



*Deliziosa Fetta di Modena*

**Gigi**

*Il Salumificio*





## die geschichte

Die Geschichte von ‚Gigi il Salumificio‘ begann 1980, als Mauro Reggiani in Castelnuovo Rangone in der Provinz Modena ein kleines Werk eröffnete. Das Unternehmen wurde nach dem Kurznamen von Luigi benannt, dem 1967 verstorbenen Vater von Mauro. Gigi wurde oft liebevoll von seiner Gattin Jole erwähnt, die sich mit „Gigi mio“ (mein Gigi) an ihren Gatten wendete.

Zusammen mit seiner Mutter Jole und den Eltern seiner Gattin, Enzo und Ada, begann Mauro Reggiani die Produktion von Ciccicoli (Grieben) und Strutto (Schweineschmalz) mit der Zielstellung, die an die Wurstwaren der Gegend und die Tradition der italienischen Wurstproduktion gebundene Kultur aufrecht zu erhalten. Mit seiner Gattin Maura Fontana wurde das Sortiment der erzeugten Wurstwaren erweitert, unter ständiger Wahrung von Qualität und Tradition, die noch heute als Grundlage für Erfolgsprodukte gelten. Nach ihrem Studium stiegen die Söhne Luigi und Luca ins Unternehmen ein und brachten einen erheblichen Aufschwung in die kommerzielle und produktive Tätigkeit.

Heute befasst sich das Unternehmen mit der Herausforderung, die örtlichen Traditionen und qualitativen Eigenschaften der Wurstwaren unverändert zu bewahren und dem Markt weiterhin ausgezeichnete Produkte zu bieten.

All dies ist einem eng verbündeten Team zu verdanken, das dieses Ergebnis anstrebt.

„Nur Menschen mit Leidenschaft können großartige Ergebnisse erreichen. Großartige Ergebnisse sind das Werk von Teams, die eine Leidenschaft teilen.“ Zit. Steve Jobs



## das territorium

Die Bevölkerungen, die von der Eisenzeit (IX. Jh. v. Chr.) bis zum Hochmittelalter (VIII. Jh. n. Chr.) in der Emilia aufeinanderfolgten, wie die Etrusker, Kelten, Latiner und Langobarden, legten alle großen Wert auf die Schweinezucht und den Verbrauch des saftigen Schweinefleisches. Es gab damals nur wenige Menschen pro Quadratkilometer und Landwirtschaft war eine Nebentätigkeit. Das Territorium war fast vollkommen von einem unendlichen Waldmantel bedeckt (Kastanienbäume, Eichen, Buchen, Pappeln und Weiden), die sowohl die Berghänge wie auch das hohe und niedrige Flachland überzogen. Für Schweine war der Wahllebensraum das Unterholz und dort wurden sie frei oder halbfrei lebend gezüchtet und sie ernährten sich mit Wurzeln und Eicheln. Die spätere Verbreitung der Landwirtschaft und die demzufolge reduzierten Waldbestände führten zu einer kapillaren Verbreitung der Schweinezucht durch die Familien und förderten die Kultur der häuslichen Schweineschlacht. So entwickelte sich die Berufsfigur des Schweineschächters, ein Fachexperte, der von Haus zu Haus ging und die Schlachtarbeiten und das Salzen und Einfüllen leitete; seine Bekanntheit hielt bis nach dem 2. Weltkrieg an, danach wurden alle Kenntnisse an die moderne Schweinefleisch-Verarbeitungsindustrie übertragen.

Die Geschichte der Lebensmittelindustrie in Castelnuovo Rangone begann Ende des 19. Jh. mit der Gründung eines ersten Produktionswerks, dem nach und nach andere hinzukamen, bis sich dieses Territorium die Anerkennung als einer der europaweit wichtigsten Lebensmittelbezirke verdiente.





## *i ciccioli di Gigi*



### **CICCIOLI MORBIDI (WEICHE GRIEBEN)**

#### **CICCIOLI MONTANARI UND CICCIOLI CAMPAGNOLI (I GRASOL)**

*Ciccioli Montanari (Berg-Ciccioli) und Ciccioli Campagnoli (Land-Ciccioli) sind eine typische Wurstspezialität der Emilia. Die Tradition erzählt vom Kochen der Schweinefleisch-Rückstände, aber noch heute werden Abschnitte von edleren Teilen des Schweins wie Bauchspeck und Schweinebacken verwendet. Ciccioli Montanari werden nach einem langen Kochvorgang in ihre charakteristische Form der typisch quadratischen Ciccioli-Scheiben gepresst. Ciccioli Campagnoli werden beim Pressen sehr handwerklich behandelt, denn das Pressen erfolgt in Leinen, die dem Produkt eine niedrige und abgerundete Form verleihen. Auch die Mischung der Ciccioli Campagnoli ist erlesener, mit Abschnitten von Bauchspeck, Schweinebacken und edlen Gewürzen.*

*Man kann sie aufgeschnitten mit typischen Produkten der Gastronomie der Emilia Romagna wie Gnocco Fritto, Tigelle, Piadina verzehren. In Würfel geschnitten sind sie zum Würzen von Polenta oder kalten Platten ausgezeichnet.*

#### **CICCIOLI NAPOLI (I CIGOLI)**

*Ciccioli Napoli (neapolitanische Grieben) ist eine typische Wurstsorte aus Kampanien, die vorwiegend im Raum Neapel verzehrt wird. Cigoli können aus Bauchspeck oder Schweinebacken sein.*

*Sie werden aus ganzen anatomischen Stücken gewonnen und in beiden Fällen wird der frische Rohstoff gekocht und in eine runde Form gepresst. Normalerweise werden sie wie Braten in grobe Scheiben geschnitten und mit ein wenig naturreinem Olivenöl Extra und etwas Pfeffer begleitet.*

*Unausbleiblicher Begleiter: volle Weißweine aus Kampanien.*

### **I CICCIOLI CROCCANTI**

#### **CICCIOLI FROLLI bzw. GREPPOLE**

*Ciccioli Croccanti (knusprige Grieben) sind in ganz Italien verbreitet. Die örtlichen Rezepte unterscheiden sich durch Rohstoff, Würze, Größe und Form des Endprodukts. Wenn man die unterschiedlichen Produkte listet, könnte man von einer Reise durch das Italien der Ciccioli Croccanti sprechen.*

*Ciccioli Frolli bzw. Greppole (mürbe Grieben) erzeugt man durch Kochen ausgewählter Schweinefleischstücke. Beim Kochen wird der fette Teil zu Schmalz und der magere Teil nimmt eine bröckelige Konsistenz an, ähnlich wie Kartoffelchips.*

*Je nach Rezept wird das Produkt in eine runde Form gepresst (Frolli) oder in Schalen abgepackt. Ciccioli Croccanti sind ein Hauptdarsteller für Aperitifs und leckere, traditionelle Gerichte. Probieren sollte man die Kombination mit dem traditionellen Balsamico-Essig Aceto Tradizionale di Modena.*

*Abgesehen von Bier sind die Weine Pignoletto und Lambrusco ausgezeichnete Begleiter.*

### **COPPA DI TESTA**

*Coppa di Testa (Presskopf) ist eine authentische italienische Spezialität. Diese sehr appetitliche Wurstsorte wird aus einer Mischung aus Zunge und magerem Fleisch aus dem Schweinekopf erzeugt.*

*Die Mischung wird grob gemahlen, gekocht und anschließend warm in Naturdärme oder einen charakteristischen Jutesack gefüllt. Die Coppa di Testa wird dann aromatisiert, auch mit Pistazien, Orange, Zitrone, Knoblauch oder Balsamico, je nach örtlicher Tradition. Wird in Scheiben oder in Würfel geschnitten. Schmeckt süß, hat eine weiche Konsistenz und eignet sich für Vorspeisen oder als Begleiter von Brot, Bruschette oder traditionellen Produkten wie Tigelle, Gnocco Fritto und Piadina. Ideal auch zum Anmachen von ersten Gängen wie Polenta. Ausgezeichnet mit Rotweinen und vollen Weißweinen.*

### **PANCETTA STESA UND PANCETTA ARROTOLATA**

*Der gereifte Bauchspeck ‚Pancetta stesa‘ und der gerollte Bauchspeck ‚Pancetta arrotolata‘ sind mit den antiken Künsten der Schweineschlächter verbunden.*

*Sie entstehen aus einer sorgfältigen Wahl der frischen Bauchspeckstücke der Schweine. Das rohe Fleisch wird beschnitten, gesalzen, aromatisiert und nach klassischen Methoden gereift. Das Produkt wird mit oder ohne Schwarte erzeugt. Die Würzen sind je nach Gegend unterschiedlich. Unter den bekanntesten Sorten: gerollte Pancetta ohne Schwarte, gerollte Pancetta mit schwarzem Pfeffer und Pancetta mit Peperoncino. Die nicht gerollten Pancetta werden geräuchert oder mit weißem Salz gereift. Auch Pancetta Coppata, mit eingerolltem Nackenfleisch, schmeckt ausgezeichnet. Pancetta wird in Scheiben geschnitten mit Brot gereicht. In der Küche wird Pancetta gehackt oder in kleinen Würfeln verwertet, um Focaccia-Fladenbrote oder Fleischsoßen schmackhaft zu machen.*

### **COPPA DI PARMA IGP UND FILONE STAGIONATO**

*Der gereifte Coppa-Nackenschinken war schon im XVII. Jh. bekannt. Heute verlangen die Bestimmungen der geschützten geografischen Angabe IGP (g.g.A.) für die ‚Coppa di Parma IGP‘ die Verwendung von frischem Fleisch, das Einfüllen in Naturdärme und vor allem einen Reifungsgrad, um der langen Tradition dieser Wurstsorte eine Kontinuität zu garantieren. Wird wegen seiner mittleren Konsistenz und der roten Farbe des Magerteils und rosigen Farbe des Fettteils geschätzt. Der ‚Filone Stagionato‘ (gereifter Filone) weist eine rosige Farbe auf und duftet wirklich verlockend. Er wird aus ausgewählten italienischen Fleischstücken erzeugt und mit einer süßen und zarten Würze aromatisiert, um den Geschmack der feinsten Gaumen anzusprechen.*





## LARDO ALLE ERBE GUANCIALE STAGIONATO

Die Produktion von ‚Lardo alle Erbe‘ (gereifter Schweinespeck mit Kräutern) entstand aus der Forschung nach dem besten auf dem italienischen Markt verfügbaren Rohstoff. Nach einer sorgfältigen Verarbeitung wird der Lardo gesalzen und dann zur Reifung gebracht. Der süße und aromatisierte Lardo alle Erbe schmilzt auf der Zunge wie auch auf der Bruschetta und löst einen wirklich unverkennbaren Geschmack aus. ‚Guanciale Stagionato‘ (gereifter Schweinebacken) entsteht aus der Verarbeitung der Schweinebacken, die beschnitten und geformt werden. Das Ergebnis ist ein erlesenes Produkt mit einer charakteristischen Tropfenform, das mit schwarzem Pfeffer bestreut wird. Beide Wurstsorten sind ausgezeichnet für den Verbrauch in der Küche, in Würfeln oder Scheiben, zum Garnieren von Braten, ersten Gängen und für reiche Wurst- und Käseplatten.



## STRUTTO

Strutto (Schmalz) wird aus dem Ausschmelzprozess der Fettgewebe des Schweins erzeugt und hat die Konsistenz einer schneeweißen und festen Creme. Schmalz wird in breitem Ausmaß in der Küche zum Braten verwendet und als Zutat für Rezepte jeder Art. Die Verwendung von Schmalz in der Mischung macht die Mischung mürber und verleiht Geschmack und Aroma. Außerdem wird Schmalz für Backwaren und Konditoreiprodukte verwendet. Eignet sich dank des sehr hohen Rauchpunktes ausgezeichnet zum Braten von Kartoffeln und Fisch und für den traditionellen Gnocco Fritto und die typischen Faschingsdesserts (Frappe oder Chiacchiere). Einige typischen italienischen Rezepte verlangen die Verwendung von Schmalz: Piadina Romagnola, Erbazzone Reggiano, Tigelle Modenesi, Sebadas und Pardulas aus Sardinien, sizilianische Cannoli und andere regionale Spezialitäten.



## NEUE VERBRAUCHER, NEUE PACKUNGEN

Die neuen Eßgewohnheiten der Verbraucher stellen eine veränderte Nachfrage in der Nahrungsmittelbranche in den Vordergrund. Eine kürzere Zeit für den Einkauf und die Zubereitung der Speisen und kleinere Familien haben zum Bedürfnis schneller Käufe geführt, bei denen normalerweise Fertigprodukte in kleinen Gewichtsgrößen Vorrang haben. Gigi il Salumificio wird den neuen Bedürfnissen der Verbraucher gerecht, dank einer modernen Weißkammer zum Aufschneiden der Wurstwaren und Abpacken von Produkten wie Bauchspeck und gereiftem Schweinebacken in Würfel.





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



MISTO  
Carta da fonti gestite in maniera responsabile  
Paper from responsible sources  
FSC® C092599