



Pallavicina

T Gulatelli degli Spigaroli





Ormai sono più di 150 anni che produciamo salumi! Cominciò il nostro bisnonno Carlo, norcino di fiducia del Maestro Giuseppe Verdi! Era lui che produceva quei salumi e culatelli tanto nominati nelle lettere del Maestro! Verdi scriveva agli amici "i miei migliori compagni di viaggio sono salami, culatelli, spalle cotte e il mio vino".

I culatelli del Maestro dovevano essere perfetti ben rotondi e panciuti, fatti con maiali enormi ben nutriti e ingrassati al punto giusto, macellati nei mesi invernali quando le giornate sono corte e gelide, ma soprattutto dovevano aver preso almeno il caldo dell'estate e la nebbia di due autunni.

Le genti anziane della Bassa sapevano che ogni estate, quando salgono le temperature, i culatelli andavano in rifermentazione e la carne subiva un ulteriore stress che giovava tantissimo alla qualità dei salumi.

Questi gioielli erano solo per pochi! Solo chi se ne intendeva, chi già conosceva il culatello, sapeva apprezzare quel sapore unico che nella Bassa dagli anziani viene definito "fragranza" oppure "tabacco, mielato".

Noi questi culatelli non abbiamo mai smesso di produrli, ma solo per noi e pochi amici, troppo difficile far capire il perché dei puntini bianchi, spiegare questo sapore intensissimo e sapido!

Ora però i tempi ci sembrano cambiati, sempre più persone capiscono di culatello! Ora esistono sempre più appassionati, cultori di questo inimitabile prodotto. Così confortati anche dalla proficua collaborazione con Slow Food abbiamo pensato di produrne, con la solita passione serietà e rigore, qualcuno in più anche per altri e di chiamarli "Culatelli

Oro o Platinum Spigaroli". L'oro era una delle cose più preziose che i contadini possedevano in solo pochi pezzi: una catenina, un paio di orecchini, ma l'altro oro che custodivano e veneravano, era in cantina,

guardati a vista, spazzolati e venerati non meno dell'altro: i culatelli!!!

Questi culatelli si fregiano del marchio del Consorzio del Culatello di Zibello, del marchio della vecchia Consorteria dei produttori storici, e del marchio del Presidio Slow Food, ma soprattutto racchiudono i saperi di una famiglia che li produce ancora come quelli del Maestro!



Massimo, Luciano, Antonia e Benedetta





Gulatello di Zibello Dop



Gulatello di Zibello Dop

- Solo da maiali pesanti dai 180 ai 230 kg
- Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio
- Stagionatura: inferiore ai 18 mesi (una fermentazione estiva)
- **Peso**: dai 3,8 ai 5 kg
- Vendita: intero in corda, sottovuoto

Questo prodotto racchiude tutti i saperi della famiglia Spigaroli. Viene prodotto solo nei mesi invernali; dopo un massaggio con vino Fortana e aglio si procede alla salatura con sale e pepe spaccato (non ci sono nitrati, zuccheri, farine o qualsiasi altro additivo o stabilizzante). Si procederà poi all'invescicamento, alla legatura e dopo una breve asciugatura comincerà la stagionatura fatta ancora in ambienti antichi, le nostre cantine del 1320 dell'Antica Corte Pallavicina, dove sarà il microclima e i nostri saperi a deciderne le sorti.







Gulatello di Zibello Dop "Oro Spigaroli"



Gulatello di Zibello Dop "Oro Spigaroli"

- Solo da maiali pesanti dai 180 ai 230 kg
- Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio
- Stagionatura: dai 18 ai 30 mesi (due rifermentazioni estive)
- **Peso**: dai 3,8 ai 5 kg
- Vendita: sottovuoto intero oppure a metà

Questo prodotto racchiude tutti i saperi della famiglia Spigaroli.

Viene prodotto solo nei mesi invernali; dopo un massaggio con vino Fortana e aglio si procede alla salatura con sale e pepe spaccato (non ci sono nitrati, zuccheri, farine o qualsiasi altro additivo o stabilizzante). Si procederà poi all'invescicamento, alla legatura e dopo una breve asciugatura comincerà la stagionatura fatta ancora in ambienti antichi dove sarà il microclima e i nostri saperi a deciderne le sorti. La stagionatura avviene nelle cantine storiche del 1320 dell'Antica Corte Pallavicina.







Gulatello di Zibello Dop Selezione "Presidio Slow Food"



Gulatello di Zibello Dop Selezione "Presidio Slow Food"

- Solo da maiali pesanti dai 180 ai 230 kg
- Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio
- Stagionatura: dai 18 ai 30 mesi (due rifermentazioni estive)
- **Peso**: dai 3,8 ai 5 kg
- Vendita: sottovuoto intero oppure a metà

Questo prodotto racchiude tutti i saperi della famiglia Spigaroli.

Viene prodotto solo nei mesi invernali; dopo un massaggio con vino Fortana e aglio si procede alla salatura con sale e pepe spaccato (non ci sono nitrati, zuccheri, farine o qualsiasi altro additivo o stabilizzante). Si procederà poi all'invescicamento, alla legatura e dopo una breve asciugatura comincerà la stagionatura fatta ancora in ambienti antichi dove sarà il microclima e i nostri saperi a deciderne le sorti. La stagionatura avviene nelle cantine storiche del 1320 dell'Antica Corte Pallavicina.







Gran Gulatello "Platinum Spigaroli"



Gran Gulatello "Platinum Spigaroli"

- Solo da maiali pesanti dai 180 ai 230 kg
- Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio
- Stagionatura: oltre 36 mesi (tre rifermentazioni estive)
- **Peso**: dai 3,8 ai 5 kg
- Vendita: sottovuoto intero oppure a metà

Questo prodotto racchiude tutti i saperi della famiglia Spigaroli.

Viene prodotto solo nei mesi invernali; dopo un massaggio con vino Fortana e aglio si procede alla salatura con sale e pepe spaccato (non ci sono nitrati, zuccheri, farine o qualsiasi altro additivo o stabilizzante).

Si procederà poi all'invescicamento, alla legatura e dopo una breve asciugatura comincerà la stagionatura fatta ancora in ambienti antichi dove sarà il microclima e i nostri saperi a deciderne le sorti. La stagionatura avviene nelle cantine storiche del 1320 dell'Antica Corte Pallavicina.







Gran Gulatello "Riserva" Nero Spigaroli



Gran Culatello "Riserva" Nero Spigaroli

- Solo da maiali neri allevati nella nostra Azienda Agricola, pesanti dai 230 ai 280 kg
- Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio
- Stagionatura: dai 24 ai 40 mesi
- **Peso**: dai 4 ai 5,5 kg
- Vendita: intero pulito sottovuoto

Questo prodotto racchiude tutti i saperi della famiglia Spigaroli.

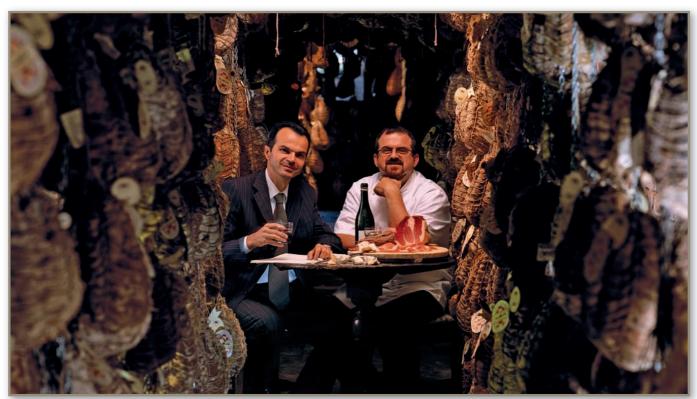
Si presenta con un colore rosso intenso rubino, e con questi profumi e morbidezza tipici di questa antica varietà. Viene prodotto solo nei mesi invernali; dopo un massaggio con vino Fortana e aglio si procede alla salatura con sale e pepe spaccato (non ci sono nitrati, zuccheri, farine o qualsiasi altro additivo o stabilizzante).

Si procederà poi all'invescicamento, alla legatura e dopo una breve asciugatura comincerà la stagionatura fatta ancora in ambienti antichi dove sarà il microclima e i nostri saperi a deciderne le sorti. La stagionatura avviene nelle cantine storiche del 1320 dell'Antica Corte Pallavicina.



La tradizione che continua







Pallavicina





Gran Fiocco Spigaroli



Gran Fiocco Spigaroli

- Solo da maiali pesanti dai 180 ai 230 kg
- Ingredienti: carne di suino, sale marino, vino, aglio e pepe
- Stagionatura: 10 mesi
- Peso: dai 2 ai 3 kg
- Vendita: intero in corda, intero o metà sottovuoto

Sezionata la coscia del maiale e estratto il culatello, rimane il fioccaccio.

Dopo la opportuna rifilatura segue una lavorazione identica a quella del culatello, ma essendo più magro abbisogna di una stagionatura più breve, infatti dopo dieci mesi é pronto.

La stagionatura avviene nelle cantine storiche del 1320 dell'Antica Corte Pallavicina Prodotto senza nitrati, zuccheri, farine o qualsiasi altro additivo o stabilizzante.







Spalla cruda Selezione "Presidio Slow Food"



Spalla cruda Selezione "Presidio Slow Food"

- Solo da maiali pesanti dai 180 ai 230 kg
- Ingredienti: Carne di suino, sale, pepe, vino, aglio e aromi
- Stagionatura: minimo 10 mesi
- **Peso**: dai 2 ai 3,5 kg
- Vendita: intera in corda, intera o metà sottovuoto

Sezionata la coscia del maiale e estratto il culatello, rimane il fiocco.

Dopo la opportuna rifilatura segue una lavorazione identica a quella del culatello, ma essendo più magro abbisogna di una stagionatura più breve, infatti dopo dieci mesi é pronto.

La stagionatura avviene nelle cantine storiche del 1320 dell'Antica Corte Pallavicina Prodotto senza nitrati, zuccheri, farine o qualsiasi altro additivo o stabilizzante.







Coppa lunga della Bassa



Coppa lunga della Bassa

- Solo da maiali pesanti dai 180 ai 230 kg
- Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio, aromi
- Stagionatura: minimo 6 mesi
- **Peso**: dai 2 ai 3,5 kg
- Vendita: intera in corda, intera o metà sottovuoto

Dopo una stagionatura di almeno otto mesi nelle cantine, in compagnia dei culatelli, questa coppa si presenta con zone di magro intervallate da venature di grasso rosato, ancora morbida e dolce, col suo meraviglioso e caratteristico profumo, conferito solo da sale, pepe spaccato, aglio e vino, senza l'impiego di additivi chimici.

La stagionatura avviene nelle cantine storiche del 1320 dell'Antica Corte Pallavicina.







Salame Spigarolino



Salame Spigarolino

- Solo da maiali pesanti dai 180 ai 230 kg
- Ingredienti: carne di suino, sale, vino, aglio, pepe, nitrati
- Stagionatura: 15/20 giorni
- **Peso**: 300/400 g
- Vendita: intero incartato con carta paglia oppure sottovuoto

È il primo salame della stagione, realizzato utilizzando carne della coscia e rifilature del culatello molto magra, macinata appena più fine di quelli normali viene insaporito con la classica concia della Bassa. Per accelerarne il più possibile la maturazione viene insaccato in piccoli e sottilissimi budelli chiamati in dialetto "filsola" (piccola fettuccia) ed é pronto al taglio dopo 15-20 giorni dalla preparazione. Saporito come i salami di "taglia" più grossa fa «voglia» come tutte le primizie. Prodotto senza zuccheri, farine o qualsiasi altro additivo o stabilizzante.







Salame Cresponetto



Salame Cresponetto

- Solo da maiali pesanti dai 180 ai 230 kg
- Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio e nitrati
- Stagionatura: minimo 2 mesi
- **Peso**: 400/700 g
- Vendita: intero

È un salame particolare, dal gusto "antico". Viene insaccato in budelli leggermente più grassi e sinuosi che lo mantengono morbido e gli conferiscono una gusto caratteristico dei salami della "bassa parmense". Prodotto senza zuccheri, farine o qualsiasi altro additivo o stabilizzante.







Salame Gentile



Salame Gentile

- Solo da maiali pesanti dai 180 ai 230 kg
- Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio e nitrati
- Stagionatura: da 70 giorni a 4 mesi
- **Peso**: da 700 g a 1,2 kg
- Vendita: intero

Anticamente, quando la carne dei maiali finiva tutta in salami, il «gentile» costituiva uno degli omaggi che gli uomini del feudo riservavano ai marchesi Pallavicino, essendo ritenuto il massimo dei doni. Se il culatello è infatti il re dei salumi il «gentile» è il principe dei salami!

A dargli questa «investitura» di nobiltà è soltanto il budello nel quale è insaccata la carne macinata, identica a quella degli altri salami.

Il «gentile» viene insaccato nel budello a due strati con interposto un leggero velo di grasso che ha la funzione di mantenerlo morbido.

Prodotto senza zuccheri, farine o qualsiasi altro additivo o stabilizzante.







Salame Mariola



Salame Mariola

- Solo da maiali pesanti dai 180 ai 230 kg
- Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio e nitrati
- Stagionatura: da 3 mesi a 1 anno
- **Peso**: da 500 g a 1 kg
- Vendita: intero

Salame molto antico, a forma bitorzoluta, insaccato nell'intestino cieco che gli permette di raggiungere lunghe stagionature e mantenersi sempre morbida.

Per questo era l'ultimo dei salami ad essere consumato.

Prodotto senza zuccheri, farine o qualsiasi altro additivo o stabilizzante.







Salame Antico Spigaroli



Salame Antico Spigaroli

• Solo da maiali pesanti dai 180 ai 230 kg

• Ingredienti: Carne di suino, sale, pepe, vino, aglio

• Stagionatura: minimo 2 mesi

Peso: 400/700 g
 Vendita: intero

Quando esistevano solo i maiali delle razze antiche, i salumi venivano prodotti solo con carne, sale, aglio e vino e poco altro.

Poi arrivarono i suini bianchi, con molta più carne, molto più precoci, che, a differenza dei maiali neri, avevano una carne molto più pallida.

Si ricorse quindi all'uso dei nitrati per ottenere lo stesso risultato di colore dei salumi fatti con le razze antiche, ma noi di famiglia non siamo mai scesi a compromessi, abbiamo continuato a produrre senza l'uso dei nitrati, selezionando gli animali migliori che ci consentono di ottenere un salume che con la stagionatura, arriva ad ottenere lo stesso colore del nero.







Prosciutto crudo di Parma 24 mesi Dop



Prosciutto crudo di Parma 24 mesi Dop

DISOSSATO

• Ingredienti: carne di suino, sale

• Stagionatura: minimo 24 mesi

Peso: 9/12 kgVendita: intero

È un prosciutto ricavato da suini del peso di oltre 200 kg. Dopo una prima stagionatura di 12/13 mesi nella zona collinare del nostro Appennino, finisce la sua stagionatura assieme ai culatelli nelle umide cantine dell'Antica Corte Pallavicina.

È un prosciutto del tutto eccezionale del peso di 11/14 kg che a 24 mesi, raggiunge il massimo della qualità. Prodotto senza nitrati, zuccheri, farine o qualsiasi altro additivo o stabilizzante.



I Gotti







Pallavicina





Spalla cotta di San Secondo



Spalla cotta di San Secondo

- Solo da maiali bianchi pesanti dai 180 ai 230 kg
- Ingredienti: Spalla di maiale, con aggiunta di miscela di semilavorati, aromi
- Stagionatura: 60 giorni
- **Peso**: 7/8 kg
- Vendita: intera, a metà sottovuoto

È la versione cotta della spalla! Viene stagionata per circa 70 giorni, poi cotta in abbondante acqua con foglie d'alloro, vino bianco e spezie.

Ottima servita calda con la classica torta fritta accompagnata dal vino Fortana.







Gotto Spigaroli



Gotto Spigaroli

- Solo da maiali bianchi pesanti dai 180 ai 230 kg
- Ingredienti: Fiocco di coscia di suino, salamoia (acqua, sale marino), aromi
- Stagionatura: 60 giorni
- **Peso**: tra 2,5 e 4,5 kg a fine cottura
- Vendita: sottovuoto

Erano gli anni 70 in cucina nel nostro ristorante di famiglia "Cavallino Bianco".

La zia Emilia e la signora Amanda, tutte e due classe 1911, erano definite cuoche "guareschiane". Due donne padrone dei sapori antichi del nostro territorio! Oltre a piatti incredibili della nostra tradizione, con grande maestria si dilettavano nella preparazione dei salumi cotti. Così dopo essersi procurate le parti migliori della coscia del maiale le massaggiavano e le marinavano con erbe spontanee per diversi giorni. Passavano poi alla lenta cottura nella parte bassa della vecchia stufa a legna "Angelo Po". La cottura durava per giorni poiché il calore doveva entrare piano piano e impadronirsi della carne "senza che se ne accorgesse", così dicevano. Arrivava poi il lungo riposo, quasi una stagionatura. Quello era "Il cotto Spigaroli".

Dopo quasi 50 anni lo produciamo con lo stesso sapore, gli stessi profumi, la stessa morbidezza, ma soprattutto con lo stesso amore e con la stessa antica ricetta.







Gotechino



Cotechino

- Solo da maiali bianchi pesanti dai 180 ai 230 kg
- Ingredienti: Carne di suino, cotenna di suino, vino, conservante: E250, aglio, aromi, pepe
- Stagionatura: 15 giorni
- **Peso**: da 1 fino a 2 kg
- Vendita: intera

Viene prodotto selezionando tutte le parti più cartilaginose, private da grasso, dell'animale compresa la cotenna, e condito con una concia antica che dona al prodotto sapore e fragranza riconducibili a un gusto ormai scomparsi.

Si ottiene così un prodotto privo di grasso ma che mantiene la sua naturale collosità.







Mariola (da cuocere)



Mariola (da cuocere)

- Solo da maiali bianchi pesanti dai 180 ai 230 kg
- Ingredienti: carne di suino, cotenna di suino, vino, conservante:E250, aglio, aromi, pepe
- Stagionatura: 15 giorni
- **Peso**: da 1 fino a 2 kg
- Vendita: intera

È il parente nobile del cotechino!

È il secondo modo di utilizzare il budello ricavato dall'intestino cieco del maiale che viene riempito con un particolare impasto ricavato dalle parti nobili da cottura come piedino, stinco, musetto, guance, lingua e altre parti pregiate.







Prete del Po



Prete del Po

- Solo da maiali bianchi pesanti dai 180 ai 230 kg
- Ingredienti: Cotenna, nervetti e stinchi, sale marino, pepe, nitrato di potassio, misto spezie, vino rosso e aglio.
- Stagionatura: 15 giorni
- **Peso**: da 1 a 2 kg
- Vendita: intero

È ricavato dalla parte anteriore del maiale.

Dopo la salatura viene cucito e schiacciato fra due tavolette, legate alle estremità, che favoriscono la ricompattazione della carne all'interno.

Viene quindi messo a riposare per 12 ore in acqua fredda e poi cotto lentamente in abbondante acqua per circa tre ore.

È ottimo da degustare con la tradizionale mostarda.

Agli inizi del secolo scorso i nostri vecchi socialisti, anticlericali fino al midollo, amavano affermare che l'unico prete col quale potevano andare d'accordo era quello ben cotto in pentola.



Le razze antiche - I salumi "Nero Spigaroli"



I maiali dei miei sogni

Le fiabe che mi raccontavano da bambino avevano quasi sempre come protagonisti: un maiale, una scrofa, dei maialini o i loro padroni. Storie di gente della "Bassa" legata a quegli animali come ad un membro della famiglia, tanto da chiamarli con un nome che amorevolmente li distinguesse per le loro caratteristiche, a seconda del mantello, della forma o del peso, potevamo trovare: al macià, al ros, al negar, al curt, al gros, al gras. Diversi sì, ma con una caratteristica comune, quella di dare salumi eccezionali! Allora mi sembrava che tutto ciò fosse troppo "naturale" per non perdurare all'infinito...! Passano gli anni e di colpo mi disilludo, le stars dei miei racconti non ci sono più, i maiali sono diventati tutti magri e bianchi! Da allora inizio alla mia ostinata ricerca, sacrificando per una decina d'anni le mie ferie, dove sento dire che ci sono maiali diversi, vado, mi documento e compro... Quante delusioni nei primi anni!

Fino a quando non succede qualcosa di interessante, in luoghi quasi irraggiungibili trovo al macià e scopro sui testi che quella razza era chiamata "Borghigiana" prendendo il nome da Borgo San Donnino (attuale Fidenza) ed era famosa per i culatelli e le spalle che sapeva dare; come confermato anche dal minuzioso racconto del vecchio "massalino" di Vidalenzo di Polesine, il mitico Gino da Schen. Dopo infruttuosi viaggi in Romagna la mia perseveranza viene ancora una volta premiata lì infatti trovo al ros, ce ne sono pochissimi esemplari, mi dicono che ne esistono solamente una ventina, mi ostino ed alla fine riesco a comprarli. Compito ben più arduo sembra essere la ricerca del negar, il verdetto dei più è unanime: "razza completamente estinta" quindi reperimento impossibile! Però un giorno il dott. Pietro Tanzi, originario di Rocca di Varsi, un paesino arroccato sull'Appennino, mi racconta di una foto di fine anni quaranta, che ritraeva sua nonna insieme ad una scrofa nera ed i suoi maialini. Comincio allora la "caccia", mi precipito sul luogo, ma irrimediabilmente trovo i soliti suini bianchi e magri, scendo le colline arrivando in Toscana, lì la razza Nera la conoscono in molti, ma nessuno ha un esemplare da farmi vedere e tanto meno da vendere. Estendo le ricerche alle Marche, all'Abruzzo ed al Molise ma niente da fare! Ricevuta qualche "dritta" proveniente da esperti del settore decido di dare un'occhiata anche in Spagna, mi dirigo a sud destinazione Cabugo terra del mitico "Pata Negra", il prosciutto più famoso al mondo, ed in quella zona dai monti brulicanti di maiali al pascolo, acquisto tutti i libri sull'argomento.

Dalle foto e dai riscontri su animali reali scopro che sono simili ai neri dei miei racconti ma non hanno le cosiddette "tettole"; informandomi da un allevatore locale apprendo che nella penisola iberica di razze nere ce ne sono ben dodici con diverse varianti, non solo, lo stesso mi dice di ricordare che una di esse ha le famose protuberanze sopraccitate...

è quella che vado cercando!







Prosciutto crudo di Antiche Razze



Prosciutto crudo di Antiche Razze

- Solo da maiali neri allevati nella nostra Azienda Agricola pesanti dai 230 ai 280 kg
- Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio
- Stagionatura: minimo 10 mesi
- **Peso**: da 8 a 10 kg
- Vendita: intero

Nel nostro territorio, quando i maiali sono grandi, le cosce vengono sezionate per ricavarne due salumi, il Culatello e il Fiocco. Solo quando erano di dimensioni minori venivano salate, come fossero prosciutti e continuavano la stagionatura negli stessi ambienti, seguendo l'itinerario del prosciutto.

Il prodotto si caratterizza per un colore rosso rubino, con striature di grasso, puntinatura di tirosina a garanzia di una lunga stagionatura e un sapore persistente tipico del nostro suino nero.







Spalla cruda di Antiche Razze



Spalla cruda di Antiche Razze

- Solo da maiali neri allevati nella nostra Azienda Agricola, pesanti dai 230 ai 280 kg
- Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio
- Stagionatura: minimo 10 mesi
- **Peso**: dai 2,3 ai 3,5 kg
- Vendita: intera oppure disossata

Come per il prosciutto, quando gli animali non raggiungevano il peso ideale le spalle venivano salate a mo' di prosciutto, ne usciva così un prodotto dal colore rosso rubino, dal grasso fondente, con delle caratteristiche importanti e un gusto persistente, classico riconducibile a questo tipo di animale.







Spalla cruda in vescica di Antiche Razze



Spalla cruda in vescica di Antiche Razze

- Solo da maiali pesanti dai 180 ai 230 kg
- Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio
- Stagionatura: minimo 10 mesi
- **Peso**: dai 2 ai 3,5 kg
- Vendita: intera in corda, intera o metà sottovuoto

Forse è il salume più antico della bassa parmense!

Appare citato nell'inventario dei monaci dell'Abbazia di Palasone nel 1170.

Se il culatello è il re dei salumi, questa è la regina!

Ha un sapore unico che esalta anche i palati più esigenti, un colore rosso rubino intersecato dalle classiche striature di grasso.

Seppur si stia cercando di incentivarne la produzione, la spalla è un salume rarissimo, viste le enormi difficoltà a produrla.

La stagionatura avviene nelle cantine storiche del 1320 dell'Antica Corte Pallavicina.







Coppa lunga di Antiche Razze



Coppa lunga di Antiche Razze

- Solo da maiali neri allevati nella nostra Azienda Agricola, pesanti dai 230 ai 280 kg
- Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio
- Stagionatura: minimo 10 mesi
- **Peso**: dai 3 ai 4,5 kg
- Vendita: intera in corda, sottovuoto intera oppure a metà

Dopo una stagionatura di almeno dieci mesi nelle cantine, in compagnia dei culatelli, questa coppa si presenta con zone di magro intervallate da venature di grasso rosato, ancora morbida e dolce, col suo meraviglioso e caratteristico profumo, conferito solo da sale, pepe spaccato, aglio e vino, senza l'impiego di additivi chimici, ma frutto soltanto di tanta consumata esperienza nella preparazione e soprattutto nella stagionatura. La stagionatura avviene nelle cantine storiche del 1320 dell'Antica Corte Pallavicina.







Salame Spigarolino di Antiche Razze



Salame Spigarolino di Antiche Razze

- Solo da maiali pesanti dai 180 ai 230 kg
- Ingredienti: carne di suino, sale, vino, aglio, pepe, nitrati
- Stagionatura: 15/20 giorni
- **Peso**: 300/400 g
- Vendita: intero incartato con carta paglia oppure sottovuoto

Dopo solo 15 giorni, serviva come primo test sulla qualità del salume. Se presentava il classico gusto dolce, profumato, con colore rosso cupo, voleva dire che tutta la produzione sarebbe stata di qualità. Noi lo produciamo ancora come allora, con la classica concia di aglio e vino, con una stagionatura di almeno due settimane.







Gola di Antiche Razze



Gola di Antiche Razze

- Solo da maiali neri allevati nella nostra Azienda Agricola, pesanti dai 230 ai 280 kg
- Ingredienti: Guanciale, sale marino, pepe e alloro
- Stagionatura: 3 mesi
- **Peso**: dai 700 g ai 2 kg
- Vendita: intera, sottovuoto pulita con foglie di alloro

Si ricava dalla guancia del maiale.

Si presenta con vene di magro al suo interno e con la maturazione il grasso assume un colore rosato.

Ottima da consumare affettata sottilissima sul pane ancor caldo, si presta perfettamente come ingrediente in cucina.

Prodotto senza nitrati, zuccheri, farine o qualsiasi altro additivo o stabilizzante.







Pancetta di Antiche Razze



Pancetta di Antiche Razze

- Solo da maiali neri allevati nella nostra Azienda Agricola, pesanti dai 230 ai 280 kg
- Ingredienti: carne di suino, sale, pepe, vino, aglio, aromi
- Stagionatura: dai 10 ai 20 mesi
- Peso: dai 4 ai 7 kg
- Vendita: intera, a metà sottovuoto

Si ricava dalla pancia del maiale nero.

Dopo un massaggio con vino Fortana e aglio viene salata con sale e pepe e successivamente legata a mano con il vecchio classico spago, non elasticizzato.

Dopo una lunga stagionatura (minimo 10 mesi), che avviene nelle cantine storiche del 1320 dell'Antica Corte Pallavicina, è possibile gustarne il dolcissimo sapore quando il grasso ha assunto il caratteristico colore rosato.

È un salume da intenditori, di difficilissima stagionatura. Prodotto senza nitrati, zuccheri, farine o qualsiasi altro additivo o stabilizzante.







Lardo Alto del Po di Antiche Razze



Lardo Alto del Po di Antiche Razze

- Solo da maiali neri allevati nella nostra Azienda Agricola, pesanti dai 230 ai 280 kg
- Ingredienti: Lardo, sale marino, pepe, miscele di erbe aromatiche: salvia, ginepro, rosmarino e aglio
- Stagionatura: minimo 5 mesi
- **Peso**: da 1,5 a 4 kg
- Vendita: intero sottovuoto o a tranci sottovuoto secondo richiesta

Una particolarità di questo lardo è l'impiego nella salatura di un'antica concia a base di erbe e di bacche di ginepro che, i Marchesi di Polesine, usavano facendo raccogliere gli ingredienti necessari nell'altro loro feudo di Costamezzana, posto nella zona collinare tra Tabiano e Noceto.

Si differenzia dagli altri lardi aromatizzati per la salatura a secco anziché a bagno.

L'altissima qualità viene anche determinata dall'altezza del grasso e dalla morbidezza che caratterizza questa antica varietà. Prodotto senza nitrati, zuccheri, farine o qualsiasi altro additivo o stabilizzante.







Lardo con magro di Antiche Razze



Lardo con magro di Antiche Razze

- Solo da maiali neri allevati nella nostra Azienda Agricola, pesanti dai 230 ai 280 kg
- Ingredienti: Lardo suino, carne suina, sale, pepe, erbe aromatiche: rosmarino, salvia, ginepro, e aglio
- Stagionatura: minimo 5 mesi
- **Peso**: da 1,5 a 4 kg
- Vendita: intero sottovuoto o a tranci sottovuoto secondo richiesta

È da sempre ritenuta la parte di lardo migliore di tutto il maiale.

Si presenta con la parte grassa spesso di colore rosato e un 20/30% di magro dal classico colore rosso rubino.

Si caratterizza per un sapore intenso dato dalla qualità delle carni del Suino Nero di Parma che con l'aggiunta di erbe spontanee gli conferiscono un sapore unico riconducibile a tutti i salumi degli Spigaroli.







Salame Verdiano di Antiche Razze



Salame Verdiano di Antiche Razze

- Solo da maiali neri allevati nella nostra Azienda Agricola, pesanti dai 230 ai 280 kg
- Ingredienti: carne suina, sale, pepe, vino Fortana, aglio
- Stagionatura: 4 mesi
- **Peso**: 400/700 g
- Vendita: intero

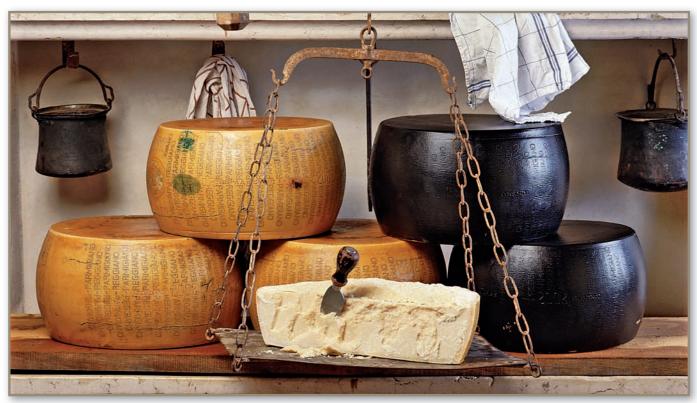
Questo nostro salame è unico! Ha una equilibrata scelta delle carni con una lievissima eccedenza verso il grasso, che ha però la precisa funzione di tenerlo morbido più a lungo. Il sale è ridotto al minimo indispensabile per la conservazione, il pepe nero in grani interi o tritato molto grossolanamente è giustamente dosato, la concia è costituita solo da aglio, in quantità limitata, pestato nel mortaio e poi disciolto in un buon vino Fortana.

Il risultato è un salame che con la giusta stagionatura rimane morbido e profumato con quell'antico sapore indimenticabile.



Formaggi da collezione





Già nelle planimetrie cinquecentesche dell'Antica Corte Pallavicina (Rocca dei Pallavicino fortificata con annessa azienda agricola) figura il piccolo casello, la ghiacciaia e il sito per stagionare il formaggio.

Il casello purtroppo con l'ultima erosione di metà '800 è finito nel fiume ma la ghiacciaia e le stagionature ci sono ancora. Cantine alte con le doppie finestre che permettono lo scambio dell'aria, con la giusta umidità, con muri larghi più di un metro per contenere gli sbalzi della temperatura esterna.

E così dopo aver recuperato le storiche cantine del culatello e dei salumi, ecco il recupero di quelle dei formaggi. Le prove son finite!

Abbiamo rimesso il parmigiano, selezionando il meglio delle produzioni di "Pianura", di "Collina", di "Montagna" e quello più antico delle "Vacche Rosse", stagionandolo naturalmente sulle vecchie assi di legno, aprendo e chiudendo le finestre, spazzolandolo a mano e facendo tesoro di quei saperi tramandati dal bisnonno Carlo, dal nonno luigi e da papà Piren. Senza nessun controllo meccanico delle temperature lasciando che in estate trasudi e spurghi liquidi e che prenda quel profumo e sapore che lo contraddistingue da tutti gli altri formaggi!







Parmigiano di Pianura



Parmigiano di Pianura

- Stagionatura: minima 24 mesi
- forma intera
- in pezzi da 1,5 kg sottovuoto e incartato
- in pezzi da 700 g sottovuoto e incartato

Ottimo come gli altri tipi di "Collina", "Montagna", "Vacche Rosse", ma più magro.
Può essere consumato da pasto per aperitivi o nelle insalate fino a 20 mesi.
È straordinario da grattugiare per preparare le tipiche
farciture per pasta piena o per condirla.







Parmigiano di Collina



Parmigiano di Collina

- Stagionatura: minima 24 mesi
- forma intera
- in pezzi da 1,5 kg sottovuoto e incartato
- in pezzi da 700 g sottovuoto e incartato

È leggermente più grasso di quello di "Pianura".

Ottimo per aperitivi e insalate.

Straordinario grattugiato dopo i 24 mesi, meglio se mescolato con quello di "Pianura" per la preparazione di ripieni per pasta.







Parmigiano di Montagna



Parmigiano di Montagna

- Stagionatura: minima 24 mesi
- forma intera
- in pezzi da 1,5 kg sottovuoto e incartato
- in pezzi da 700 g sottovuoto e incartato

Ormai con il graduale e inesorabile spopolamento della montagna sono rimasti pochi contadini a coltivare queste terre scoscese e difficili.

Tanto sacrificio è però ripagato dalla qualità di questo formaggio grasso, morbido, profumato, che sopporta anche lunghe stagionature.

Da pasto dai 20 ai 30 mesi, ottimo da grattugiare per la preparazione dei classici ripieni per le paste. Meglio se mescolato con la "Pianura" e la "Collina".







Parmigiano Vacche Rosse



Parmigiano Vacche Rosse

- Stagionatura: minima 24 mesi
- forma intera
- in pezzi da 1,5 kg sottovuoto e incartato
- in pezzi da 700 g sottovuoto e incartato

Fino agli inizi del '900 le vacche della Pianura Padana erano o rosse o bianche; poi arrivarono le brune, poi le olandesi, le canadesi e ora le frisone italiane. È grazie ad alcuni artigiani se ancora oggi possiamo assaporare questi formaggi delle antiche razze. Il latte di questi animali si presenta con una componente di grasso maggiore, con più caseina, che permette una lavorazione più vicina all'antico con anche meno giorni di salatura. Questo è un formaggio che può essere utilizzato come ingrediente in cucina oppure degustato da solo o in abbinamento







Parmigiano Vacche Bianche



Parmigiano Vacche Bianche

- Stagionatura: minima 24 mesi
- forma intera
- in pezzi da 1,5 kg sottovuoto e incartato
- in pezzi da 700 g sottovuoto e incartato

Fino agli inizi del '900 le vacche della Pianura Padana erano o rosse o bianche; poi arrivarono le brune, poi le olandesi, le canadesi e ora le frisone italiane. È grazie ad alcuni artigiani se ancora oggi possiamo assaporare questi formaggi delle antiche razze. Il latte di questi animali si presenta con una componente di grasso maggiore, con più caseina, che permette una lavorazione più vicina all'antico con anche meno giorni di salatura. Questo è un formaggio che può essere utilizzato come ingrediente in cucina oppure degustato da solo o in abbinamento







Parmigiano Vacche Brune



Parmigiano Vacche Brune

- Stagionatura: minima 24 mesi
- forma intera
- in pezzi da 1,5 kg sottovuoto e incartato
- in pezzi da 700 g sottovuoto e incartato

Fino agli inizi del '900 le vacche della Pianura Padana erano o rosse o bianche; poi arrivarono le brune, poi le olandesi, le canadesi e ora le frisone italiane. È grazie ad alcuni artigiani se ancora oggi possiamo assaporare questi formaggi delle antiche razze. Il latte di questi animali si presenta con una componente di grasso maggiore, con più caseina, che permette una lavorazione più vicina all'antico con anche meno giorni di salatura. Questo è un formaggio che può essere utilizzato come ingrediente in cucina oppure degustato da solo o in abbinamento



Le nostre selezioni







Pallavicina





Confetture



Confetture

CONFETTURA EXTRA DI PRUGNE

• Ingredienti: Prugne 100 g %, zucchero, zuccheri totali 55%

• **Peso**: 220 g (peso netto)

• Confezione: vasetto in vetro

CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHE

• Ingredienti: Albicocche 100 g %, zucchero, zuccheri totali 55%

• **Peso**: 220 g (peso netto)

• Confezione: vasetto in vetro

CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE

• Ingredienti: Ciliegie 100 g %, zucchero, zuccheri totali 55%

• **Peso**: 220 g (peso netto)

• Confezione: vasetto in vetro







Gotognata



Cotognata

CONFETTURA DI COTOGNE (COTOGNATA)

• Ingredienti: zuccheri totali 73 g per 100 g Frutta utilizzata 80 g per 100 g

• **Peso**: 360 g

• Confezione: classica in legno dal coperchio serigrafato

La Confettura di Cotogne, con scorze di agrumi, sono ideali in abbinamento a carni o formaggi.







Mostarda Senapata di Cotogne



Mostarda Senapata di Cotogne

Mostarda Senapata (Cotognata)

• **Ingredienti**: zuccheri totali 73 g per 100 g Frutta utilizzata 80 g per 100 g

• **Peso**: 360 g

• Confezione: classica in legno dal coperchio serigrafato

La Mostarda Senapata è ideale in abbinamento a carni o formaggi.







Gondimento Spigaroli



Condimento Spigaroli

CONDIMENTO SPIGAROLI

• Ingredienti: mosto cotto proveniente da uve di Fortana, aceto di vino

• **Peso**: 100 ml

• Confezione: cartone da 12 bottiglie

L'Antico Condimento di Casa Spigaroli è prodotto con il mosto delle nostre uve Emiliane e invecchiato in botti di legni pregiati.







Antica Corte Pallavicina

Liquori



Liquori

CANARINO (LIQUORE DI LIMONI)

• Ingredienti: limoni, alcol, zucchero, acqua

• **Peso**: 50 cl

• Confezione: bottiglia di vetro

NOCINO (LIQUORE DI NOCI)

• Ingredienti: noci fresche, alcol, zucchero, acqua, aromi naturali

• **Peso**: 50 cl

• Confezione: bottiglia di vetro

BARGNOLINO (LIQUORE DI PRUGNOLI)

• Ingredienti: prugnoli, alcol, zucchero, acqua, aromi naturali

• **Peso**: 50 cl

• Confezione: bottiglia di vetro

Sono i classici digestivi che vengono prodotti secondo antiche ricette di famiglia.



I nostri Vini





C'è un piccolo lembo di terra, sulla sponda destra del Grande Fiume, fra le città di Parma, Piacenza e Cremona, famoso per essere la patria del re dei salumi: il "Culatello".

Pochi, però, sanno che fino agli anni Cinquanta questa stessa terra era anche una zona di grande interesse vinicolo. Un territorio, ove la vigna era impiantata a filari al centro di ogni campo, laddove il terreno era migliore e ben drenato. Arrivano poi gli anni bui: nei campi compaiono, prima, i grandi aratri, che fanno solchi sempre più profondi e strappano le radici alle viti; poi, anche le grandi mietitrebbie, che per muoversi hanno bisogno di grandi spazi sempre più immersi. In queste terre piatte e fertili non c'è più spazio per le viti...

E così, dopo millenni di viticoltura in pianura, pian piano la vite recede in collina.

Che il bisnonno e la nostra famiglia nell'Ottocento lavorassero in mezzadria nel podere Piantador del Maestro Giuseppe Verdi, e che inoltre gli producessero i salumi, ormai tutti lo sanno. Ma in famiglia Spigaroli si è sempre parlato anche di vini, al Maestro tanto cari, in special modo il vino che beveva tutti i giorni, il Fortanina. Nel 2000, poi, frugando nella storia documentata del Maestro "agricoltore", arriva la conferma di tutti i racconti di famiglia inerenti l'uva, la vigna ed il vino. E così, dopo la cucina e dopo il Culatello, ci dedichiamo al Fortana. Avvalendoci di validi consulenti e dopo un attento studio, decidiamo infine di impiantare nel podere del Motto una vigna di cloni del territorio, il Lambrusco, il Fortana ed il Fortanina.

Finalmente, dopo tanta ricerca e lavoro, ecco i primi vini! Quei vini che identificano da sempre le nostre terre, e tanto cari al Maestro.







Strologo



Strologo Antica Corte Pallavicina

È stata una grande idea! Una "strolgata"! Lo strolghino è un salume pregiato ottenuto durante la lavorazione del culatello. Le briciole per il meglio. Col mosto fiore di dieci - dodici filari scelti delle nostre uve si produce un vino etereo, finissimo. Pigiato soffice per non estrarre colore dalle bucce.

Come fosse schiacciato coi piedi di piagiatrici di altra epoca. Imbottigliato e curato secondo i crismi codificati dall'*Abbè Dom Perignon*. L'arte, la conoscenza, e i processi del metodo classico applicati ad una cuveè di uva Fortana e Fortanina.

Diciotto mesi di riposo *sur lie*, il *degorgement* ed eccolo pronto per i grandi appuntamenti. Che affranca la Bassa dalle grandi zone dello spumante. Un vino di gran classe per le grandi occasioni. Bianco paglierino pennellato di rosa e con perlage fine e persistente. Al naso è fragrante, minerale, con decise note agrumate. All'assaggio conferma finezza e ottimo equilibrio di beva.







Tamburen



Tamburen Antica Corte Pallavicina

Fino a trent'anni fa in ogni famiglia si faceva il vino! Si pigiava l'uva, la si metteva nel tino, la si lasciava fermentare per qualche giorno e si filtrava il vino. Lo si metteva a riposare in botti e lo si beveva durante l'anno prendendolo direttamente dalla botte. Questa era la consuetudine! Nelle famiglie più abbienti, invece, alla fine del '700, si cominciò a vinificare anche in modo diverso. I grappoli più maturi e profumati venivano pigiati a parte shiacciandoli con delicatezza solo al 50%, si filtrava il tutto con appositi stracci ricoperti di iuta, i cosiddetti tambor, come già figurava nel vocabolario ottocentesco dialettale bussetano "Danàt Danàt Danàt". Lo si metteva poi a fermentare senza le bucce fino a primavera, per poi imbottigliarlo. Era l'unico vino che si imbottigliava, era il meglio della produzione, il vino delle grandi occasioni, leggero, spumeggiante e con un colore limpido e rosato. Un vino pieno di profumi. Era lo spumante delle nostre genti! Ma chi ci insegnò a vinificare in questo modo? Forse i francesi? Il ducato di Parma, Piacenza e Guastalla era stato assegnato a Maria Luigia (lei degli Asburgo, ma moglie di Napoleone). In Francia erano già padroni di queste tecniche per ottenere lo Champagne, ma questo anche in Trentino! C'è anche chi dice che fu un tamburino dell'esercito. Chi furono i primi? Bè, lasciamo agli storici la soluzione! Di certo il Tamburen era lo spumante del nostro contado... Questa è un'altra piccola opera d'arte di queste terre e così un altro prodotto è stato salvato. D'altronde si dice che l'identità di un popolo è legata alle sue tradizioni! E noi le tradizioni non vogliamo perderle, anzi!!!! Di brillante colore rosa, con riflessi salmone. Al naso è fine ed esprime invitanti profumi fruttati di lampone e bonbon inglese, carezzevole il perlage che assicura freschezza ed equilibrio.







Rosso del Motto



Rosso del Motto Antica Corte Pallavicina

È il Vino Rosso della Tradizione! Fin dai tempi più antichi queste terre periodicamente erano inondate dal Po! Solo le parti più alte rimanevano scoperte: "le motte", nel nostro dialetto "i mot".

Ora le cose sono cambiate, il fiume è stato racchiuso fra gli argini e l'acqua non invade più le campagne.

Le vecchie motte sono rimaste e sono le terre più fertili, ben drenate ed asciutte, dove la vite riesce ad esprimersi al meglio. È in quelle terre del motto che noi abbiamo impiantato la nostra vigna, solo di vitigni del territorio. Poi fare il vino è facile quando l'uva è di queste qualità.

Rosso rubino con nuances violacee. All'olfatto è vinoso e fragrante, con gradevoli tocchi di frutti di bosco. Al palato è sapido ed esprime equilibrata acidità.







Fortana del Taro



Fortana del Taro Antica Corte Pallavicina

Il Fortana IGT è ottenuto da vitigni autoctoni presenti in tutta la Bassa Parmense già dal 1400. Agostino Gallo in un trattato del 1500 ne descrive le caratteristiche produttive compatibili con l'arte culinaria della zona. Ancora nel 1600 è il Tanara ad occuparsi del Fortana, che viene citata come la regina "delle uve negre per fare buon vino, sano, durevole e generoso". Da sempre è il vino d'eccellenza di questo piccolo triangolo di terra racchiuso fra il fiume Po, il torrente Taro e l'Ongina. Anche i personaggi celebri della nostra zona amavano questo vino: Giuseppe Verdi lo abbinava sovente al Culatello e alla Spalla Cotta, Giovannino Guareschi lo citava nei suoi celebri racconti de "Il Mondo Piccolo" descrivendola per le sue qualità in abbinamento alla nostra antica cucina del territorio. Un vino spumoso dal colore rosso rubino, dal profumo fruttato con sentori di lamponi e dal sapore leggermente amabile, con una gradazione di soli 6 gradi. Negli anni novanta questo vitigno era quasi estinto. Ora invece il Fortana del Taro è apprezzatissimo servito fresco in abbinamento ai nostri salumi. Rosso violaceo molto invitante. Al naso regala intensi profumi vinosi di viola mammola e dio gelatina di mora e mirtillo.







Carlo Verdi



Carlo Verdi Antica Corte Pallavicina

Prodotto nell'antico podere di Carlo Verdi, agricoltore in Vidalenzo di Polesine Parmense, padre del celebre e amato compositore Giuseppe, con uve antiche e affinato in piccole botti. Si dice sia come la musica di Verdi "fermo ma con tanta personalità".







Tre Preti



Tre Preti Antica Corte Pallavicina

Prodotto con un mix di uve Termarina, Zibibbo e Malvasia probabilmente portate in zona dai Crociati di ritorno dalla Terra Santa, per secoli è stato prodotto vicino alle tre chiese del paese, vinificato ed utilizzato durante le celebrazioni ecclesiastiche per le sue caratteristiche di vino liquoroso, profumato, zuccherino e di leggera acidità.







Biancopo



Biancopo Antica Corte Pallavicina

Prodotto con un mix di uve da vitigni antichi provenienti dalle zone del Bordeaux importate a metà del 1800 dal Maestro Giuseppe Verdi ed uve bianche autoctone coltivate nella vigna di Carlo Verdi, padre del maestro.

Un bianco asciutto e dai grandi profumi floreali.



Antica Corte Pallavicina





Antica Corte Pallavicina

"ANTICA CORTE PALLAVICINA" di Terre Verdi Srl

Via Sbrisi, 3
43016 Loc. Polesine Parmense (Parma)
Tel. 0524.96106 - Fax 0524.96416
P.Iva e C.F. 02173320348
e-mail: info@acpallavicina.com
website: www.fratellispigaroli.it

