

Vie del gusto Cultura & alimentazione

MUSA: Il nuovo Museo
del Salumificio Villani
a Castelnuovo Rangone

SUA MAESTÀ IL MAIALE

L'ARTE DI PRODURRE ECCELLENZA
TRA STORIA E INNOVAZIONE

DI PAOLA CERANA

UN FULCRO DI CULTURA ALIMENTARE
UNICO NEL SUO GENERE

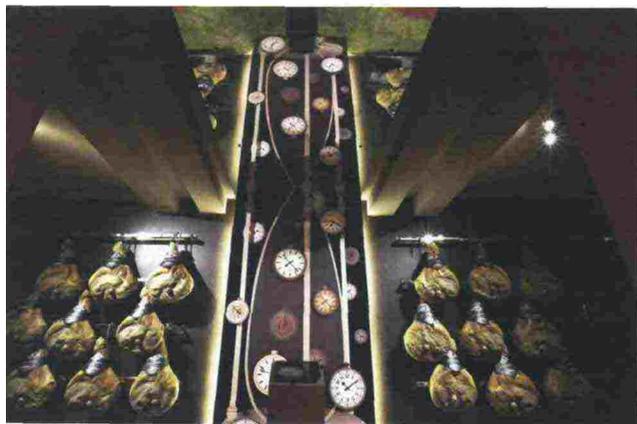
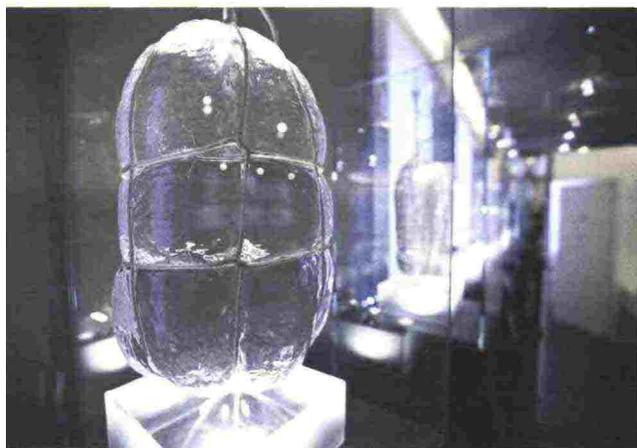
Il Museo dell'Arte Salumiera della Famiglia Villani rende omaggio al maiale sublimato dall'uomo che, con la sua esperienza, lo trasforma in un capolavoro gastronomico. Adiacente alla parte produttiva dell'azienda Villani, nel centro storico di Castelnuovo Rangone (MO), il MUSA è il primo Museo del Salume in Italia: un simbolo di cultura, storia e innovazione, l'ultimo traguardo dei 128 anni d'imprenditorialità della famiglia Villani. Con il suo originale itinerario del gusto, esteso su oltre 200 metri quadrati di spazio espositivo, rievoca i momenti storici di uno dei settori di eccellenza gastronomica del made in Italy.

"L'idea di un'esposizione permanente in grado di raccontare non solo la storia della nostra azienda ma quella dell'intero territorio, risale alla fine degli anni '80 - spiega Giuseppe Villani, Consigliere Delegato della Villani Spa." Un sogno partito da lontano dunque, che s'è realizzato impreziosendo un territorio già ricco di tesori gastronomici. "Il MUSA nasce per presentare l'azienda e il suo carattere orgogliosamente familiare, che da fine '800 e sotto la guida di cinque generazioni, ha attraversato tre secoli di storia - continua Giuseppe Villani - con l'intento di celebrare la tradizione di un distretto produttivo senza eguali".

Un'azienda con un'espansione produttiva che ha nobilitato molte specialità tipiche anche di altre regioni. Perché fare salumi è un'arte e il MUSA ne è l'emblema.

"L'obiettivo era quello di realizzare non la classica esposizione statica fatta di cimeli ma un luogo interattivo capace di coinvolgere un pubblico il più possibile formato dalle giovani generazioni. Un Museo per intenderci, una Galleria per capirci", spiega Corradino Marconi, Direttore Esecutivo della Villani Spa. Solo la manualità e l'esperienza, infatti, permettono di ottenere salumi di gran pregio. Questo Museo rappresenta pertanto un viaggio all'insegna della riscoperta delle tradizioni salumiere italiane attraverso un'esperienza sensoriale pregevole di valori inimitabili e indimenticabili.





LA FILOSOFIA DEL MUSA

Un percorso armoniosamente distribuito su tre piani. Un itinerario attraverso lo spazio e il tempo alla scoperta dei sapori e dei saperi che da sempre insaporiscono le nostre tavole, scandito da testimonianze storiche e materie prime che raccontano i valori di un intero territorio attraverso i suoi prodotti.

PIANO TERRA

Profumi e sapori

È l'angolo dedicato alle spezie e agli aromi, ingredienti necessari a conferire sapori e profumi stuzzicanti ai salumi con dosi e varietà che variano a seconda del prodotto.

Arte del taglio

Il taglio rappresenta un "atto gastronomico" e l'antica figura del trinciante, che aveva il compito di tagliare le carni durante i banchetti nobiliari, era tenuta in grande considerazione. Affettare correttamente un salume aiuta ad esaltarne sia le caratteristiche organolettiche sia quelle estetiche, quindi gli strumenti per il taglio hanno anche un valore rituale.

Il territorio

Con oltre 1.200 addetti in più di cinquanta aziende il distretto alimentare attorno a Castelnuovo Rangone è oggi uno dei più importanti a livello europeo. Al maiale sono dedicati una statua di bronzo e il "Superzampone", la festa popolare organizzata ogni anno in dicembre.

Caldo e freddo

I salumi sono accomunati da un processo produttivo suddiviso in due fasi in cui giocano altrettanti elementi opposti e complementari: il caldo (per i prodotti che richiedono cottura a vapore, a griglia o in stufa ad aria calda) e il freddo (che interessa fasi quali la macinatura, la salagione e la stagionatura).

PRIMO PIANO

Salumi d'Italia

In quest'area del Museo sono raccontate le numerose specialità presenti nel nostro Paese: un viaggio nel viaggio che testimonia la passione del fare italiano.

Legature

La legatura a mano è una fase di lavorazione operata prevalentemente sui salumi di alta qualità. Permette di improntare la forma del salume, strozzando il budello e comprimendo la carne.

SOTTERRANEO

Mestieri

Se fare salumi è un'arte, solo il lavoro di un dissosatore, la mano di un salatore, la tecnica di un insaccatore e il controllo di uno stagionatore, garantiscono risultati eccellenti. Pertanto, questa parte del percorso museale è a loro consacrata.

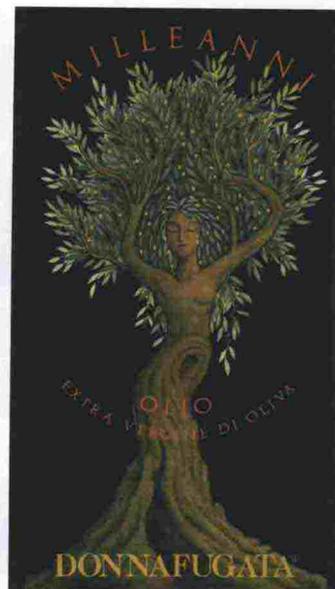
Il tempo

Stagionatura, cottura e stufatura sono tre processi fondamentali che richiedono soprattutto tempo: è quest'ultimo il segreto per un prodotto di qualità, inteso sia come conoscenza delle esatte tempistiche con cui operare, sia come alleato per un risultato finale di massima qualità.

"Con il MUSA abbiamo voluto fissare il sapere ma soprattutto l'arte del saper fare" afferma Giuseppe Villani. Quindi, non resta che vivere il Museo come una vera e propria agorà del sapere e del sapore aperta al pubblico previa prenotazione sul sito:

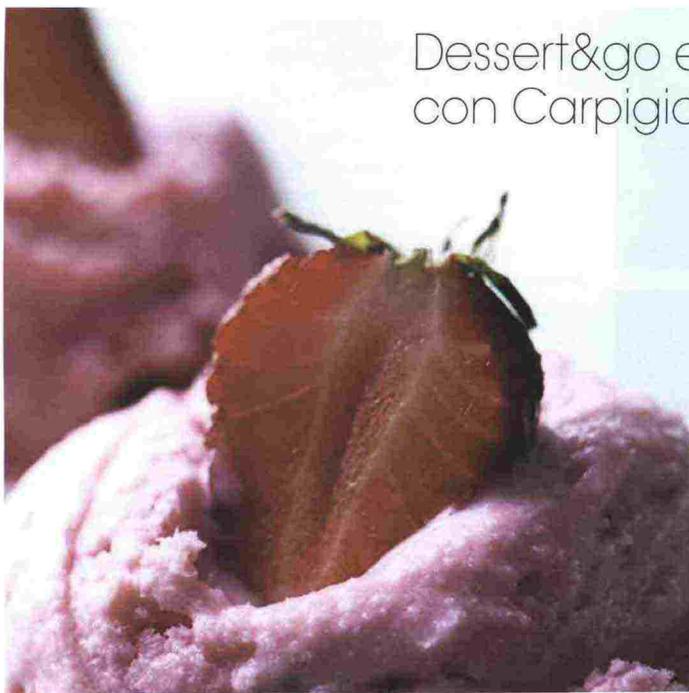
www.museodellasalumeria.it

Vie del gusto Notizie golose



Con il raccolto 2013, il Milleanni, olio extra vergine d'oliva di **Donnafugata**, presenta novità molto importanti per un rinnovato profilo organolettico. Al blend storico di Biancolilla, Nocellara e Cerasuola – le più importanti cultivar della Valle del Belice – se ne è aggiunta una quarta, la Pidicuddara. Varietà che prende il nome dal cosiddetto "pidicuddu", il picciolo che lega il frutto al ramoscello. Un'ulteriore novità nel Milleanni 2013 è data dal nuovo sistema di lavorazione: la molitura delle olive avviene entro le 24 ore dalla raccolta tramite un sistema di estrazione a freddo di ultima generazione. Un Milleanni 2013 eccellente, dal colore giallo oro con riflessi verdi, un bouquet vegetale con sfumature di erbe aromatiche e un sapore fresco erbaceo sono le peculiarità distintive. Eccellente a crudo sulle carni, sui pesci e sulle verdure. www.donnafugata.it

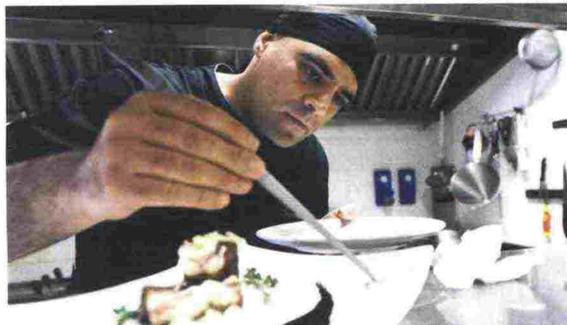
Milleanni 2013
Donnafugata,
l'eccellenza
extravergine
di Sicilia



Dessert&go e freeze&go:
con Carpigiani il gelato si rinnova

Ristorazione e gelato di qualità: due realtà d'eccellenza che parlano italiano nel mondo. In occasione di *Identità Golose*, tenutasi a Milano a febbraio, Carpigiani ha messo a disposizione degli Chef due macchine dalle piccole dimensioni ma dalle grandi capacità che rinnovano la tradizionale lavorazione del gelato: Dessert&Go e Freeze&Go. Due strumenti ideali per chi opera in spazi ridotti ma non vuole rinunciare alla qualità del prodotto: slanciate, compatte, con lavorazione frontale, queste macchine sono in grado di produrre rispettivamente un gelato soft e un gelato mantecato eccellenti. Ideali per tutti coloro che cercano il gusto della qualità, soprattutto nella fase finale del pasto. Il gelato, si sa, è il ricordo più dolce e, consumato in abbinamento ad altri cibi, è un alimento ricco e completo che può diventare co-protagonista di una pietanza stellata.

Vie del gusto Profumi e sapori unici



RICETTA



PANCETTA CASERTANA CROCCANTE CON RIDUZIONE DI AGLIANICO E PATATE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

PANCETTA FRESCA
DI MAIALINO NERO CASERTANO 600 GR
CIPOLLOTTO DI MONTORO GRIGLIATO 4 PZ.
AGLIANICO TENUTA VICARIO
GROTTA DEL SOLE 375 ML
PATATE 500 GR
ROSMARINO, TIMO, SALE E PEPE, NOCE DI BURRO

STORIA - rivisitazione del *ruoto o'furn*, piatto legato alla nascita delle prime "cantine", quando durante il regno dei Borboni le signore dei "bassi" cucinavano e vendevano il ruoto ed un bicchiere di vino. Cucina casalinga, il ruoto era composto da patate, carne di maiale, cipolle, piselli e vino, tutto insieme andava nel forno (sul fuoco). Rivisitazione moderna ed in un certo senso gourmet da parte nostra...

PROCEDIMENTO - condire la carne con sale, pepe, rosmarino e timo. Mettere in busta sottovuoto con una noce di burro e cuocere in forno a bassa temperatura (75 gradi) per 6/7 ore. Bollire la metà delle patate e portarle a cottura. Preparare un fondo con sedano, carote e cipolle. Aggiungere le restanti patate, tagliate a piccoli dadini. Coprire le patate con un bicchiere di latte, regolare di sale e pepe, portare a cottura, mixare il tutto (frullare con mixer ad immersione).

Porzionare la pancetta e saltare in padella, con burro chiarificato, per rendere croccante lo strato di grasso. Disporre la crema di patate sul fondo del piatto, adagiare sopra la carne e completare decorando con la riduzione di Aglianico, il cipollotto appena grigliato e la schiacciata di patate.