parte degli ospiti. Un sapore unico nel suo genere grazie al connubio della tipicità del salume e del formaggio.

...Buono a sapersi!

Da sempre considerato il più gustoso dei salumi, il salame ha tradizioni antichissime. Nel corso dei secoli si è evoluto in diverse varietà, fino a costituire una vera e propria famiglia, con specialità per ogni Regione. I salami italiani si distinguono tra loro, oltre che per la pezzatura, per il tipo di macinatura della carne (che può essere fine, media o grossa) e per la concia, cioè l'esclusiva miscela di spezie e ingredienti (aglio, peperoncino, semi di finocchio, vino) che contribuiscono a dare a ogni singolo tipo una spiccata personalità.

Un Bolognese = Bronte



AL BOMO

Affettate la Mortadella Bologna IGP formando dei dischi di 2,5 cm di altezza. Aiutandovi con un coppapasta cilindrico (3 cm di diametro) realizzate così un piccolo cilindro. Con un secondo coppapasta cilindrico (2 cm di diametro) tagliate nuovamente il cilindretto appena creato, stando ben attenti a centrarlo: otterrete così un piccolo tubo. Tagliate in due parti il cilindro più piccolo avanzato e reinserte la metà ottenuta nel tubo di Mortadella, chiudendone così il fondo. In questo modo avrete realizzato il bicchierino finger food pronto ad accogliere la glassa di Aceto Balsamico di Modena in confezione squeezable. Una creazione da non perdere che deve il nome all'autostrada che collega Modena e Bologna.

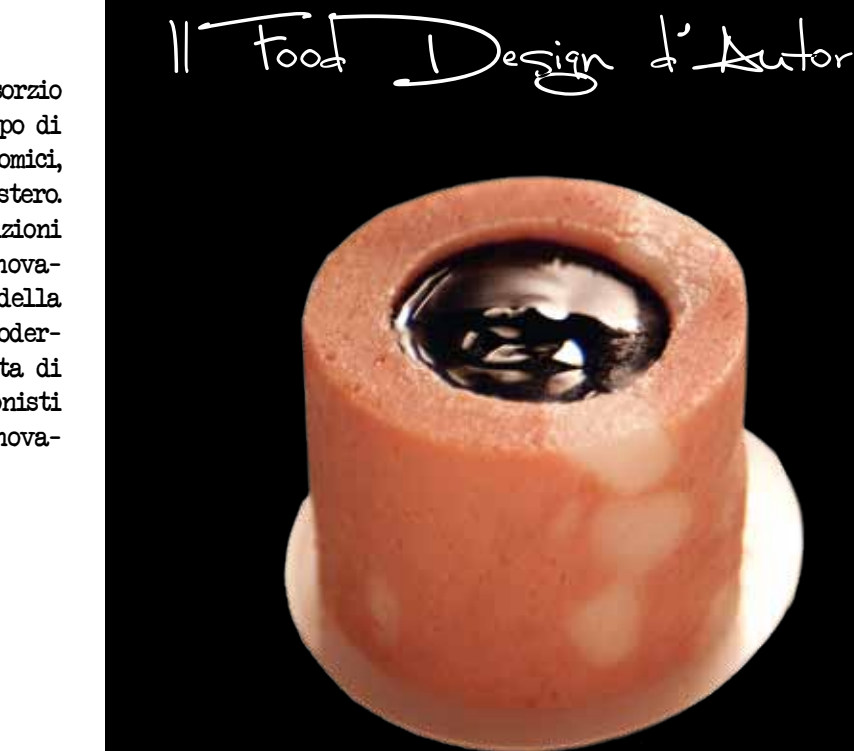
UN BOLOGNESE A BRONTE

Volete sperimentare un abbinamento sensoriale unico? Provate il bicchierino di Mortadella con la crema di Pistacchio Reale di Bronte.. gusto ed effetto cromatico garantito! Procuratevi della pasta di Pistacchio. Sciogliete in poche gocce d'acqua dello zucchero di canna, ottenendo uno sciroppo che vi aiuterà, in piccole dosi, ad ammorbidire la compattezza della pasta di Pistacchio. Amalgamate il tutto e lavoratelo insieme a del formaggio cremoso light. Inserite la crema ottenuta all'interno di un sac à poche e farcite la parte cava del bicchierino di Mortadella.

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) è un consorzio volontario, senza fini di lucro, nato nel 1985 con lo scopo di diffondere la conoscenza degli aspetti produttivi, economici, nutrizionali e culturali dei salumi, in Italia e all'estero. Le aziende consorziate sono portatrici di saperi e tradizioni centenarie e, al contempo, investono molto in ricerca, innovazione e sistemi di controllo per garantire un prodotto della massima qualità e in linea con le esigenze nutrizionali moderne. Per questo IVSI ha accolto con entusiasmo la proposta di realizzare il primo ricettario di food design con protagonisti i salumi: anche in questo prezioso book, tradizione e innovazione vanno a braccetto!



www.salumi-italiani.it



La tradizione dei salumi italiani respira aria di innovazione e il food design ci trasporta in questa realtà. Intingere un cubetto di Mortadella nell'Aceto Balsamico e assaporare un bicchierino di Mortadella riempito di glassa all'Aceto Balsamico non è la stessa cosa. Lo stesso vale nel prendere una fetta di Prosciutto e del melone per un consueto abbinamento gastronomico e gustare un piccolo cestino realizzato con una fetta di Prosciutto ripieno di una pallina di sorbetto al melone. La differenza c'è e si vede. Vico Magistretti diceva che "Design è anche guardare gli oggetti di tutti i giorni con occhio curioso": questa idea ci porta a guardare ai salumi italiani e alla loro tradizione in maniera innovativa, accrescendo il valore culturale del prodotto attraverso l'appagamento dei sensi dato dalle suggestioni del food design. L'architettura al servizio del gusto, per un nuovo approccio sensoriale agli abbinamenti più consueti con i salumi. In quest'ottica di innovazione ed evoluzione della tradizione dei salumi, sapori centenari noti a tutti, vengono esaltati da tecniche raffinate.

Prosciutto e melone cup



Modellate con delicatezza una fetta di Prosciutto Crudo a forma di coppetta in modo tale che rimanga uno spazio per accogliere un ripieno. Create delle piccole palline di gelato (o sorbetto) al melone da inserire nella cavità della coppetta. Si ottiene così un abbinamento fresco, di grande popolarità e successo.

...Buono a sapersi!

Considerato il "principe" della salumeria italiana il Prosciutto Crudo è un prodotto ottenuto da cosce suine lungamente stagionate. I più noti hanno la tutela del marchio DOP - Prosciutto di Parma, di San Daniele, di Modena, di Carpegna, il Toscano, il Veneto Berico-Euganeo, lo Jambon de Bosses e il Crudo di Cuneo - o IGP come il Prosciutto di Norcia.

La Denominazione d'Origine Protetta (DOP) garantisce che le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano in un'area geografica delimitata, area che viene valutata tenendo conto non solo dei fattori naturali-climatici e delle caratteristiche propriamente legate all'ambiente ma anche di quelli umani (le tecniche di produzione tramandate di generazione in generazione).

Bresaola carpaccio bag



Tagliate delle fette sottili di Bresaola della Valtellina IGP (oppure procuratevi delle pratiche vaschette già pronte). Preparate una farcitura composta da formaggio cremoso light, Parmigiano Reggiano grattugiato, sedano tritato finemente, olio extra-vergine d'oliva, succo di limone e pepe.

Stendete una fetta di Bresaola e, con il sac à poche, erogate al centro della fetta una dose adeguata della farcitura. Chiudete la fetta "a fagottino" con un picker (punzoncino) e inserite, al centro della chiusura, una fogliolina di rucola fresca.

Ecco un esempio di "inversione" gastronomica, dove il classico carpaccio di bresaola diviene una piccola opera d'arte in grado di stupire gli ospiti.

...Buono a sapersi!

La bresaola è una produzione tipica della Valtellina e solamente quella prodotta nella provincia di Sondrio ha ottenuto il riconoscimento europeo di IGP.

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP): viene attribuita a quei salumi che hanno caratteristiche strettamente dipendenti dalle abilità di produzione, trasformazione ed elaborazione sviluppate in una determinata area geografica. I prodotti IGP sono il risultato del rispetto di rigide regole, stabilite nel disciplinare e garantite da un organismo di controllo indipendente.

Salame sticks



Tagliate del Salame Cacciatore DOP a bastoncini. Inserite una crema al tartufo dentro un bicchierino in vetro basso in altezza e decorate con 5 bastoncini di Salame. Intingete gli sticks nella crema per gustare l'interessante abbinamento tra il profumo delicato del salame e quello avvolgente della crema al tartufo.

...Buono a sapersi!

Il nome Salamini Italiani alla Cacciatora o Cacciatore deriva dall'abitudine dei cacciatori di portare come scorta, durante le battute di caccia, salami dalle ridotte dimensioni che potevano stare tranquillamente nella bisaccia.

Nella famiglia dei salami, oltre ai Salamini Italiani alla Cacciatora, hanno il riconoscimento DOP il Salame Brianza, il Salame Piacentino, il Salame di Varzi, il Salame Piemonte (DOP in Protezione Nazionale Transitoria). Fanno sempre parte di questa famiglia la Soppressata di Calabria, la Salsiccia di Calabria e la Sopressa Vicentina. Inoltre, hanno ricevuto il contrassegno comunitario IGP, il Salame Cremona, il Salame d'Oca di Mortara, il Salame Sant'Angelo e il Ciauscolo.

Speck chips



Tagliate a fette dello Speck Alto Adige IGP e sovrapponetevi una sull'altra. Tagliate ulteriormente fino ad ottenere delle piccole strisce. Separate e posizionate gli "straccetti" su una teglia rivestita di carta da forno. Fate essiccare ad una temperatura di circa 40-50 gradi, in forno ventilato, per un paio di ore. Servite le insolite patatine in una fetta intera di Speck precedentemente arrotolata per formare un "fiore".

Otterrete così una creazione dal gusto giovane e di sicuro effetto!

...Buono a sapersi!

Lo Speck Alto Adige IGP raccoglie un'antica tradizione dell'Europa centrale e settentrionale, dove per scarsità di sole i salumi erano asciugati accanto al fuoco, assumendo una più o meno intensa affumicatura che ancor oggi utilizza sapienti scelte di legna. La regola alla base della tradizione della produzione dello Speck Alto Adige IGP dice: "poco sale, poco fumo e molta aria".