



Deliziosa Fetta di Modena

Gigi

Il Salumificio



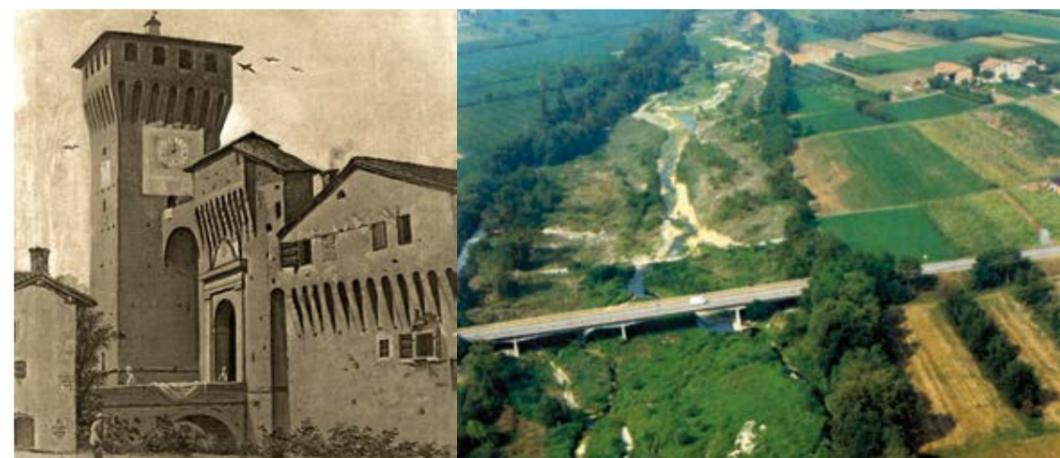


la storia

La storia di Gigi il Salumificio inizia nel 1980, quando Mauro Reggiani realizza un piccolo stabilimento a Castelnuovo Rangone in provincia di Modena. L'azienda prende il nome dal diminutivo di Luigi, papà di Mauro scomparso nel 1967. Gigi veniva spesso pronunciato affettuosamente dalla moglie Jole, la quale si rivolgeva a suo marito chiamandolo "Gigi mio". Insieme alla mamma Jole ed ai genitori della moglie, Enzo e Ada, prende vita l'attività di produzione di Cicciole e Strutto, con l'intento di mantenere viva la cultura di un salume legato al territorio ed alla tradizione della salumeria italiana. Con la moglie Maura Fontana, l'azienda aumenta l'assortimento dei salumi prodotti, mantenendo salda l'attenzione per la qualità e la tradizione, considerati ancora oggi i punti cardine per prodotti di successo.

Dopo aver terminato gli studi, i figli Luigi e Luca entrano a far parte della compagine aziendale, dando notevole impulso all'attività commerciale e produttiva. Ad oggi, l'azienda si propone la sfida di continuare ad offrire al mercato ottimi prodotti, mantenendo inalterate le tradizioni locali e le caratteristiche qualitative dei salumi. Tutto questo grazie ad una squadra unita e desiderosa di raggiungere tale risultato.

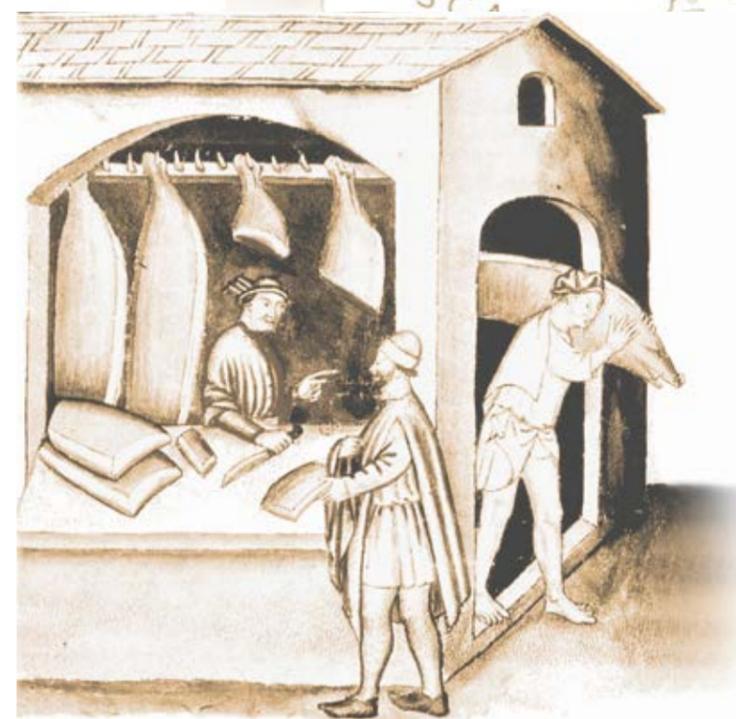
"Solo chi è mosso dalla passione può raggiungere grandi risultati. I grandi risultati sono opera di Squadre coinvolte dalla passione."
Cit. Steve Jobs



il territorio

Le popolazioni succedutesi in Emilia fra l'Età del ferro (IX secolo a.C.) e l'alto Medioevo (VIII secolo d.C.), quali Etruschi, Celti, Latini e Longobardi, ebbero tutte in gran conto l'allevamento del maiale e il consumo delle sue carni succulente. Gli uomini erano pochi individui per chilometro quadrato e l'agricoltura risultava marginale. Lo spazio era quasi totalmente occupato da uno sterminato manto forestale (castagni, querce, faggi, pioppi e salici) che ricopriva tanto le pendici montane quanto l'alta e bassa pianura.

Il maiale riconosceva come suo habitat elettivo il sottobosco, dove veniva allevato allo stato brado o semi-brado, nutrendosi di radici e ghiande. La successiva diffusione dell'agricoltura e la conseguente diminuzione delle foreste portò ad una capillare diffusione dell'allevamento suino su base familiare, favorendo la cultura della macellazione domestica del maiale. Nacque così la figura professionale del norcino, l'esperto che girava di casa in casa per dirigere i lavori di macellazione, salatura e insaccatura, mantenendo la propria fama fino alla seconda guerra mondiale, trasferendo tutti i propri saperi alla moderna industria di lavorazione delle carni suine. La storia dell'industria alimentare di Castelnuovo Rangone iniziò alla fine dell'ottocento con la nascita del primo storico stabilimento, a cui piano piano se ne aggiunsero altri, fino a consacrare questo territorio un distretto alimentare dei più importanti a livello europeo.





i ciccicoli di Gigi



I CICCIOLI MORBIDI

CICCIOLI MONTANARI CICCIOLI CAMPAGNOLI (I GRASOL)

I Ciccicoli Montanari e Campagnoli rappresentano una specialità salumiera tipica emiliana. La tradizione racconta della cottura degli scarti del maiale, ma ad oggi le parti utilizzate risultano rifilature delle parti più pregiate del suino, quali pancetta e gola. I Ciccicoli Montanari dopo una lunga cottura vengono aromatizzati e pressati assumendo una forma caratteristica, dando vita alla classica fetta quadrata del Ciccicolo.

I Ciccicoli Campagnoli racchiudono una componente molto artigianale nella pressatura, poiché avviene all'interno di tele, conferendo al prodotto una forma bassa ed arrotondata. I Ciccicoli Campagnoli risultano maggiormente curati anche nell'impasto, utilizzando tagli di pancetta, gola e spezie selezionate. Possono essere consumati come salume affettato da accompagnare a prodotti tipici della gastronomia emiliano-romagnola quali Gnocco Fritto, Tigelle, Piadina. Ottimi anche tagliati a cubetti per insaporire polenta oppure piatti freddi.

CICCIOLI NAPOLI (I CIGOLI)

I Ciccicoli Napoli sono un salume tipico campano, consumato prevalentemente nella zona di Napoli. I Cigoli possono essere di pancetta oppure di gola. Si ricavano da parti anatomiche intere ed in entrambi i casi la materia prima fresca viene cotta e pressata in forma circolare. Solitamente vengono consumati a fette grosse come un classico arrosto, accompagnato da un filo d'olio extra vergine d'oliva ed un pizzico di pepe. Immane l'accostamento a vini bianchi corposi del territorio campano.

I CICCIOLI CROCCANTI

CICCIOLI FROLLI E GREPPOLE

Il consumo dei Ciccicoli Croccanti è diffuso in tutta Italia. Le ricette locali variano per materia prima, concia, taglio e forma del prodotto finale. Citando i differenti prodotti potremmo avventurarci in una sorta di viaggio italiano dei Ciccicoli Croccanti.

Le Greppole si ottengono dalla cottura di tagli selezionati di suino. Durante la cottura la parte grassa diviene strutto e la parte magra assume una consistenza friabile, come una patatina.

A seconda della ricetta il prodotto viene pressato in forma circolare (Frolli) oppure confezionato in vaschetta. I Ciccicoli Croccanti sono i protagonisti di aperitivi e di piatti golosi e tradizionali. Da provare l'abbinamento con l'Aceto Tradizionale di Modena.



LA COPPA DI TESTA

La Coppa di Testa è un'autentica specialità italiana. Salume molto appetitoso, ottenuto da un impasto di lingue e carni magre, ricavate dalla testa di suino. L'impasto viene macinato grossolanamente, cotto e successivamente insaccato a caldo in budello naturale o in un caratteristico sacco di juta.

La Coppa di Testa viene poi aromatizzata anche con pistacchio, arancio, limone, aglio o aceto, a seconda delle tradizioni locali.

Si consuma affettata oppure a cubetti. Sapore dolce, consistenza morbida, è indicata per antipasti oppure come accompagnamento per pane, bruschette o prodotti tradizionali come Tigelle, Gnocco Fritto e Piadina. Ideale anche per condire primi piatti come la polenta. Ottima con vini rossi e vini bianchi corposi.

LE PANCETTE

La Pancetta stesa oppure arrotolata è legata alle arti praticate dagli antichi norcini. Le Pancette sono ottenute da un'accurata selezione delle pancette fresche di suino.

La materia prima viene rifilata, salata, aromatizzata e stagionata secondo i metodi classici.

Il prodotto si presenta con o senza cotenna. Le conce si differenziano per territorio. Tra le più note troviamo la Pancetta arrotolata senza cotenna, la Pancetta arrotolata al Pepe Nero e la Pancetta al Peperoncino. Le Pancette stese risultano affumicate oppure al sale bianco. Ottima anche la Pancetta Coppata. Le Pancette si consumano a fette accompagnate al pane. In cucina si utilizzano a cubetti, per insaporire focacce oppure sughi a base di carne.

LA COPPA DI PARMA IGP IL FILONE STAGIONATO

La Coppa stagionata trova le proprie radici già nel XVII secolo. Oggi il disciplinare della Coppa di Parma IGP impone l'utilizzo di carni fresche, l'insacco in budello naturale e soprattutto il grado di stagionatura, al fine di garantire continuità ad una lunga tradizione di tale salume. Apprezzata per la sua consistenza media e per la sua colorazione, rossa nella parte magra e rosea nella parte grassa.

Il Filone Stagionato si presenta con una colorazione rosea ed un profumo davvero invitante. Ottenuto da carni selezionate italiane ed aromatizzato con una concia dolce e delicata, per incontrare il gusto dei palati più raffinati.



IL LARDO IL GUANCIALE

La produzione del Lardo stagionato alle Erbe inizia dalla ricerca della migliore materia prima disponibile sul mercato italiano. Dopo un'accurata lavorazione, passa in salagione per poi terminare il processo produttivo in stagionatura.

Il Lardo alle Erbe dolce ed aromatizzato si scioglie sul palato come su di una bruschetta, sprigionando un gusto davvero irresistibile.

Il Guanciale Stagionato nasce dalla lavorazione della Gola di suino, la quale viene rifilata e sagomata. Il risultato finale è un prodotto ricercato, con una caratteristica forma a goccia ed una velatura di pepe nero.

Entrambi i salumi sono ottimi per il consumo in cucina, a cubetti oppure affettati, per guarnire arrostiti, primi piatti e taglieri ricchi di salumi e formaggi.



LO STRUTTO

Lo strutto si ottiene dalla fusione dei tessuti adiposi del suino, assumendo la consistenza di una crema candida e compatta. Esso viene largamente utilizzato in cucina per friggere o come ingrediente per ricette di ogni tipo.

Lo strutto rende maggiormente friabile l'impasto, conferendo sapore e fragranza. Inoltre viene utilizzato per i prodotti da forno e per la pasticceria.

Avendo un punto di fumo molto elevato risulta ottimo per la frittura di patatine e pesce, per il tradizionale Gnocco Fritto e per i dolci tipici di carnevale (Frappe o Chiacchiere).

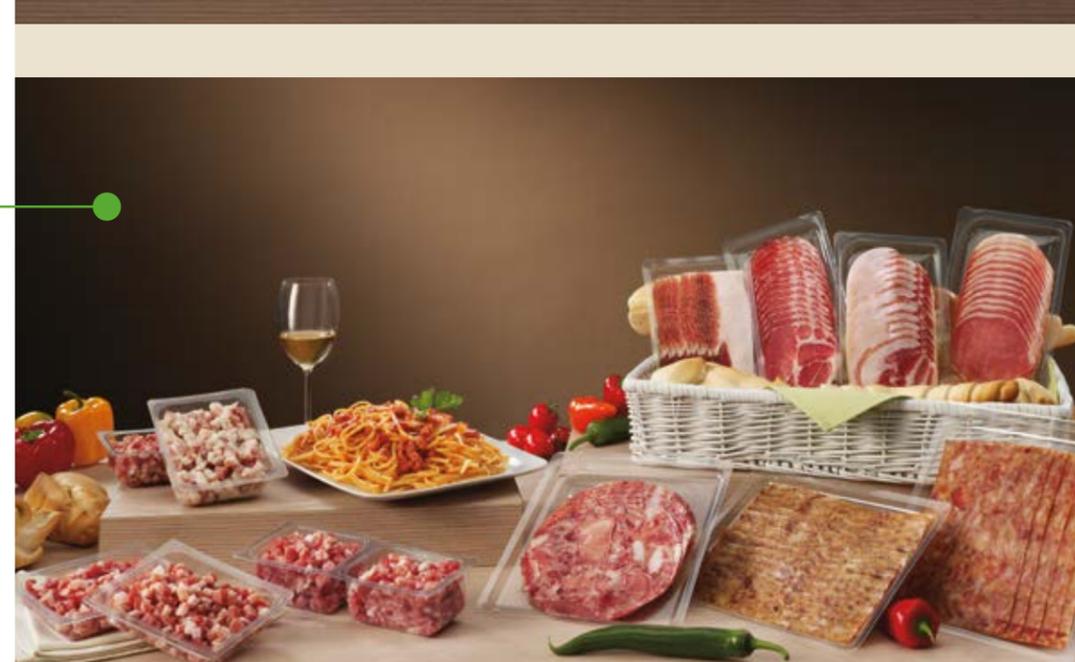
Alcune ricette tipiche italiane richiedono l'utilizzo dello strutto: Piadina romagnola, l'Erbazzone reggiano, le Tigelle modenesi, le sebadas e le pardulas sarde, i cannoli siciliani ed altre specialità regionali.



NUOVE CONFEZIONI NUOVI CONSUMATORI

Le nascenti abitudini alimentari dei consumatori mettono in evidenza un cambiamento della domanda nel settore alimentare. La riduzione del tempo dedicato agli acquisti ed alla preparazione dei cibi e la riduzione dei nuclei famigliari evidenziano esigenze di acquisto rapido, solitamente rivolto a prodotti già pronti e con grammatura bassa.

Gigi il Salumificio è in grado di rispondere alle nuove esigenze del consumatore grazie ad una moderna camera bianca destinata all'affettamento del salume ed al confezionamento di salumi a cubetti, come pancetta e guanciale stagionato.





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