



SALUMI DA RE

di Mara Nocilla
ha collaborato Giuseppe Buonocore

NORCINI di tutto il mondo, **UNITEVI!**

Alta qualità, in Emilia il primo raduno

Salumi da Re a Polesine Parmense, meeting di norcini allevatori e salumieri organizzato dal Gambero Rosso e dai fratelli Spigaroli. Una tre giorni intorno al maiale e i suoi derivati, tra convegni, degustazioni, laboratori, incontri ludici e shopping gourmet

Del maiale non si butta via niente. Il buon vecchio detto popolare continua ad essere attuale. Lo ha dimostrato Salumi da Re, il primo raduno nazionale di allevatori norcini e salumieri organizzato dal Gambero Rosso insieme all'Antica Corte Pallavicina. Un evento unico e dichiaratamente tematico che si è tenuto dal 12 al 14 aprile a Polesine Parmense in casa di Massimo e Luciano Spigaroli, i "brothers" internazionali del culatello di Zibello. Una tre giorni all'insegna del dire, fare mangiare intorno al maiale e ai suoi derivati, un incontro reale e con spirito costruttivo tra tutti i protagonisti della filiera: chi il suino lo studia, lo alleva, lo trasforma, ne vende i prodotti e lo serve in tavola. Tassello quest'ultimo che si è aggiunto nella giornata di lunedì, quando all'Antica Corte Pallavicina si sono incontrati 50 dei più importanti cuochi della regione nel consueto appuntamento annuale "Centomani di questa terra", organizzato dall'associazione Chef to chef Emiliarmagnacuochi. Salumi da Re è stato non solo un mercatino di alcuni tra i migliori prodotti norcini italiani realizzati da artigiani del settore, che nella Via dei Salumi, lungo il viale alberato dell'accesso laterale al relais, hanno proposto le proprie specialità in una degustazione non stop. Il piccolo regno di gusto e ospitalità degli Spigaroli, stretto tra l'argine del fiume, le stalle e l'ingresso principale preceduto dagli orti didattici e dal roseto, hanno accolto le aziende legate ai mate-





LARDO AI GIOVANI

Il ventunesimo secolo è l'era del lardo. Da cibo antidietetico, nemico della linea e della salute, a salume gourmet. A segnare punti a suo favore le recenti scoperte scientifiche, che hanno appurato quanto il grasso di suini neri e rosa allevati semibradi e alimentati in modo giusto, soprattutto con proteine vegetali, abbiano un alto contenuto di acido oleico, quindi di grassi insaturi "buoni". Famoso quello di Colonnata, splendidamente lavorato da Fausto Guadagni nella sua Lardereria nelle linee convenzionale, Gran Selezione Toscana (da suini neri e grigi di allevamenti semi-bradi regionali), LardoPic (di nero di Calabria con peperoncino) e biologica. Un lardo innovativo ed esclusivo quello dell'azienda veneziana Squizzato, salato e speziato, poi insaccato in budello naturale, legato e stagionato come gli altri salumi da 4 a 12 mesi a seconda della pezzatura.

LARDERIA FAUSTO GUADAGNI | CARRARA | FRAZ. COLONNATA |
S.DA COMUNALE, 4 | TEL. 0585 768 069 | WWW.LARDERIAFAUSTOGUADAGNI.COM

SQUIZZATO | VIGONOVO (VE) | VIA PADOVA, 188 |
TEL. 049 502 758 | WWW.SQUIZZATO.INFO



riali della produzione salumiera, laboratori e dimostrazioni sull'arte del fare e conservare il porco, convegni su temi e problematiche del mondo dei salumi. Ma anche momenti ludici e conviviali, come l'amichevole disfida del cicciolo e del salame cotto nello strutto accompagnati da polenta e Lambrusco, l'ottima cazoeula realizzata da Alda Zambenardi e Marco Negri del ristorante Il Garibaldi di Cantù (vincitori dell'edizione 2014 del Festival della Cazoeula) e l'unione appetitosa di salumi con pizza e pane proposta da Gabriele Bonci e Stefano Callegari. Nel fitto programma convegnistico, concentrato nella giornata di domenica 13 aprile e ospitato nelle sale di stagionatura del parmigiano reggiano, accanto alle cantine dove sono appesi i famosi culatelli firmati Antica Corte Pallavicina, argomenti attuali del mondo della maialata analizzati e discussi da accademici e storici dell'alimentazione, professori universitari, scienziati e genetisti, enogastronomi, giornalisti, maestri assaggiatori ed esperti del settore. Con degustazione di salumi a termine di ciascun convegno per rispondere alla teoria con la pratica. Prosciutto cotto alla triestina, coscia al forno, mortadella, spalla cotta di san Secondo, cotechino, musetto e mariola sono stati al centro di un incontro sui salumi cotti da fetta e da pentola, con un bel focus di Valentino Bega sulla salama da sugo, per far scoprire le qualità nascoste e le novità di una classe di salumi considerata di serie B. Salame di fegato mar-

chigiano e coppa di testa sono stati i protagonisti del convegno sui salumi realizzati con i tagli meno nobili del suino. Poi momenti più discorsivi, come il tutorial su Salumi e Salute e quello intitolato “Santi, cuochi, norcini e l’arte del trinciante”, quattro chiacchiere tra mito, storia e religiosità con i prof. Giovanni Ballarini e Marino Niola, al termine del quale sono stati assaggiati i salumi realizzati da Rinascimento a Tavola secondo antiche ricette cinquecentesche. Accanto a convegni più tecnici che sono entrati nel vivo di problematiche aperte nel mondo della salumeria: “Il Rosa e il Nero” sui maiali rustici autoctoni e sul nero di Parma, con la partecipazione di Luigi Tacchi e Alberto Sabbioni, “Sentire i salumi” sull’analisi sensoriale e la formazione di figure professionali, “Dentro il salume” sui conservanti impiegati nella trasformazione, nel quale Guido Stecchi e il prof. Baldini hanno spiegato che produrli senza additivi si può, «controllando l’elettricità dell’acqua e lavorando le carni a non oltre i 4 gradi». Molto seguito “Matrimoni d’amore”, incontro sull’abbinamento con degustazioni pratiche di 9 tipologie di salumi (lardo di Colonnata, strolghino, prosciutto di Parma, salame cremonese, coppa, mortadella, culatello di Zibello, speck, ‘nduja) con pane (Fрати di Parma), vino (Lambrusco Modenese) e birre (Farnese di Fontevivo).

Un evento da replicare e allaegare... Ci stiamo lavorando.

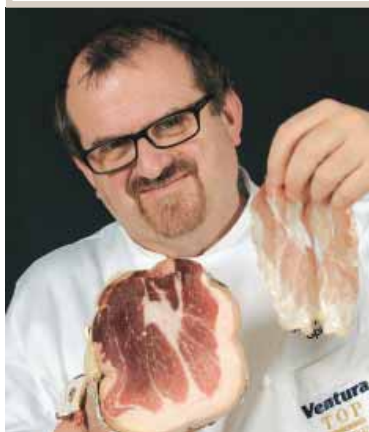


LA REGINA DEI POVERI

Da figlia di un maiale minore a regina del gusto. La coppa di testa, uno dei salumi poveri più pop, è stata protagonista di una degustazione al termine del convegno sulle specialità norcine fatte con i tagli meno nobili del maiale. A confronto le coppe di testa di due big del settore: quella all’arancia di Vito Bernabei (famoso le sue sue coppiette e la porchetta) e quella alla toscana realizzata con carni di cinta senese da Savigni, presente a Salumi da Re con la sua ape cross rossa fiammante, una botteghina ambulante su quattro ruote dove era in vendita e in degustazione un’antologia della sua produzione. Tanto rustica, tenace e dai sapori forti accompagnati dalla caratteristica nota agrumata, all’uso laziale, la coppa di testa di Bernabei, quanto dolce, morbida e avvolgente quella di Savigni. Un pareggio uno a uno nella Coppa dei campioni norcini.

IL NORCINO DI BERNABEI DAL 1912 | MARINO (RM) |
C.SO VITTORIA COLONNA, 13 | TEL. 069 387 897 | WWW.IL-NORCINO.IT

SAVIGNI | SAMBUCA PISTOIESE (PT) | LOC. PAVANA VIA DELLA CHIESA, 36 |
TEL. 053 460 072 - 0573 892 521 | WWW.SAVIGNI.COM



GRANDI SALUMI |
 pp. 336 |
 euro 11,90 |
 disponibile
 in libreria e su
www.gamberorosso.it

I 4 CAVALIERI DEL PROSCIUTTO DI PARMA

A Salumi da Re il prosciutto di Parma ha giocato in casa. Quattro le aziende presenti, tra le migliori del comparto e quasi tutte monoprodotta, che hanno rappresentato la categoria con i propri crudi, ciascuno con un proprio stile. Dimostrando che il salume spina dorsale della produzione salumiera dell'Emilia Romagna nelle migliori interpretazioni sa offrire performance gustative da esperienza gastronomica. Analizziamoli in ordine alfabetico. Secretum, la linea superiore **Devodier**, stagionato 30 mesi, è l'aristocrazia parmigiana fatta sapore e profumi, degna interprete del Ducato di Maria Luigia. Eccellenza della guida Grandi Salumi del Gambero Rosso, è un prosciutto esuberante e insieme fine ed austero. Molto grasso nel muscolo e intorno alla fetta, esprime profumi evoluti e complessi ma freschi ed eleganti ricchi di note legnose: bosco, quercia, nocciola, castagna, fava. Sapidità ben bilanciata da una dolcezza calda di frutta secca tostata e di agrumi canditi. Struttura meravigliosa, succosa e vellutata, grasso dolcissimo che si scioglie in bocca.

Italgroup era presente a Polesine Parmense con i prodotti di punta, Al Naturale e Profumo Antico. Il primo, stagionato almeno 24 mesi, è un prosciutto più semplice e immediato rispetto alla pervasività di certe riserve di Parma, con sensazioni aromatiche delicate ma con una bella evoluzione che si annuncia già alla vista, una suadente dolcezza e una sapidità ben dosata, accompagnate al naso e in bocca da note dolci quasi floreali e precisi richiami alla frutta secca. Struttura morbida, a tratti vellutata.

Un altro fuoriclasse il prosciutto di **Ruliano**. Il suo Top Quality, 24 mesi di sta-

gionatura, sta con tutti e due i piedi nella migliore tradizione del crudo di Parma, all'insegna della perfezione stilistica ma con uno stile tutto suo. Una nota minerale fresca e salmastra si insinua nella dolcezza, nello spetto aromatico esuberante ma gentile giocato su ricordi di bosco (mallo di noce, umido di sottobosco) e sul mondo della migliore pasticceria (vaniglia, pastafrolla, frutta candita, nocciola tostata, lievi sentori lattici).

Sant'Ilario dà il meglio di sé nelle stagionature di 26-30 mesi (Eccellenza nella guida Grandi Salumi). Un Parma particolare, dove la cifra è una delicatezza fuori dal comune.

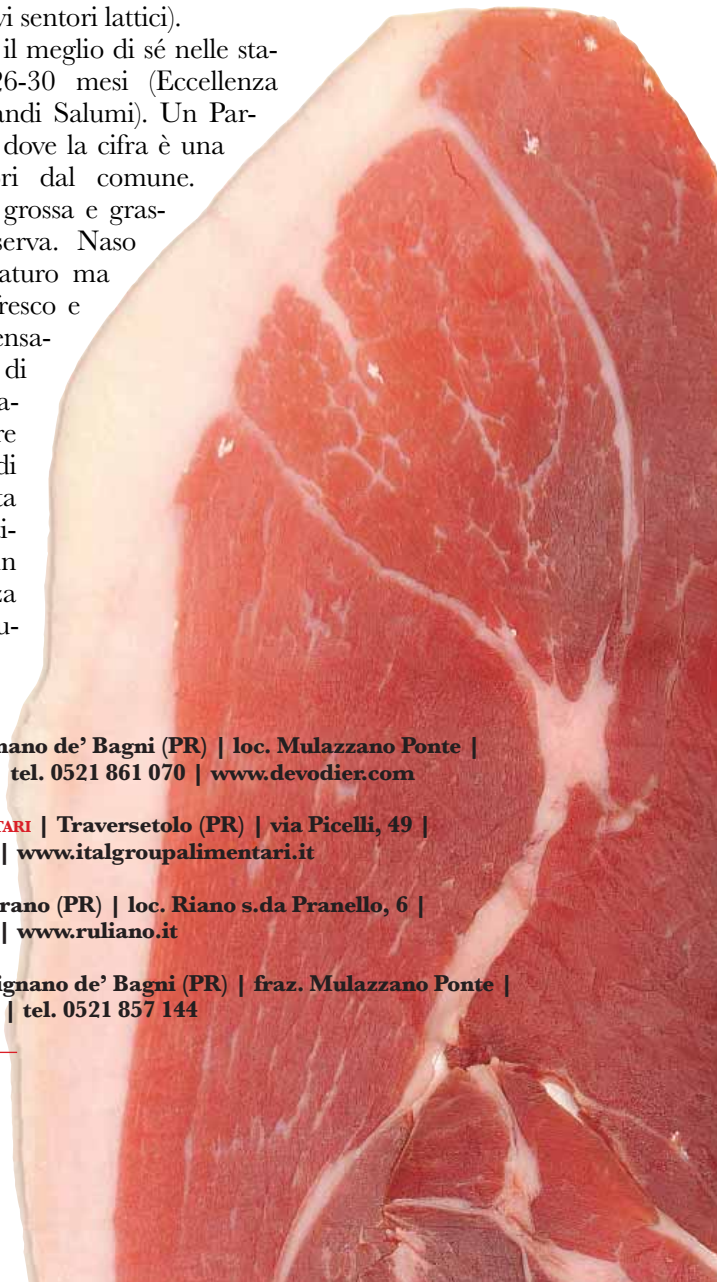
Coscia grande, grossa e grassa da gran riserva. Naso complesso e maturo ma estremamente fresco e gentile, con le sensazioni primarie di carne accompagnate da leggere note salmastre, di cantina e frutta secca dolce. Ottima evoluzione in bocca, dolcezza avvolgente, texture pastosa.

DEVODIER | Lesignano de' Bagni (PR) | loc. Mulazzano Ponte | via Ponticella, 4 | tel. 0521 861 070 | www.devodier.com

ITALGROUP ALIMENTARI | Traversetolo (PR) | via Picelli, 49 | tel. 0521 844 377 | www.italgroupalimentari.it

RULIANO | Langhirano (PR) | loc. Riano s.da Pranello, 6 | tel. 0521 357 125 | www.ruliano.it

SANT'ILARIO | Lesignano de' Bagni (PR) | fraz. Mulazzano Ponte | via Ponticella, 18 | tel. 0521 857 144



COTTI, IN FETTA O... IN PENTOLA

Quello dei salumi cotti, il primo incontro del programma convegnistico dell'evento, è un genere bistriattato, considerato popolare e di basso profilo, un affettato di seconda categoria usato come alternativa povera e grossier ai più nobili crudi. Invece è una delle classi di salumi che ha riservato le sorprese più interessanti per innovazione di ricette e tecnologia di lavorazione, oltre alla piacevolezza gustativa. Quando si parla di salumi cotti bisogna distinguere tra quelli pronti all'uso, semplicemente da affettare – due su tutti: mortadella e prosciutto cotto –, e quelli da pentola, che prima del consumo devono pipare per ore a fuoco basso immersi nell'acqua, come cotechino, zampone, musetto, cappello di prete, mariola, salama da sugo.

A Salumi da Re la mortadella era

rappresentata da due classiche aziende della "Bologna". **Ibis**, brand di Italia Alimentari (che produce anche un eccellente culatello cotto Gran Busseto), ha presentato la sua top di gamma Gran Ducato Igp, premio speciale come salume con il migliore rapporto qualità/prezzo nella guida Grandi Salumi. Una mortadella moderna eppure tradizionale, di straordinaria delicatezza ed eleganza. Naso schietto e delicato con un'alta persistenza delle spezie, ha un sapore equilibrato e pulito, con sorprendenti note speziate retronasali, e una consistenza morbida e godibile.

Sinonimo di mortadella è anche il salumificio **BBS** della famiglia Bartoli, che nel 2009 ha acquisito la storica azienda Bidinelli, fondata nel 1949, e ha mantenuto la fedeltà a una produzione incentrata principalmente sulla "Bologna", proposta classica, con pistacchi di Bronte e con tartufo nero estivo, in pezzature che vanno dai 5 ai 50 chili. Un prodotto classico e delicato con note tostate e vegetali e accenni di spezie dolci.

Poi due outsider nel settore del prosciutto cotto. **Masè**, azienda nata nel 1870 specializzata nei salumi cotti della tradizione triestina, che risente della cultura gastronomica mitteleuropea, ha portato tre prodotti che rispecchiano la sua strategia tra radici e innovazione: il tipico prosciutto cotto Trieste con osso (proposto anche in crosta di pane), lo "Spall8 con piede", revival di un'antica ricetta per lavare la spalla del suino, entrambi eccellenti, gustosissimi, dolci e succosi, e il Nero Trieste, un prosciutto cotto innovativo ed esclusivo che a fine cottura viene caramellato a secco, acqui-

BBS | Novellara (RE) | via C. Colombo, 86/90 |
tel. 0522 654 166 | www.salumificiobbbs.com

IBIS | Busseto (PR) | via Europa, 14 | tel. 0524 930 311 |
www.italiaalimentari.it

LOVISON | Spilimbergo (PN) | via U. Foscolo, 18 | tel. 04 272 068

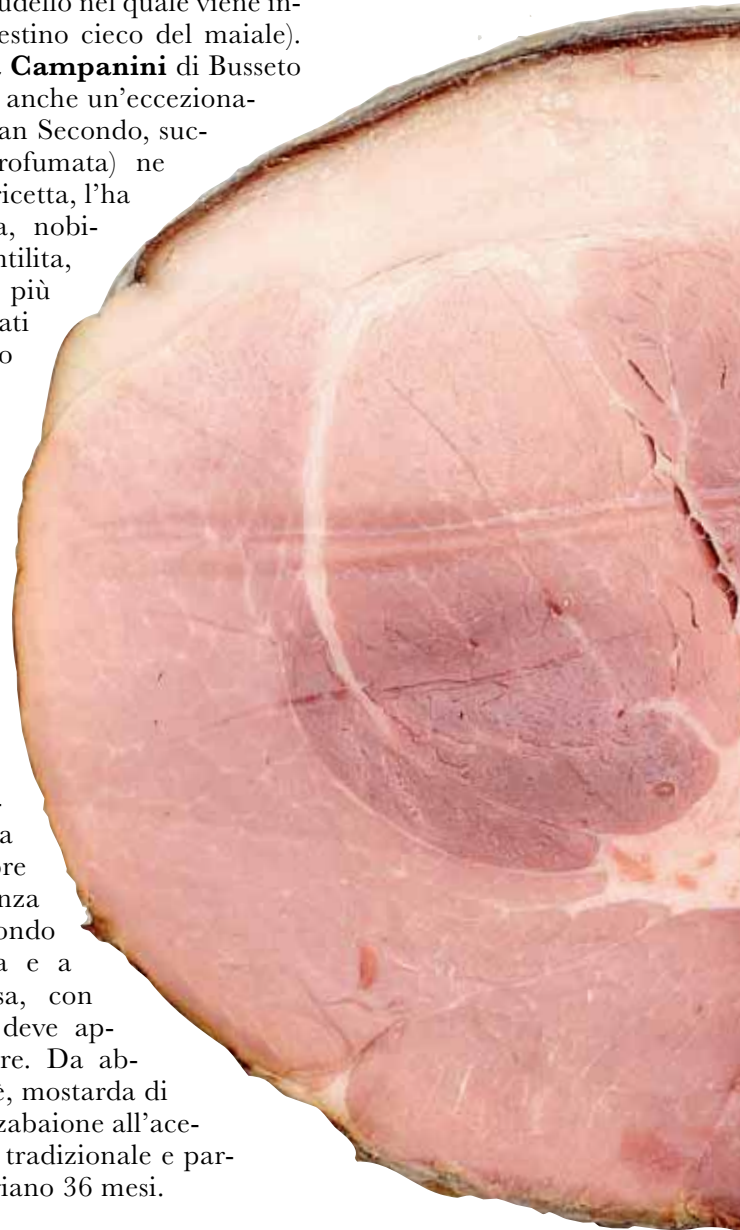
stando il particolare colore nero e un gusto ancora più dolce: confit.

L'altro outsider è **Meggiolario**, azienda veneziana dedicata a salumi cotti molto particolari e interessanti realizzati senza additivi e zero conservanti, sia nella linea da pentola (cotechino, zampone e bondiola precotti e conservati con il sistema della tyndalizzazione, una doppia pastorizzazione a 85° che garantisce un prodotto sano ma anche profumato e gustoso), sia in quella degli arrostiti, cotti a secco a bassissima temperatura per circa 25 ore. Così vengono prodotti la coscia e il tacchino al forno e il trancio di porchetta, puliti, lineari, delicati al naso e al palato, e versatili in cucina, realizzati con una minima quantità di sale, usato solo come conservante per portare il prodotto ai 60 giorni di scadenza, da condire rigorosamente al momento del consumo.

A rappresentare l'altra famiglia dei salumi cotti, quelli che vanno lessati prima di essere consumati, a Salumi da Re erano presenti alcune specialità meno conosciute al grande pubblico rispetto ai più popolari cotechino e zampone. Il musetto, al quale **Lovison** di Spilimbergo lega il proprio nome, una storia ultrasecolare e buona parte della produzione, è il cotechino dell'area veneta e friulana confezionato solo con i tagli della testa del maiale. L'azienda di Spilimbergo ne dà un'interpretazione classica, equilibrata e pulita, con profumi di carne suina cotta e spezie leggere, un gusto pieno e rotondo e una bella struttura. Da accompagnare all'uso classico friulano con la brovada (rape bianche dal colletto viola macerate e fermentate nella vinaccia). Meno conosciuta è invece la mariola da pentola (accanto alla versione da fetta), un insaccato tipico della Bassa Parmense simile al

cotechino, che nasce povero e prende il nome dal budello nel quale viene insaccato (l'intestino cieco del maiale).

La **trattoria Campanini** di Busseto (che produce anche un'eccezionale spalla di San Secondo, succulenta e profumata) ne ha rivisto la ricetta, l'ha modernizzata, nobilitata e ingentilita, mettendoci più tagli pregiati (soprattutto la spalla), meno cotechino (non oltre il 30 per cento, contro il 50 per cento del cotechino) e una concia più delicata, con una minore quantità di sale. Da bollire tre ore e mezza senza toccare il fondo della pentola e a fiamma bassa, con l'acqua che deve appena sorridere. Da abbinare a purè, mostarda di mele e pere, zabaione all'aceto balsamico tradizionale e parmigiano reggiano 36 mesi.



MASÈ | San Dorligo della Valle (TS) | via J. Ressel, 2 | tel. 0402 821 011

MEGGIOLARIO | Stra (VE) | via Brenton, 2 | tel. 0498 934 562 - 3395 766 305 | www.meggiolarosrl.it

TRATTORIA CAMPANINI | Busseto (PR) | loc. Madonna dei Prati | via Roncole Verdi, 136 | tel. 052 492 569

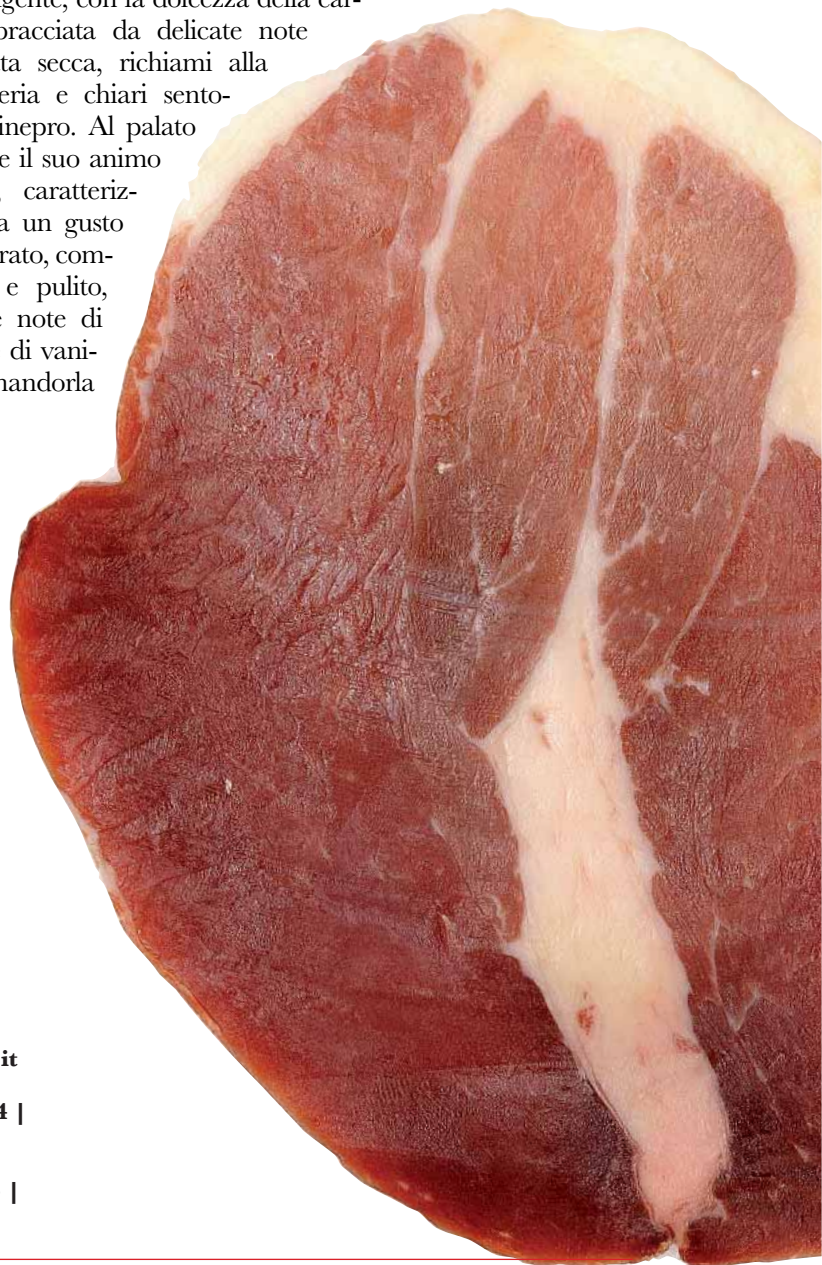
CULATTA. E NON CHIAMATELA CULATELLO

Immaginiamo un salume ottenuto dalla parte più pregiata della coscia del maiale (come il culatello) lasciato stagionare insieme alla sua cotenna color oro (come il prosciutto di Parma). Stiamo parlando della culatta, classica specialità emiliana dal gusto e dagli aromi delicati. Un salume che rispetto al culatello è più facile da fare, con la presenza del lardo e della cotenna che la protegge da sbalzi di temperatura e umidità e dall'azione degli enzimi, che offre risultati organolettici magari meno affascinanti rispetto al fratello maggiore ma sicuramente più prevedibili. E talvolta con aromi sorprendenti.

La culatta **Devodier** (Eccellenza nella guida Grandi Salumi del Gambero Rosso) ha un'eleganza che farebbe impallidire molti culatelli. Naso delicato ma ampio e complesso, caratterizzato da note floreali e agrumate, al palato mostra una grande pulizia e una dolcezza inaspettata, risultando perfettamente calibrata.

Cortebuona, brand di Italia Alimentari, attraverso i suoi 4 stabilimenti di produzione offre una vastissima gamma di salumi di ottimo standard. Tra i prodotti spicca la culatta di Busseto, un salume dall'affascinante bouquet ricco di note dolci di frutta secca, vaniglia e pasticceria, delicato sia al gusto che nelle sensazioni aromatiche, leggermente sapido ma equilibrato, persistente e pulito.

Gianferrari, nelle Terre Matildiche, chiama la sua culatta culatello di Canossa, un salume rosso acceso dal bouquet coinvolgente, con la dolcezza della carne abbracciata da delicate note di frutta secca, richiami alla pasticceria e chiari sentori di ginepro. Al palato esprime il suo animo gentile, caratterizzato da un gusto equilibrato, complesso e pulito, e dalle note di bacche di vaniglia e mandorla dolce.



CORTEBUONA | Busseto (PR) | via Europa, 14 |
tel. 0524 930 311 - 800 826 123 | www.italiaalimentari.it

DEVODIER | Lesignano de' Bagni (PR) | via Ponticella, 4 |
tel. 0521 861070 | www.devodier.com

GIANFERRARI | Canossa (RE) | via Val d'Enza Nord, 145 |
tel. 0522 878 185 | www.gianferrari.it

IL RITORNO DEL MAIALE ANTICO (NERO)

Imaiali di razze rustiche autoctone dal mantello scuro fino all'inizio del XX secolo erano la fonte dei nostri salumi ma a causa della globalizzazione delle razze suine degli ultimi 50 anni, con l'arrivo in Italia delle cosiddette razze migliorate provenienti dal Nord Europa, erano a rischio d'estinzione. Oggi i maiali neri sono tornati a sgambare nelle campagne, con una crescita della biodiversità, della salubrità e della bontà dei prodotti.

Il suino nero calabrese è rappresentato da due aziende. **Ferrari**, impegnata da anni nella valorizzazione del maiale rustico regionale, allevato in azienda allo stato semibrado e nutrito a proteine vegetali, ha portato a Salumi da Re i suoi cavalli di battaglia: la 'nduja (Eccellenza nella nostra guida Grandi Salumi per le note odorose di peperone fresco, tabacco dolce e fumo leggero e per la piccantezza non arrogante), il capicollo (prodotto dinamico dalle sensazioni ampie e profonde, con piccante evidente, sentori delicati di legno di ciliegio e ginepro e un sottofondo di cantina) e la pancetta tesa (dal gusto fine, rotondo ed equilibrato). L'altra azienda dedicata al nero calabrese è **Madeo**. Fiore all'occhiello della sua produzione è sicuramente la pancetta, nella quale si avverte equilibrata la forza del peperoncino e un grasso particolarmente fine e saporito.

DOK DALL'AVA | San Daniele del Friuli (UD) |
via Gemona, 29 | tel. 0432 940 280 | www.dokdallava.com

FERRARI | Altilia (CS) | c.da Monti | tel. 3345 639 303 | www.nerocalabrese.it

MADEO | San Demetrio Corone (CS) | c.da S.Elia |
tel. 0984 947 880 | www.madeofood.it

SAVIGNI | Sambuca Pistoiese (PT) | loc. Pavana |
via della Chiesa, 36 | tel. 053 460 072 - 0573 892 521 |
www.savigni.com

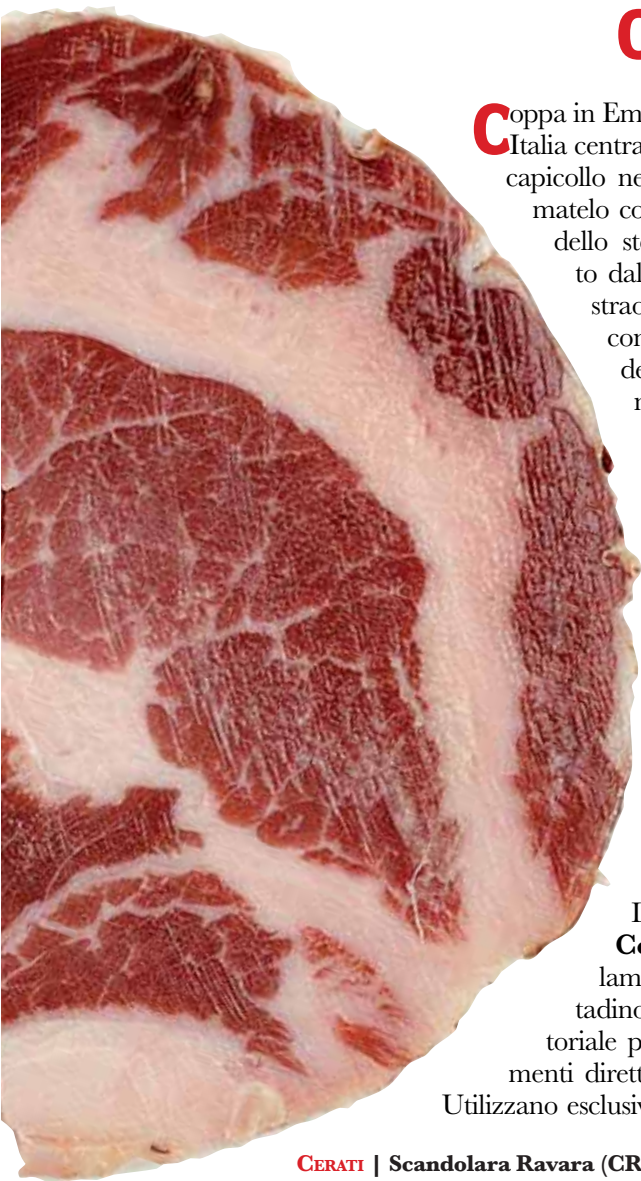
Dok Dall'Ava rappresenta un punto di riferimento nei prosciutti ottenuti da suini di razze rustiche. Riesce a produrre crudi di 24 mesi dal grande impatto aromatico e gustativo, pieni di seducenti noti animali e candite, dalla meravigliosa consistenza pastosa e dal grasso burroso, come l'Hundok, di maiale mangalica, e il Basidok, di nero lucano.

Savigni è una realtà di filiera chiusa che da anni abbraccia la filosofia della razze rustiche e della produzione biologica. Suini di cinta senese e sambucani (incroci tra maiali rosa e rustici), provenienti esclusivamente dall'allevamento semibrado di proprietà dove gli animali sono alimentati a base di proteine vegetali bio, vengono

tra-
sfor-
mati
in salumi
ricchi di
sapore che
raggiungo-
no lo zenit
nella crema
di lardo di cin-
ta senese, un salu-
me spalmabile dal profumo
burroso, dal gusto dolce
e avvolgente e dall'armo-
nia inaspettata.



COPPA, LONZA, OSSOCOLLO, CAPICOLLO...



Coppa in Emilia Romagna, lonza in Italia centrale, ossocollo in Veneto, capicollo nel Mezzogiorno. Chiamatelo come volete ma si tratta dello stesso prodotto, ottenuto dal collo del maiale, uno straordinario salume che conserva tutto il fascino dell'arte norcina di casa nostra. Grazie alla mazzatura di grasso che si insinua nel magro, tracciando un disegno preciso all'interno della fetta, alla sua incredibile consistenza, all'ampio ventaglio aromatico quando viene stagionato a lungo, questo particolare taglio del suino riesce a regalare sensazioni organolettiche e tattili di bontà assoluta.

Le aziende agricole **Cerati** sono la prova lampante che lavoro contadino e progetto imprenditoriale possono essere due elementi direttamente proporzionali. Utilizzano esclusivamente carne di suini

pesanti nati ed allevati in azienda e macellati al raggiungimento dei 190 chili. Tra i vari salumi, la classica coppa, bella, grassa e invitante, dalla sapidità notevole e dalle note aromatiche di carne stagionata, pepe e cantina.

Nata da soli 4 anni **Salumi Martina Franca** realizza prodotti di filiera con carni di suini locali che vivono allo stato semibrado e si nutrono di ghiande dei boschi di Fragno presenti in zona. Tra i prodotti sventa il capocollo: stagionato dai 3 ai 5 mesi, esprime un naso armonico che richiama l'animale e il fumo, un gusto equilibrato e una complessità aromatica che gioca tra il grasso dolce e il fumo.

L'azienda agricola **Malintesa** è una piccola e poliedrica realtà salumiera emiliana. Produce specialità norcine delle tradizioni cremonese, piacentina e parmigiana partendo dalle carni di suini rosa large white e neri di Parma rigorosamente allevati in azienda e lavorati in inverno. Salumi di filiera e figli della biodiversità suina, dunque, tra i quali oltre alla spalla cruda e al culatello va segnalata la coppa nella sua versione grande e lunga, con il grasso tendente al rosato, la struttura tenace ma molto solubile e profumi pervasivi di carne stagionata e cantina.

Re Norcino, l'azienda della famiglia Vitali tra le province di Ascoli Piceno e Macerata, è un'altra realtà di filiera, dall'allevamento dei maiali (classificato Best Aviable Technique) alla coltivazione del foraggio destinato agli animali, alla trasformazione delle carni in salumi senza conservanti. La sua lonza, ben strutturata e mazzata alla perfezione, conferma al naso e al palato le aspettative attraverso un gusto armonico ed elegante e la particolare dolcezza del grasso.

CERATI | Scandolara Ravara (CR) | loc. Castelponzone |
via Fornace | tel. 0375 350 193 | www.aziendeagricolecerati.it

MALINTESA | Villanova sull'Arda (PC) | fraz. Soarza |
via XXV Aprile, 24 | tel. 037 232 301 - 3357 777 560

SALUMI MARTINA FRANCA | Martina Franca (TA) | via Tre
Piantelle, F/20 | tel. 0804 490 533 | www.salumimartinafranca.it

RE NORCINO | San Ginesio (MC) | c.da Gualduccio, 13/14 |
tel. 0733 694 407 | www.renorcino.it