

La Pausa diventa “Gourmet” – Il fuori TuttoFood

scritto da goditilavita.it | 21 Ottobre 2021



immagine e testo forniti da
jacleroi

Salumificio San Michele, Bresaola Bordoni e Terre de la Custodia, tre aziende che conosceremo in occasione di Tuttofood, lunedì 25 ottobre, presso il nuovo locale/macelleria Carni&Co di Milano.

Tre aziende che rappresentano l'eccellenza alimentare italiana in una location d'eccezione: ecco i protagonisti di una degustazione speciale, in occasione di una delle fiere più importanti dell'agroalimentare italiano, Tuttofood.

Presso Carni&Co, nuovo e modernissimo locale/macelleria

gourmet di Milano, Salumificio San Michele, Bresaola Bordoni e Terre de la Custodia si incontrano per offrire al pubblico e alla stampa di settore una "Pausa Gourmet": un'esperienza gustativa classica e tutta italiana con salumi tipici di altissima qualità e vino di grande carattere.

Carni&Co è un locale fresco di apertura (settembre 2021) di Milano, sviluppa principalmente il concetto di altissima qualità nella proposta di materia prima trattata a regola d'arte, per esaltarne al meglio le caratteristiche, partendo dalla carne ma proponendo di conseguenza anche un'ottima selezione di salumi e formaggi. Il tutto condito da un'atmosfera moderna con un tocco retrò, un gentile omaggio alle macellerie anni '60.

Salumificio San Michele nasce nel 1978 a San Michele Tiorre (Felino), in origine solo come prosciuttificio. La visione sul futuro della famiglia Cremonesi, ancora oggi proprietaria dell'azienda, ha consentito una crescita costante senza mai dimenticare l'importanza delle proprie origini e della tradizione più autentica. Nel corso degli anni allo stabilimento storico si sono aggiunti due stabilimenti a Langhirano, poi quello di Offanengo, dedicato, al disosso e alla logistica. Infine, è arrivato anche un terzo secondo impianto di Langhirano, dedicato esclusivamente all'affettamento. La tradizione e l'esperienza acquisite hanno portato l'azienda ad integrare completamente tutte le fasi di lavorazione e produzione dei prosciutti. San Michele produce oggi circa 800mila prosciutti all'anno ed è presente nei principali mercati nazionali ed esteri. Il focus dell'azienda è oggi sempre più improntato non solamente su innovazione e ricerca per proporre prodotti qualitativamente sempre più validi, ma anche sulla sostenibilità sociale, economica ed ambientale, con l'implementazione costante di processi e dinamiche di risparmio e salvaguardia di ambiente e persone.

All'evento propongono il loro prosciutto di Parma 24 mesi, il prodotto di eccellenza del salumificio.

Bresaola Bordoni Il marchio Bordoni nasce nel 1964, con la piccola macelleria di famiglia, in un paesino delle Alpi Centrali italiane dal fascino incontaminato e suggestivo. In Valtellina, il clima è secco, la temperatura è costante e l'aria è fresca e tersa: non manca nulla per garantire alla bresaola del Salumificio Bordoni le condizioni ideali per diventare un'eccellenza della gastronomia italiana. Grazie al legame con il territorio, all'alta qualità delle materie prime, al valore delle tradizioni e alla passione per il mestiere, la famiglia Bordoni, nel 1997, trasforma il piccolo salumificio nel suo primo stabilimento produttivo. In pochi anni l'impegno nell'attività di produzione, la collaborazione con i più grandi marchi della salumeria e l'esportazione del prodotto all'estero, permettono a Salumificio Bordoni di ottenere il riconoscimento di Membro del Consorzio di tutela della Bresaola della Valtellina. I valori che hanno caratterizzato il passato e che rappresentano il futuro dell'azienda Bordoni: tradizione, qualità e arte del gusto.

In degustazione da Carni&Co propongono bresaola La Storica, che valorizza al 100% la tradizione valtellinese.

Terre de la Custodia. Dal 1780 la famiglia Farchioni è un punto di riferimento nel settore agricolo della regione Umbria e nel corso dei secoli, con passione ed impegno, ha saputo creare una realtà imprenditoriale ricca di storia e tradizione, fortemente legata alla produzione di olio extra vergine di oliva, ma anche di birre artigianali con Mastri Birrai Umbri e di vino con la cantina Terre de la Custodia. La viticoltura ha radici profondamente intrecciate con quelle della famiglia e si è evoluta, concretizzando e completando la filiera, con l'acquisto di quote per la produzione di Sagrantino DOCG e poi con la realizzazione della nuova cantina, nei primi anni 2000. Una cantina tradizionale ma con uno sguardo attento alla modernità, alla sostenibilità e grande cura della qualità del prodotto. Oggi la cantina può contare su più di 160 ettari di vigneti di proprietà, tra i

quali spiccano le varietà autoctone della regione come Sagrantino e Grechetto, e che prendono forma in vini che mantengono il carattere del territorio umbro, una terra dai sapori forti e decisi, ma allo stesso tempo puntano alla pulizia della bevuta, alla precisione delle sensazioni che si ritrovano nel bicchiere e alla soddisfazione di ogni palato.

Presso Carni&Co sono presenti in degustazione il loro metodo classico a base Grechetto e Pinot Nero, Gladius, oltre al bianco Grechetto Montefalco ed al Rosato a base Sangiovese.