

Scopri: Vegetariano | Ricette sfiziose | Ricette light | Ricette veloci | Ricette facili | Vegano | Scuola di cucina | Top ricette | Speciali

home > news e eventi > piaceri > salumi da chef: dop e igp, ecco perché sono perfetti anche in cucina

Salumi da chef: DOP e IGP, ecco perché sono perfetti anche in cucina

I salumi sono uno dei prodotti alimentari che l'Unione Europea ha deciso di proteggere attraverso alcune normative e due livelli di riconoscimento: DOP e IGP. Questi riconoscimenti hanno lo scopo di valorizzarne la tipicità e preservarne l'unicità combattendo imitazioni e abusi

 Tweet
  Salva
  Condividi 17
 



Quando andate al **ristorante**, avete l'abitudine di sfogliare la carta dei vini, delle acque, degli oli, per scegliere ciò che si adatta più ai vostri gusti e alle vostre preferenze?

Ultimamente, troverete indicati nei menu anche i nomi di **produttori locali**, nomiblasinati e conosciuti da chi bazzica il mondo della ristorazione. Il loro "nome" identifica immediatamente quello che si sta scegliendo: le uova di Parisi, il formaggio di Trovare dei salumi "firmati" in carta è sinonimo di ricerca della qualità e anche di selezione di **artigiani del cibo**. E nel mondo dei salumi, tra i nomi celebri che saltano subito all'occhio, troverete certamente quello di **Massimo Spigaroli**, chef e produttore di **culatello** nonché **presidente del Consorzio del culatello di Zibello** (marchio DOP), ormai considerato un'autorità a livello mondiale in fatto di allevamento di suini. Lo chef parmense è divenuto ormai il portabandiera del territorio e delle sue eccellenze gastronomiche, mosso dal desiderio di valorizzare il passato e la tradizione.

I salumi DOP e IGP

Il **culatello di Zibello** è solo uno dei tanti salumi riconosciuti con il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), due livelli di riconoscimento autorevole stabiliti dall'**Unione Europea** che hanno lo scopo di identificare prodotti alimentari di qualità preservandone la tipicità e l'integrità. Questi riconoscimenti comunitari non sono solo un modo di sostenere le diverse produzioni locali, ma anche una **guida per i consumatori** che sanno così di acquistare alimenti di qualità e certificati da un disciplinare preciso. I salumi italiani che hanno ottenuto gli ambiti riconoscimenti europei DOP e IGP rappresentano circa **un quarto del patrimonio di prodotti carnei tipici europei**, valida testimonianza che l'Italia è il paese che può offrire la più ampia varietà di salumi pregiati di qualità.

Proprio in tema di salumi a **Teatro 7**, l'innovativa scuola di cucina milanese in zona Isola, in occasione dell'Open Day del 10 marzo, lo chef **Daniele Reponi**, anche conosciuto come il "**maestro dei panini**", ha realizzato diverse ricette che hanno visto come protagonisti proprio i salumi europei DOP e IGP.



Mortadella Bologna IGP

Cristallo rosa

Ingredienti: pane cristallo, Mortadella Bologna IGP, cavolfiore caramellato, capperi di Pantelleria.
Per il pane cristallo: 325g di acqua, 10g kuzu, 10g fecola di patate, stampi di silicone.

Procedimento

- 1) In un pentolino sciogliete nell'acqua entrambe le fecole (dovrebbero essere in polvere). Lavorate con una frusta in modo che non si formino grumi. Scaldate a fuoco lento l'acqua fino quasi a bollire. Il composto diventerà gelatinoso. Appena inizia a sobbollire spegnete il fuoco e versate esattamente 35g (il peso varia a seconda dello stampo ma normalmente i risultati migliori si ottengono con grammature di questo genere) del composto gelatinoso nello stampo di silicone.
- 2) Preriscaldate il forno fino a 150-160° (ventilato al minimo). Infornate gli stampi per circa 1 ora. Abbassate poi il forno a 120° (statico) e fate cuocere ancora per 1 ora.
- 3) Togliete dal forno e lasciate raffreddare qualche minuto. Togliete dagli stampi delicatamente.

Per la farcitura: 1 fetta di Mortadella Bologna IGP tagliata sottile, 1 fiore di cavolfiore, 1 cucchiaino di zucchero di canna, 1 capperi di Pantelleria, olio evo, sale.

Procedimento

Tagliate una sezione spessa circa 3 mm di cavolfiore, salate, passate nell'olio evo e successivamente nello zucchero di canna. In una padella antiaderente ben calda, caramellate il cavolfiore su entrambi i lati.

Assemblaggio

Sulla forma di pane cristallo posizionate la fetta di Mortadella Bologna IGP dando volume. Sopra adagiate il cavolfiore caramellato e concludete con il capperi dissalato e tagliato a metà.

**Golosata**

Ingredienti: Mortadella Bologna IGP a cubetti di circa 1cm di lato, burrata, puntarelle o cicoria cimata, sale, olio evo, limone non trattato.

Procedimento

- 1) Tagliate le puntarelle a julienne utilizzando il coltello o un pelapatate. In una ciotola condite le puntarelle con sale, olio evo e succo di limone. Lasciate marinare per almeno 15 minuti.
- 2) In un mixer a immersione frullate la burrata aggiungendo un pizzico di sale e un filo di olio evo, fino ad ottenere una crema.

- 3) Tagliate la mortadella bologna a cubetti di 1 cm di lato.

Assemblaggio

In un piattino disponete al centro un cucchiaino di crema di burrata, sopra un cucchiaino di puntarelle marinate, infine completate con un paio di cubetti di mortadella bologna. Per aggiungere una parte croccante frullate un tarallo e utilizzate le briciole per completare il piatto.

**Cotechino Modena IGP****Modena Burger**

Ingredienti: mini bun artigianale da 25g, 1 fetta di cotechino Modena IGP, 20g di zucca, 20g cavolo cappuccio bianco, alcune gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena, sale, olio evo, aceto di mele.

Procedimento

- 1) In una pentola immergete in acqua il cotechino Modena IGP precotto, ancora chiuso nell'involucro di alluminio. Lasciate a cuocere in acqua bollente per almeno 20 minuti. A cottura ultimata aprite l'involucro, eliminate il liquido di governo e su un tagliere tagliate

una fetta di cotechino di circa 1 cm di spessore avendo cura di eliminare il budello esterno.

- 2) Cuocete a vapore un pezzo di zucca. A cottura ultimata mettete la polpa di zucca in una ciotola e condite con olio evo, sale. Con un mixer a immersione ottenete una crema.
- 3) Tagliate il cavolo cappuccio a julienne e condite con olio evo, sale e aceto di mele.

Assemblaggio

Tagliate a metà il mini bun e scaldatelo leggermente in forno. Alla base posizionate un letto di cavolo cappuccio bianco marinato, sopra adagiate la fetta di cotechino Modena IGP ben calda. Sopra il cotechino mettete un cucchiaino di crema di zucca e concludete con alcune gocce di aceto balsamico di Modena DOP.

**Cotechino e purè**

Ingredienti: cotechino Modena IGP precotto, sedano rapa, mostarda di mele campanine, nocciole tostate, sale, olio evo, zucchero di canna

Procedimento

- 1) Cuocete il cotechino precotto in acqua bollente e al termine della cottura tagliate una fetta di 1 cm di spessore.
- 2) Tagliate a cubotti anche irregolari il sedano rapa. Alcuni andranno cotti in acqua bollente e salata, alcuni andranno cotti in padella con un filo di olio evo, sale e zucchero di canna. A cotture ultimate mettete tutti i

cubotti di sedano rapa in un frullatore allungando con l'acqua di cottura. Lavorate fino ad ottenere una crema omogenea.

- 3) Tritate grossolanamente le nocciole.

Assemblaggio

In un piattino posizionate la crema di sedano rapa e sopra la fetta di cotechino servita ben calda. Sopra il cotechino posizionate una fettina di mela campanina in mostarda e concludete il piatto con le nocciole tritate.

**Salame cacciatore italiano DOP****Ricordo di Sicilia**

Ingredienti: mini bun con semi di sesamo tostati da 25g, 2 fette di salame cacciatore italiano dop, ½ finocchio, 2 fette di scamorza affumicata, 1 arancia non trattata, sale, olio evo

Procedimento

1) Tagliate due fette di salame cacciatore dopo aver tolto la parte di budello. Il taglio deve essere eseguito al coltello e leggermente in obliquo in modo da allargare leggermente la superficie della fetta.

2) Tagliate il finocchio a lamelle sottili e poi passatelo molto velocemente in padella con un cucchiaino di olio evo e aggiustando di sale. La cottura deve essere molto veloce per mantenere croccante il finocchio e dovrete aiutarvi con un coperchio.

3) A fine cottura aggiungete lo zest di arancia e mescolate con cura.

Assemblaggio

Tagliate a metà il mini bun e alla base posizionate il finocchio cotto aromatizzato all'arancia. Sopra posizionate le due fette di scamorza affumicata tagliate sottili. A questo punto mettete entrambe le parti del mini bun in una placchetta e riscaldare in forno a 180° fino a che la scamorza non si scioglie leggermente. Estrae dal forno, aggiungete le due fette di salame cacciatore italiano dop e servite.

**Insolito crostino**

Ingredienti: pane tipo baguette tagliata a fette di ½ cm di spessore, 1 fetta di salame cacciatore italiano DOP, 10g stracchino fresco, 1/4 melanzana, liquirizia pura in polvere, sale, olio evo

Procedimento

1) Tagliate la melanzana a cubi grandi (tra 1 e 2 cm di lato). Condite i cubi con olio evo e sale, metteteli in una placca e cuocete in forno a 180° per circa 20 minuti, le melanzane devono leggermente arrostiti e prendere una consistenza cremosa.

2) Lavorate lo stracchino in una ciotola con un cucchiaino

di olio evo.

Assemblaggio

Tostate le fette di pane ottenute dalla baguette. Alla base spalmate un cucchiaino scarso di crema di stracchino, sopra adagiate la fetta di salame cacciatore italiano dop (tagliata non troppo sottile), poi posizionate un cubo di melanzana arrostita e concludete con un pizzico di liquirizia in polvere.

di Camilla Rocca
marzo 2022

CORRELATI

TAG: #Daniele Reponi #DOP #igp #salumi #salumi dop e igp