



Gianferrari

I SALUMI DI CANOSSA®

Dalle TERRE di Canossa la QUALITÀ nel TEMPO
un MARCHIO una STORIA



PRODOTTO ITALIANO ARTIGIANALE
DI ALTA QUALITÀ

Salumificio Gianferrari F.lli

CIANO D'ENZA di CANOSSA (RE) - Via Val d'Enza Nord, 143 - Tel. 0522.878185 - Fax 0522.25364

www.gianferrari.it - e-mail: info@gianferrari.it

Capolavori con gusto

Fra la natura incontaminata dell'Appennino Reggiano, sono situate le terre di Canossa apprezzate fin dai tempi antichi per la qualità e la bontà dei loro prodotti.

Già nel 1046 Enrico III, Imperatore di Germania, chiedeva a Bonifacio, padre di Matilde, futura vice Regina d'Italia, quel famoso aceto balsamico che si preparava nella rocca di Canossa.

È che dire del Parmigiano Reggiano prodotto dal latte delle vacche rosse allevate in questa zona e del cui siero si nutrivano i maiali scelti per la pregiata salumeria?

Fu proprio qui, a Canossa, che nel 1951 Fernando Gianferrari, aiutato dalla moglie Maria, iniziò a lavorare salumi, da piccolo artigiano. Di padre in figlio, quest'arte è stata tramandata fino ad oggi, per creare, attraverso decenni di esperienza, prodotti di alta qualità.

Le carni impiegate, provenienti da suini pesanti, vengono lavorate artigianalmente e senza l'uso di conservanti. Queste caratteristiche, la lunga stagionatura e il particolare clima della Val d'Enza, rendono ogni prodotto marchiato Gianferrari, un pezzo unico per bontà e qualità.

Dicono di noi

La Gazzetta di Reggio Emilia: "Da Canossa con sapore. Il culatello conquista Putin"

A Tavola: "Il culatello di Canossa, tutta la dolcezza delle colline reggiane"

Targa d'Oro al Premio Gran Culatello: "Nella prestigiosa sede della Rocca di Soragna, si è tenuta la XXII assemblea dell'Eccellente Arcisodalizio per la ricerca del Culatello Supremo"

Il culatello

Si ricava dalla "polpa del prosciutto" ossia la parte più pregiata della coscia del maiale in quanto molto bella al taglio e con la migliore proporzione tra magro e grasso.

Esistono due tipi di culatello: in vescica e in cotenna. Il primo viene scotennato, sgrassato, disossato ed insaccato per poi stagionare in luoghi umidi, proprio per questo è un salume che ha bisogno di attenzione per il suo mantenimento. Il secondo mantiene la sua cotenna sul lato posteriore rendendo più facile la sua conservazione e creando un giusto equilibrio tra stagionatura (clima collinare) e morbidezza.

Altre caratteristiche di entrambi i culatelli di marchio Gianferrari sono:

- una salagione molto leggera ed accurata;
- l'uso di spezie ed aromi naturali;
- la mancanza di conservanti ed altri additivi chimici;
- una stagionatura lunga e naturale;
- la legatura a mano.

Le carni impiegate sono della migliore qualità in quanto provenienti da suini pesanti nazionali e muniti di certificato DOP.