

59 • primavera/estate 2010

Papillon

periodico di

sopravvivenza gastronomica

diretto da Paolo Massobrio



la bondiola di sant'agata

SALUMIFICIO MACELLERIA NOGARA UMBERTO

SOVIZZO (Vicenza)

VIA MARTIRI DELLA LIBERTÀ, 16

TEL. 0444551001 - FAX 0444378028

Umberto Nogara crea il salumificio che porta il suo nome nel 1969 e, da allora, tutta la famiglia, impegnata nella conduzione dell'azienda, ne segue la filosofia: attenta selezione delle carni, controllo sull'intera filiera, uso minimo di additivi e rispetto dei tempi naturali di maturazione




Tra i prodotti che abbiamo assaggiato ecco un salame crudo da manuale, anticipo della loro soppressa saporosa.

Quindi il prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo DOP stagionato 18 mesi, e il prosciutto crudo affumicato con legno di faggio; eccellenti saranno coppa e lardo aromatizzati, lonzino affumicato: imperdibili le salsicce e il cotichino.

Il musetto viene realizzato con testa, muscoli vari e cotenna del suino, che non è mai troppo pepato per apprezzare in pieno il sapore delle carni.

Pregevole è poi la Bondiola di Sant'Agata, prodotta con lo stesso impasto del musetto ma con l'inserimento di una lingua salmistrata e del guanciale fresco, secondo un'antica ricetta dei norcini vicentini.



 *A Golosaria Monferrato, nel maestoso castello di Casale Monferrato hanno riscosso un successo di pubblico meritato. È stato il loro lancio nel mondo di Papillon. Una garanzia!*