



Deliziosa Fetta di Modena

Gigi

Il Salumificio

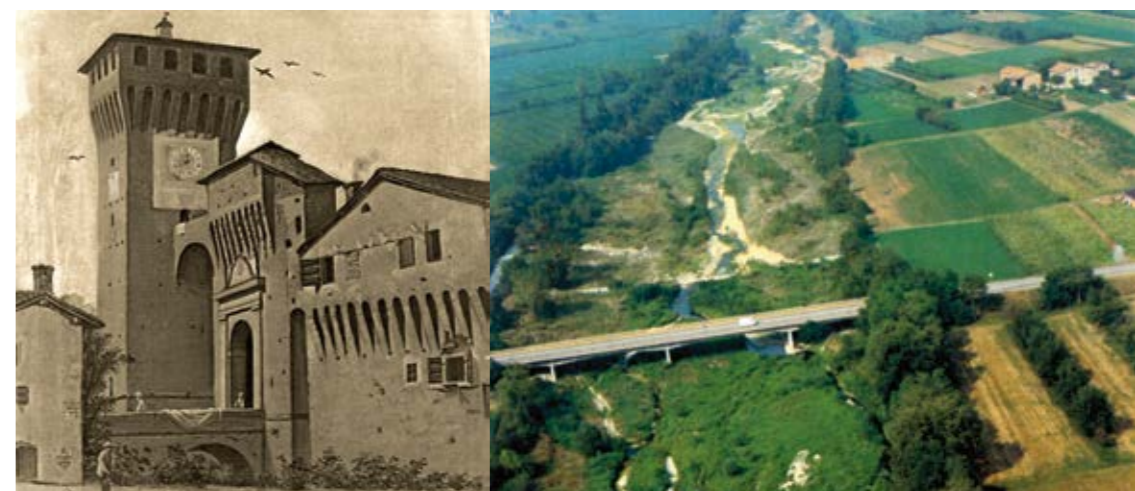




L'histoire

L'histoire de Gigi il Salumificio commence en 1980 quand Mauro Reggiani crée une petite entreprise à Castelnuovo Rangone dans la province de Modène. L'entreprise tire son nom du diminutif de Luigi, le père de Mauro mort en 1967. "Gigi mio", c'est ainsi que son épouse, Jole, l'appelait affectueusement. Avec Jole, sa mère, et les parents de son épouse, Enzo et Ada, Mauro Reggiani entame les activités de production de grattons de préserved la culture d'un produit lié au terroir et à la tradition de la charcuterie italienne. Avec son épouse, Maura Fontana, l'entreprise étend sa gamme de produits de charcuterie, sans jamais perdre de vue la qualité et la tradition qui aujourd'hui encore sont les meilleurs atouts des produits gage de succès. Une fois leurs études terminées, Luigi et Luca, les deux fils, intègrent l'entreprise et donnent une grande impulsion aux activités commerciales et à la production. Aujourd'hui, l'entreprise entend bien continuer de commercialiser d'excellents produits, tout en préservant les traditions locales et les caractéristiques qualitatives de ses charcuteries. Tout cela, grâce à une équipe soudée et bien décidée à conserver ce cap.

"Il faut être animé par la passion pour atteindre de grands résultats. Les grands résultats sont l'œuvre des équipes mues par la passion." Steve Jobs



le territoire

Pour toutes les populations qui se sont succédé en Émilie entre l'âge du fer (IXe siècle av. J.-C.) et le Haut Moyen-âge (VIIIe siècle ap. J.-C.), ainsi les Étrusques, les Celtes, les Latins et les Lombards, l'élevage du cochon eut une grande importance, ainsi que la consommation de ses succulentes viandes. La densité de peuplement était faible et l'agriculture était une pratique marginale. L'espace était presque entièrement occupé par d'immenses forêts (de châtaigniers, de chênes, de hêtres, de peupliers et de saules) qui recouvraient à la fois les flancs de montagnes et les hautes et basses plaines.

L'habitat par excellence du cochon était le sous-bois, où il était élevé en liberté ou semi-liberté, se nourrissant de racines et de glands. Par la suite, le développement de l'agriculture et la conséquente diminution de l'espace occupé par les forêts conduisirent à une diffusion capillaire de l'élevage de cochons dans un cadre familial, favorisant de la sorte la tradition de l'abattage domestique de cet animal. Et c'est ainsi qu'apparut la profession de norcino, un expert qui allait de foyer en foyer pour diriger les opérations d'abattage, de salaison et de mise sous boyau, figure qui conserva tout son prestige jusqu'à l'après-seconde guerre mondiale et dont le savoir-faire fut transmis à l'industrie moderne de transformation des viandes de porc.

L'histoire de l'industrie alimentaire de Castelnuovo Rangone commença à la fin du XIXe siècle avec la naissance de son premier établissement historique. Par la suite, d'une année à l'autre, d'autres établissements virent le jour au point de faire de ce territoire un des districts alimentaires au nombre des plus importants à l'échelle européenne.





i ciccioli di Gigi



I CICCIOLI MORBIDI

CICCIOLI MONTANARI E CICCIOLI CAMPAGNOLI (GRASOL)

Les Ciccioli Montanari et Campagnoli (grattons) sont des spécialités émiliennes. Selon la tradition, il s'agissait de faire cuire les restes du cochon, mais aujourd'hui on utilise les rognures des parties plus nobles du cochon, la poitrine et la gorge.

À l'issue d'une longue cuisson, les Ciccioli Montanari sont pressés pour leur donner une forme caractéristique qui permet d'obtenir la traditionnelle tranche carrée du Cicciolo.

Le pressage des Ciccioli Campagnoli s'effectue de manière très artisanale, à l'intérieur de toiles, ce qui confère au produit une forme basse et arrondie. Les Ciccioli Campagnoli sont par ailleurs réalisés à partir de meilleurs morceaux puisqu'on y trouve du petit lard et de la gorge, sans compter des épices sélectionnées. Ils peuvent être consommés en tranches pour accompagner des produits typiques de la gastronomie d'Émilie-Romagne tels que le Gnocco Fritto, les Tigelle ou encore la Piadina.

Ils sont excellents également émincés en dés pour relever la saveur de la polenta ou de plats froids.

CICCIOLI NAPOLI (I CIGOLI)

Les Ciccioli Napoli (grattons de Naples) sont un produit typique de Campanie, consommé essentiellement dans la région de Naples. Les Cigoli sont produits ou bien à partir de poitrine de porc ou à bien à partir de gorge.

Ils sont obtenus à partir de morceaux entiers et dans tous les cas les morceaux frais sont cuits et pressés pour obtenir une forme circulaire. Ils sont généralement consommés en tranches épaisses comme un traditionnel rôti, assaisonnés d'un filet d'huile d'olive extra-vierge et d'un peu de poivre.

Ils se marient à merveille aux vins blancs charpentés de Campanie.

I CICCIOLI CROCCANTI

CICCIOLI FROLLI ET GREPPOLE

On consomme les Ciccioli Croccanti (grattons croquants) partout en Italie. Selon les régions, les morceaux utilisés, le pressage, la coupe et la forme du produit fini diffèrent. Faire la liste des différents produits nous entraînerait dans une sorte de voyage italien des Ciccioli Croccanti.

Les Greppole sont obtenues par cuisson de morceaux de cochon sélectionnés. Durant la cuisson la part de gras donne le saindoux et la part de maigre prend une consistance friable comme une chips. Selon la recette, le produit est pressé sous une forme circulaire (Frolli) ou bien conditionné dans des barquettes.

Les Ciccioli Croccanti accompagnent les apéritifs et les plats gourmands de la tradition. Ils sont également très appréciés accompagnés de Vinaigre Traditionnel de Modène.

Outre la bière, le Pignoletto et le Lambrusco (deux crus de la région) les accompagnent à merveille.

LA COPPA DI TESTA

La Coppa di Testa (pâté de tête) est une authentique spécialité italienne. Charcuterie savoureuse, obtenue à partir d'un mélange de langues et de viandes maigres de la tête du cochon. Le mélange est haché grossièrement, cuit et embossé à chaud dans un boyau naturel ou dans un sac de jute. La Coppa di Testa est ensuite aromatisée avec des pistaches, de l'orange, du citron, de l'ail ou du vinaigre balsamique, selon les traditions locales.

On la consomme en tranches ou en dés. Sa saveur douce et sa consistance moelleuse en font une entrée parfaite, idéale également avec du pain, des tartinettes ou autres produits traditionnels tels que les Tigelle, le Gnocco Fritto et la Piadina. Elle accompagne à merveille des entrées telles que la polenta.

Excellente avec des vins rouges et blancs charpentés.

LE PANCETTA

La Pancetta (petit lard ou poitrine), plate ou roulée, est un produit lié au savoir-faire des "norcini", les experts charcutiers du passé. Les Pancette sont obtenues à l'issue d'une soigneuse sélection de poitrine de porc fraîche.

La matière première est découpée, salée, aromatisée et séchée dans le respect des méthodes traditionnelles. Le produit se présente avec ou sans couenne et les assaisonnements diffèrent selon les régions. Parmi les variétés

les plus connues, on trouve la Pancetta arrotolata (lard roulé) sans couenne, la Pancetta arrotolata al Pepe Nero (lard roulé au poivre noir) et la Pancetta al Peperoncino (lard roulé au piment). Les Pancette plates sont fumées ou au sel blanc. Excellente également la Pancetta Coppata. Toutes ces variétés se consomment

en tranches, accompagnées de pain. En cuisine, on les utilise hachées ou en dés, pour enrichir certains pains ou des sauces à base de viande.

COPPA DI PARMA IGP ET FILONE STAGIONATO

La Coppa stagionata (échine séchée) a des origines qui remontent au XVIIe siècle. Aujourd'hui le règlement de la Coppa di Parma IGP impose l'utilisation de viandes fraîches, un embossage dans un boyau naturel et surtout un degré de séchage bien précis afin de garantir le respect de la longue tradition de ce produit de charcuterie. Elle est appréciée pour sa consistance moyenne et pour sa coloration, rouge pour la partie maigre et rosâtre pour la partie grasse.

Le Filone Stagionato (longe de porc séchée) présente une couleur rosâtre et un arôme qui ouvre l'appétit. Obtenu à partir de viandes sélectionnées italiennes et aromatisé par un assaisonnement doux et délicat, pour satisfaire les palais les plus raffinés.





LARDO ALLE ERBE ET GUANCIALE STAGIONATO

La production du Lardo stagionato alle Erbe (lard séché aux herbes) commence par la recherche de la meilleure matière première offerte par le marché italien. À l'issue d'une soigneuse préparation, elle passe en salaison puis à la phase finale de la production, celle du séchage.

Le lard aux herbes doux et aromatisé fond sur la langue comme sur une tartinette, en libérant des saveurs vraiment uniques. Le Guanciale Stagionato (joue de porc séchée) est réalisé à partir de la gorge de cochon, émincée et mise en forme. Le résultat est un produit raffiné, en forme de goutte, recouvert d'un voile de poivre noir. Ces deux produits sont excellents pour être utilisés en cuisine, en dés ou en tranches, pour garnir rôtis, entrées et assiettes de charcuteries et de fromages.



STRUTTO

Le saindoux est obtenu en faisant fondre les tissus adipeux du cochon; sa consistance est celle d'un crème blanche et compacte. On en fait un grand usage en cuisine, pour frire et comme ingrédient dans de multiples recettes.

L'utilisation du saindoux dans les pâtes à tarte les rend plus friables et confère saveur et arôme aux préparations cuites au four et aux pâtisseries. Son point de fumée étant très élevé, le saindoux est excellent pour la friture de pommes de terre et de poisson, ainsi que pour la friture du traditionnel Gnocco Fritto et des gâteaux de carnaval traditionnels (Frappe ou Chiacchiere). Certaines recettes typiques d'Italie requièrent l'utilisation du saindoux: Piadina romagnola, Erbazzone reggiano, Tigelle modenesi, Sebadas et Pardulas sardes, Cannoli siciliani et autres spécialités régionales.



NOUVEAUX CONSOmmATEURS, NOUVEAUX CONDITIONNEMENTS

Les nouvelles habitudes alimentaires des consommateurs font apparaître d'évidents changements de la demande propre à ce secteur. La réduction du temps consacré aux achats et à la préparation des repas et des familles toujours moins nombreuses font émerger des exigences d'achat rapide, de produits ou plats préparés en petites portions.

Gigi il Salumificio est en mesure de répondre à ces nouvelles exigences des consommateurs grâce à une chambre stérile ultra moderne destinée à la découpe des charcuteries et au conditionnement des produits en dés tels que le petit lard et la joue de porc séchée.





Via Moro, 3 - 41051 Castelnuovo Rangone (MO) tel: 059 535832 - fax: 059 537256
www.gigisalumificio.it - e-mail: info@gigisalumificio.it

