

www.gamberorosso.it

GAMBERO ROSSO®



CLASSIFICHE

DALL'A ALLA Z LE PROVE DI ASSAGGIO DEI NOSTRI ESPERTI

LA BUONA SPESA



CORE PER UN GIORNO

COTECHINO

1° AMBROGIO SARONNI Castelvetro Piacentino (PC)

2° LA SCALETTA Varzi (PV)

3° ANTICA CORTE PALLAVICINA Polesine Parmense (PR)

31 dicembre, cena di Capodanno. Qualunque sarà il vostro menu, allo scoccare della mezzanotte sarà lui il re della tavola. Se non altro con la scusa delle lenticchie, tanto per aprire le porte alla fortuna. Abbiamo scelto per voi i migliori 10 cotechini artigianali che si trovano in negozi di nicchia. Tranne un paio, dalla coreografica confezione rotondeggiante tipica del Cremonese, hanno tutti la classica forma a cilindro. Ma il contenuto di questo insaccato povero tipico della Padania è lo stesso, un rustico e saporitissimo impasto >>



COTECHINO

composto dai tagli meno nobili del maiale: le carni dure e muscolose ricche di nervi e tendini (soprattutto muso e spalla), le cotenne e il grasso duro, tutto macinato, condito con sale, pepe e un mix di spezie e insaccato nel budello. A parte due cotechini precotti (Le Macchie e Lo Spicchio), pronti dopo una breve cottura di 20 minuti, gli altri 8 in lizza sono stati degustati dopo averli lasciati "pipare" a lungo nella pentola. Consigli per la cottura. Forare l'insaccato con uno stuzzicadenti (o infilarne un paio mezzo dentro e mezzo fuori alle estremità) per evitare la rottura del budello. Immergerlo in una pentola con abbondante acqua fredda in modo da coprirlo completamente. Portare a ebollizione e continuare la cottura a fiamma dolcissima, con l'acqua che mormora appena, schiumando e togliendo le impurità continuamente. Dopo due, tre e anche quattro ore di sobbollitura secondo la dimensione del cotechino, lasciarlo riposare 10 minuti nella sua acqua, quindi scolare, togliere subito la pelle, tagliarlo e gustarlo ben caldo. Cosa apprezzare nella degustazione dell'insaccato: la consistenza piacevolmente callosa ma non fibrosa o secca, la buona materia prima, la giusta percentuale di magro e grasso, l'equilibrio tra dolcezza e sapidità, la delicatezza pur nell'intensità e nella persistenza del sapore, l'assenza di aromi spinti.

1°

AMBROGIO SARONNI
Castelvetro
Piacentino (PC)
tel. 3386 547 190

Il numero uno senza dubbi e contestazioni. Il cotechino "vaniglia" di Saronni della vaniglia ha la dolcezza delicata e suadente che si avverte al naso e al palato. Forma a palla, bella "faccia" color rosa antico acceso, impasto coloso al punto giusto, ha uno straordinario sapore di maiale e di concia equilibrata, tipico e verace ma elegantissimo. Piuttosto magro, con la componente grassa solubile e "corta", lascia la bocca pulita e soddisfatta. Grande Saronni.

PREZZO al kg 16 euro

2°

LA SCALETTA
Varzi (PV)
tel. 0383 545 691

Un eccellente cotechino classico in tutto: aspetto, colore, profumo, consistenza, sapore. Impasto rosato a grana medio-fine, con grasso, magro e callosità al giusto grado. Profumo delicatamente speziato (soprattutto pepe e cannella), sapore tipico dell'autentico cotechino, intenso ma non invadente, dolce ed equilibratissimo, con speziatura bilanciata e una bella collosità che assembla le varie componenti.

PREZZO al kg 11 euro

3°

ANTICA CORTE PALLAVICINA
Polesine Parmense
(PR)

tel. 052 496 136
0524 936 539
www.acpallavicina.com

Altro grandissimo cotechino, proposto anche di suino nero (dichiarato in etichetta) lavorato ad arte e con eccellenti ingredienti dal grande maestro della norcineria padana Massimo Spigaroli. Un figlio della salumeria della Bassa un po' atipico, forse, per la grana fine e compatta e il colore rosa brillante (che lo fa assomigliare, di faccia, a un ciauscolo molto magro), per l'assenza di grasso e per un gusto tutto suo, intenso e complesso ma equilibrato, di gran classe, con speziatura sapiente, collosità pacata e una dolcezza erbacea che alleggerisce la nota animale. Componente grassa "corta" che lascia la bocca pulita. E pronta per un'altra fetta. Si apprezza al meglio lasciandolo riposare un'ora.

PREZZO al kg 25 euro



BAZZA DAL 1927

Terrassa Padovana (PD)

tel. 0499 501 066
www.salumbazza.it

Vanni Bazza è l'apostolo dei salumi naturali: solo carni suine, sale, pepe, spezie, lavorazione manuale e fresco di cantina. Così è anche per il cotechino. Forse sarà per questo che la sua cifra è la rusticità e la componente suina senza compromessi. Impasto a grana grossolana rosa tenue tendente al grigio, "cottenoso", con pepe macinato grosso in evidenza. Al naso e in bocca si avverte la componente suina e la concia saporita e importante, ricca soprattutto di pepe e spezie dolci. Collosità elevata, grassi persistenti.

PREZZO al kg 11 euro

LOVISON

Spilimbergo (PN)

tel. 04 272 068

A essere precisi non è un cotechino bensì un musetto (così viene chiamato nell'area veneta e friulana il cotechino, di cui ha in comune aspetto, ingredienti e sapore). Un ottimo insaccato (e con un favoloso rapporto qualità/prezzo), tipico e rustico nell'aspetto, al naso e al palato. Impasto a grana grossa, collosità elevata, bel profumo di suino e spezie (soprattutto pepe), sapore verace, con in evidenza la nota animale e grassi persistenti, ma non aggressivo.

PREZZO al kg 8 euro

LE MACCHIE PAOLO PARISI

Lari (PI)

tel. 0587 685 327
3483 804 656
www.paoloparisi.it

Il cotechino firmato Paolo Parisi, produttore creativo ed eccentrico che ha legato il suo nome al salvataggio della cinta senese e a delle mitiche uova, non può che essere diverso. Di suini cintati – ovviamente – allevati nel proprio agriturismo, è piccolo come una grossa salsiccia, proposto sia crudo che precotto in confezioni da 4. L'impasto, rosato e granuloso, manca di collosità. La speziatura (soprattutto cannella e noce moscata) tende a coprire il sapore della (ottima) carne.

PREZZO al kg 26 euro

MIGLIORATI

Cremona (CR)

tel. 0373 274 407

Cotechino fuoriclasse proposto in due confezioni: rotondeggiante e nel classico budello dritto. Aspetto smagliante, con impasto magro dal bel colore rosa antico carico. Profumo rustico ma pulito che ricorda la coppa cotta. Consistenza morbida e di media collosità, gusto tipico, importante e persistente (pecca forse di un eccesso di sale) ma equilibrato, con la componente animale, il grasso solubile e la dolcezza vanigliata armonizzati da una buona concia.

PREZZO al kg 16 euro

NOGARA

Sovizzo (VI)

tel. 0444 551 001
www.macellerianogara.it

Il cotechino di Nogara (che produce anche musetti e bondiole) risulta un po' crudo all'aspetto e al palato, nonostante la foratura del budello alle estremità e le tre ore abbondanti di cottura. Gusto molto pacato (forse troppo) e un po' scarico di speziatura (tranne il pepe); leggero eccesso di grasso, che persiste in bocca.

PREZZO al kg 14 euro

REGNANI

Serramazzoni (MO)

tel. 0536 952 060
www.deliciaemensa.it

Aspetto da manuale – impasto ben amalgamato, compatto e colloso, colore rosa antico brillante – che non trova riscontro al naso e al gusto: elevata collosità, forte presenza di cotenna, componente grassa persistente, un pizzico di sale di troppo, speziatura poco incisiva.

PREZZO al kg 16 euro

LO SPICCHIO

Campiglia d'Orcia (SI)

tel. 0577 873 513
3482 220 051
www.lospicchio.com

Cotechino biologico a filiera corta, fatto con carni di cinta senese allevate e lavorate nell'azienda Lo Spicchio, senza uso di nitrati. Proposto sia crudo che precotto, è piuttosto tipico nell'aspetto, ha un impasto carente di collosità e un sapore appena scarico e sbilanciato nella speziatura, con un pizzico di cannella e di noce moscata in eccesso.

PREZZO al kg 34 euro

AL PANEL DI DEGUSTAZIONE

hanno partecipato: Vitaliano Bernabei, titolare di Il Norcino di Bernabei dal 1912, Marino (RM); Dario Cappelloni, della redazione del Gambero Rosso; Marco Greggio, agronomo e docente di analisi sensoriale; Roberto Liberati, titolare di Bottega Liberati, Roma; Stefano Scialanga, titolare dell'enoteca/wine bar Remigio, Roma; Salvatore Tassa, chef del ristorante Le Colline Ciociare, Acuto (FR); Carla Trimani, titolare dell'enoteca Trimani, Roma



I prezzi indicati, ottenuti raddoppiando i valori di listino delle aziende, sono quelli pubblicati nel gennaio 2010

giugno

25

Gambero Rosso