

MACELLERIE D'ITALIA

Marmellata di maiale, giusto premio alla tradizione

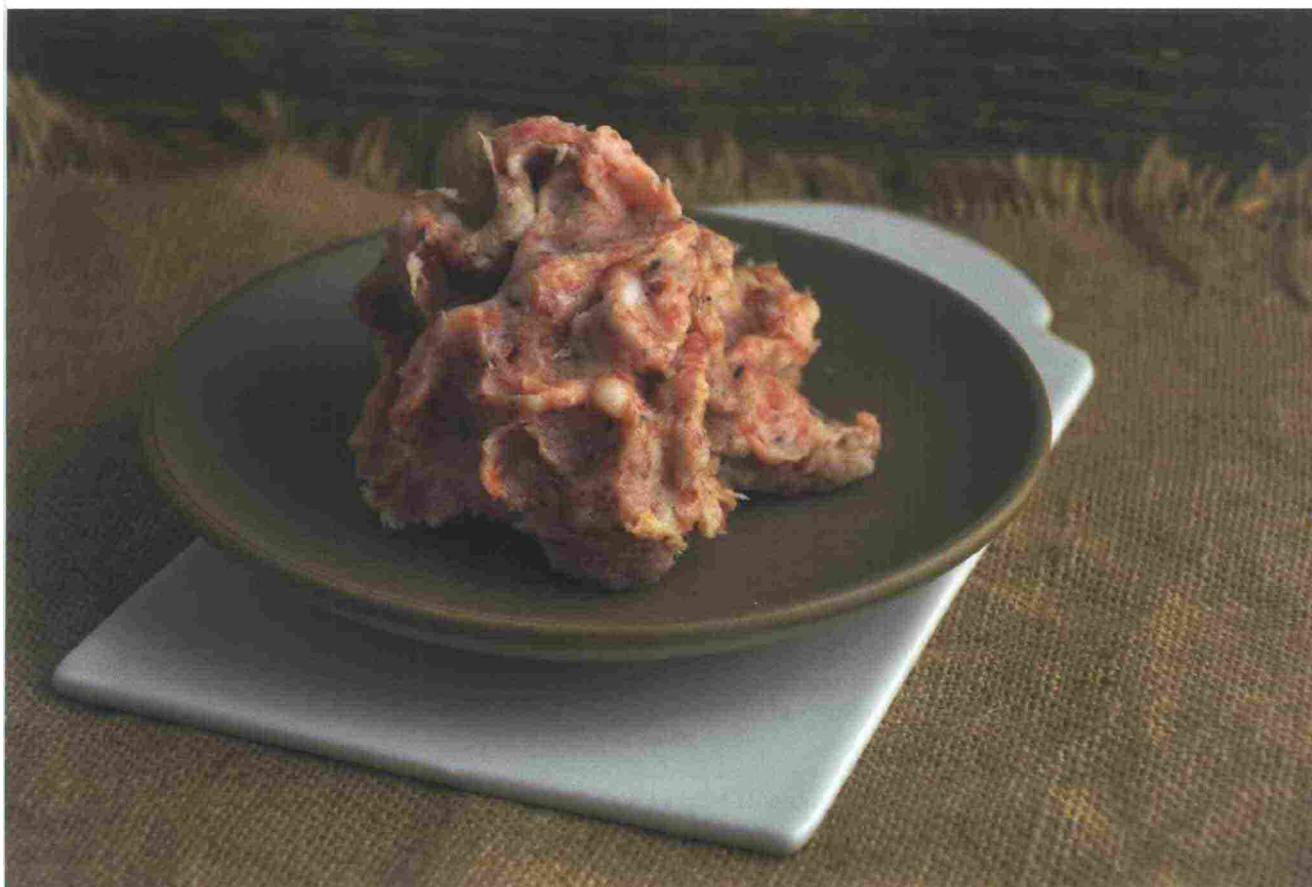
Alla Macelleria Papotti di Fossoli di Carpi (MO) va il premio Dino Villani **dell'Accademia Italiana della Cucina**. Il giusto riconoscimento per questa attività di divulgazione delle produzioni tipiche

La Macelleria Papotti di Fossoli di Carpi (MO) ha vinto il premio "Dino Villani" **dell'Accademia Italiana della Cucina** per un preparato che ROBERTO PAPOTTI, insieme a ORIETTA BARBIERI e a tutto lo staff, hanno recuperato dalla tradizione locale e che è oggi un *must* della loro

macelleria-gastronomia. È la loro **Marmellata di maiale**, venduta in un comodo e pratico vasetto di vetro che piace a tutti, dai bambini agli anziani. Chi la prova difficilmente potrà farne a meno.

È un salume spalmabile che vede la sua origine nel centro della

Pianura Padana. Particolarmente adatta come accompagnamento ai crostini o alle crescentine per la consistenza soffice e il gusto delicato, la marmellata di maiale viene prodotta esclusivamente dalla Macelleria Papotti. La ricetta è segreta e, quando chiediamo maggiori informazioni,



«La marmellata di maiale, nata dall'esigenza di recuperare i gambi del prosciutto e quel che restava del lardo e del salame, oggi è l'espressione della gastronomia emiliana» afferma Chiara Papotti.



La marmellata di maiale, venduta in un comodo e pratico vasetto di vetro, piace a tutti, dai bambini agli anziani. Chi la prova difficilmente potrà farne a meno (photo © [instagram.com/macelleria_papotti](https://www.instagram.com/macelleria_papotti)).

Roberto ci recita un'antica formula che ne riassume le caratteristiche uniche: *“essenza della Pianura Padana, punta di nebbia tagliata a coltello, aromi e spezie”*.

«La marmellata di maiale, nata dall'esigenza di recuperare i gambi del prosciutto e quel che restava del

lardo e del salame, oggi è l'espressione della gastronomia emiliana» ci spiega CHIARA PAPOTTI, figlia d'arte e docente di Cibo e Comunicazione. «Fedele al detto popolare secondo cui “del maiale non si butta via niente”, la nostra macelleria ha impiegato alcuni “ingredienti di

recupero”, creando un prodotto strategico per la valorizzazione del territorio».

Negli ultimi anni, infatti, in tanti si recano presso la bottega della famiglia Papotti per acquistare la marmellata. «Per apprezzarne la morbidezza consigliamo sempre di stenderla sul pane caldo e attendere qualche istante, al fine di sciogliere lo strato superficiale e donare una piacevole sensazione al palato» precisa Chiara.

È sufficiente un velo sottile per dare un sapore inconfondibile ad ogni piatto. Basta un po' di fantasia e la marmellata di maiale può abbinarsi davvero a moltissimi piatti, per dare quel **“tocco di Emilia”** che rende il cibo indimenticabile. I più tradizionalisti arricchiscono i crostini con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e qualche goccia di buon Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

Il premio Dino Villani

Viene assegnato “al produttore” che si sia distinto nella lavorazione artigianale di un “prodotto alimentare” di rilevante e specifica qualità organolettica, lavorato con ingredienti nazionali tracciabili, di prima qualità e con una ben identificata tipicità locale. Il premio consiste in una pregevole opera grafica.

>> **Link:** www.macelleriapapotti.it
www.facebook.com/papottimacelleria
www.instagram.com/macelleria_papotti