



Deliziosa Fetta di Modena

Gigi

Il Salumificio





歴史

Gigi il Salumificio (ジジ・イル・サルミフィーチョ)の歴史は、マウロ・レッジャーニがモデナ県のカステルヌオーヴォ・ランゴーネに小さな工場を作った、1980年から始まります。会社の名前は、1967年に亡くなったマウロの父、ルイージのあだ名から来ています。

ジジというあだ名は、夫のことを「ジジ・ミーオ (私のジジ)」と呼んでいた妻のヨーレによって、愛情いっぱいに使われていました。

母のヨーレと、妻の両親エンゾ、アーダの協力によって、Ciccioliとラードの生産活動が始まります。地域に結びついたサラミの文化と、イタリアの肉加工食品の伝統を活発に保つことが意図でした。

現在でも要点となっている、品質と伝統へのこだわりを失うことなく、妻マウラ・フォンターナと共に、会社は肉加工食品の種類を増やしました。

さらに、学校教育を終えた息子たちルイージとルカが会社の一員となり、商業活動と生産活動に大きな推進力を加えます。

現在会社は、地域の伝統と肉加工食品の品質を下げることなく市場に最高の製品を提供し続けるという挑戦に立ち向かっています。全ては、そういった結果に対して意欲的で、団結したチームがあるからこそ可能になるものです。

「情熱によって動いた者だけが素晴らしい結果にたどり着ける。結果とは、情熱によって団結したチームによって生み出されるものなのである。」—スティーブ・ジョブズ





地域について

鉄器時代(紀元前9世紀)と中世前期(紀元8世紀)との間の時期にエミリアに相次いで現れた人々、エトルリア人、ケルト人、古代ローマ人、ロンバルド人たちは皆、豚の飼育とその滋養に富んだ肉の消費を重視していました。当時の面積に対する人口は少なく、農業は副次的となっていました。地域は、山の斜面から平野まで、果てしない森林(栗、オーク、ブナ、ポプラ、柳の木によるもの)によってほとんど完全に覆われていたのです。豚は、低木の地域を自らの生息地域として認識していて、野放しもしくはほとんど放し飼いの状態で根っこやどんぐり類を餌として飼育されました。農業の浸透や森林の縮小により、家族をベースとした豚の飼育が至る所で普及し始め、家庭での豚の畜殺文化の発展につながりました。こうして、豚肉屋という職業が生まれます。家から家へと畜殺や塩漬、腸詰めの仕事を引き受けて回るエキスパートです。彼らは、第二次世界大戦後の現代の豚肉加工産業まで自らの知恵を引き継ぎながら、その名声を保ち続けてきました。カステルヌオーヴォ・ランゴネの食品工場の歴史は、歴史的な一番目の工場が生まれた1800年代の終わりごろに始まりました。その後だんだんと工場が増え、ヨーロッパでも有数の食品産業地帯として認められるまでになったのです。

CICCIOLI MORBIDI (チッチョリ・モルビディ、 「豚のくず肉・ソフト」)

CICCIOLI TRADIZIONALI (伝統的)
とCICCIOLICAMPAGNOLI (田舎風)
(GRASOL)

Ciccioli Tradizionali・Campagnoliは、エミリア州特産の典型的な肉加工食品とも言えます。伝統により豚のくず肉の調理法が伝えられていますが、現在では、ばら肉やほほ肉といった豚の最も貴重な部位の仕上げとして考えることができます。

Ciccioli Tradizionaliは、長時間かけて調理されたのちに、香辛料が加えられ、プレスされ、Ciccioliに特徴的な四角形のスライスが可能になるよう形取られます。

Ciccioli Campagnoliは、プレス作業において手仕事の要素が含まれます。プレスは布地の中で行われ、低めで丸みを帯びた形が与えられます。Ciccioli Campagnoliは、ばら肉、ほほ肉、セレクトされたスパイスを使用し、身により充実しています。

ニョッコ・フリット、ティジェツレ、ピアディーナといった、エミリア・ロマーニャ州の食の特産物と合わせてスライスして食べることが可能です。角切りにしてポレンタの味付けや、冷たい料理にもパーフェクト。

CICCIOLI NAPOLI (I CIGOLI)

Ciccioli Napoliは、カンパーニア州に特徴的な肉加工食品で、ナポリの周辺でよく食べられているものです。Cigoliは、ばら肉もしくはほほ肉でできています。両方とも部位を丸々使った新鮮な材料で、調理され、円形にプレスされます。大抵、通常のロースト肉のように分厚くスライスして、少量のエキストラバージンオリーブオイルと胡椒少々をかけて食べられます。

カンパーニア州産のボディーのしっかりした白ワインには欠かせません。

CICCIOLI CROCCANTI (チッチョリ・クロッカント 「豚のくず肉・ハード」)

CICCIOLI FROLLI, GREPPOLE

Ciccioli Croccantiは、イタリア全土で消費されています。地域によって、材料・乾燥法・部位・形が異なり、レシピが変わります。様々な製品を見ることにより、イタリアのCiccioli Croccantiの旅を楽しむことができます。

Greppoleは、豚肉のセレクトされた部位を調理することによりできています。調理途中で、脂肪の部分は溶け、脂肪分のない部分はポテトチップのような軽い食感になります。

レシピによって、丸い形にプレスされる(Frolli)か、角型の容器に入れられます。Ciccioli Croccantiは、食前酒や、食欲をそそる伝統的な料理の主役です。モデナのバルサミコ酢 (Aceto Tradizionale di Modena) との組み合わせは、試してみるべき。

ビール以外にも、ランブルスコやピニョレットとの組み合わせも最高です。

i ciccioli di Gigi



COPPA DI TESTA

Coppa di Testaは、イタリア正真正銘の特産品です。

豚の頭の部分から採られた、タンと脂肪分の少ない肉からできた、とってめ食欲をそそるソーセージです。

肉は粗く挽かれて調理されたのち、熱いまま、天然の腸が特有のジューツの袋に詰められます。

Coppa di Testaはその後、ピスタチオ、オレンジ、レモン、ニンニク、酢など、地域の伝統に基づいて香辛料を加えられます。

スライスもしくは角切りで。優しい味と柔らかい食感で、前菜や、パン、ブルスケッタ、ティジェツレ、ニョッコ・フリット、ピアディーナなどの伝統的な品と組み合わせて楽しめます。

ポレンタなどのファーストディッシュにもぴったり。

赤ワインと、ポディーのしっかりした白ワインと合わせましょう。



PANCETTE (パンチェッタ)

伸ばした、もしくは丸めたパンチェッタは、古代の豚肉屋の技に深く関係しています。

パンチェッタは、厳選された新鮮な豚バラ肉からできています。原材料は、伝統的な方法に沿って、きれいに切断され、塩漬けされ、香辛料が付けられ、熟成されます。

製品には、皮つきのものとそうでないものがあります。保存法は、地域によって異なります。有名な物の中でも、皮なしの丸いパンチェッタ、黒胡椒の丸いパンチェッタ、ペペロンチーノのパンチェッタが挙げられるでしょう。伸ばしたパンチェッタは、燻製もしくは白塩の味付けです。Pancetta Coppataも最高です。

パンチェッタは、スライスしてパンと一緒に召し上がりいただけます。料理では、挽き肉のように、つまり角切りでフォカッチャや肉ベースのスープの味付け用に使います。



熟成COPPAと FILONE STAGIONATO (LONZINO)

熟成Coppaは、17世紀にすでにその起源が見られます。熟成Coppaの成分規定書は、新鮮な肉の使用、天然の腸に詰めること、熟成の温度を規定し義務付け、製品の伝統が長く守られ続けることを保証することを目的としています。その平均的な食感と、脂肪分が少ない部分は赤、多い部分はバラ色という色合いが評価されています。

Filone Stagionato (Lonzino) は、バラのような色合いと、誘い込まれる素敵な香りを持っています。厳選されたイタリア産の肉ででき、甘くデリケートな乾燥法により味付けされ、洗練された味覚のテイストに合うようになっています。



LARDO ALLE ERBEと GUANCIALE STAGIONATO

熟成されたハーブのラルドの生産は、イタリアの市場で最も優れた原料を見つけることから始まります。入念な加工の後、塩漬けに進み、熟成で生産工程が終了します。

甘口で香辛料の効いたLardo alle Erbeは、ブルスケッタの上や、口の中であろけ、本当に我慢できないような味を出してくれます。

Guanciale Stagionatoは、豚のほほ肉の加工により生まれ、カット・成型されます。しずく形の特徴的な形をし、黒こしょうで覆われた製品は、非常に洗練されています。

両方とも、角切りあるいはスライスで、ロースト肉、ファーストディッシュ、ソーセージやハム、チーズのリッチなお皿を飾るのにぴったりな品です。



STRUTTO(ラード)

ラードは、豚の脂肪質の組織を溶解して作られ、白くて密なクリーム状の質感をしています。

料理に広く使用され、揚げるのに使ったり、あらゆるタイプのレシピの材料としても使われます。

ラードを練り合わせるにより、軽さが加わり、味と香りも引き立ちます。さらに、オープン調理用製品や、お菓子作りにも使用できるのです。

発煙点が非常に高いため、ポテトチップスや魚を揚げるのに最適で、伝統的なニョッコ・フリットやカーニバルのお菓子(FrappeやChiacchiere)にも。

イタリア料理のレシピにも、ラードの使用が必要とされるものがあります。ロマーニャのピアディーナ、レッチョ・エミーリアのエルバツォーネ、サルデーニャのセバダスやバルドゥラス、シチリアのカンノーリ、その他地域ごとの特産物など。



新しい消費者、 新しいパッケージ

新しい消費者の食習慣が生まれるにつれ、食部門における需要の変化が際立ってきました。

購買や食べ物の準備に費やされる時間の減少、家族の減少によりよく見られるのは、少ない量の調理済みの製品のすばやい購入への需要です。

肉加工食品のスライスや、パンチェッタや熟成グアンチャーレなどの角切り製品の包装に使用される最新のクリーンルームのおかげで、Gigi il Salumificioは、消費者様の新しい需要に応えることができるのです。





Via Moro, 3 - 41051 Castelnuovo Rangone (MO) tel: + 39.059.535832 - fax: + 39.059.537256
www.gigisalumificio.it - info@gigisalumificio.it