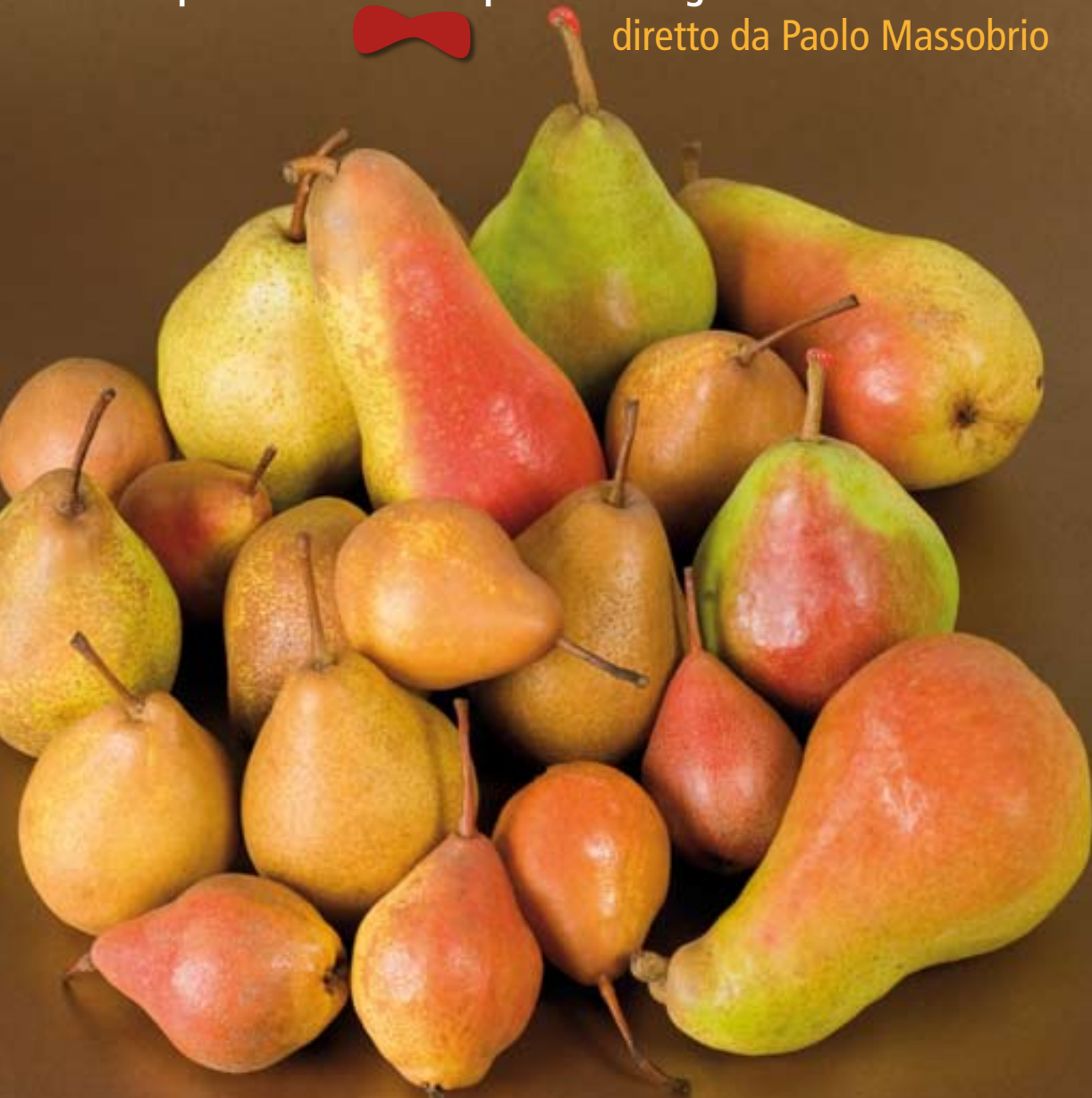


60 • autunno/inverno 2010

# Papillon

periodico di sopravvivenza gastronomica

diretto da Paolo Massobrio



**inchiesta: la festa con gli occhi di... - il profilo: william ledeuil -  
nuove tendenze: lo avete mai provato il ristoro clandestino?  
- i regali utili in cucina - tutte le ricette di golosaria -  
ristoranti, trattorie, negozi e cose buone da tutta italia**

→  
erbe aromatiche; il Contadino con prezzemolo e aglio, ideale con la bagna caoda e il peperone arrostito; il Langhè, un filetto rivestito da un'infarinatura di aglio in polvere; quello al pepe, da gustare con la frutta (mele Delizia e pere Abate); quello profumato al tartufo, da ta-

gliare a fettine sottili e da accompagnare alle patate lesse calde condite solo con un filo di olio extravergine a crudo.

Previa telefonata, è possibile visitare il laboratorio, osservare le fasi della lavorazione illustrate dal titolare e acquistare i suoi prodotti.



**In Alta Brianza il salumificio artigianale Marco D'Oggiono produce dall'ormai lontano 1945 un prosciutto crudo dolce, divenuto nel 1999 Prodotto Tradizionale Lombardo. Ma qui ci preme segnalare la novità di quest'anno, la linea di prodotti chiamata "celtica".**

## i salumi che si ispirano ai celti

**PROSCIUTTIFICIO MARCO D'OGGIONO**

**OGGIONO (Lecco)**

VIA LAZZARETTO, 29

TEL. 0341576285 - FAX 0341576678

www.marcodoggiono.com

La linea Celtica annovera alcuni prodotti che presentano una leggera affumicatura, ed è stata battezzata così in riferimento al metodo di conservazione delle carni proprio dei Celti, per i quali il sale era preziosissimo e introvabile e pertanto dovettero cercare delle alternative meno costose, quali l'affumicatura. Quella realizzata dal salumificio D'Oggiono è naturale, viene fatta in appositi affumicatori, con legni chiari e aggiunta di bacche e piante aromatiche, senza nulla di chimico! Si ottengono così dei prodotti dal sapore molto equilibrato, in cui il fumè è delicato e non invadente. La gamma annovera la pancetta La Collinetta, da carne di suino italiano privata dalla parte di grasso più unta chiamata bronza, arrotolata, cotta e leggermente affumicata; ha sapore simile al prosciutto cotto con una nota di fumo sul finale e si gusta da sola, in un panino o su crostoni e focacce calde. La bresaola Dolce Chianina è ottenuta dalla punta d'anca di bovino di razza Chianina, lavorata solo a mano, ha sapore delicato e fine e una scioglievolezza senza pari. Il Carpaccio Celtico di vitellone di razza Chianina è un fuoriclasse: dolce e vellutato, con fibre fini e mazzatura sottile, dal sapore reso intrigante dalla concia sapiente, dalla leggera affumicatura di erbe



di bosco. Il Lardo Celtico, derivato da suino pesante, salato a secco e stagionato con lieve profumazione di erbe aromatiche, prima in vasca e poi all'aria delle colline brianzole, ha sapore e profumo unico e colorazione rosata; può essere consumato anche dai celiaci e dagli intolleranti al lattosio. La filosofia dell'azienda nella conservazioni delle carni si basa su tre principi: rispetto massimo della materia prima, uso moderatissimo di sale e di aromi e, quando è possibile, nessun conservante.

