



BISTROT

I fornitori di

FIORENZUOLA

ARDA

Parmareggio



Parmareggio nasce nel 1983 a Montecavolo di Quattro Castella, tra le colline reggiane nella zona d'origine del Parmigiano Reggiano e diventa in pochi anni azienda leader del settore a livello mondiale. Nel 2004 il Consorzio Granterre di Modena, cooperativa che associa 60 produttori singoli e 36 caseifici in rappresentanza di circa 1.000 imprese agricole, acquisisce il pacchetto azionario di maggioranza e due anni dopo prende avvio il Progetto Parmareggio, con la creazione dell'attuale marchio.

Nello stesso anno, insieme ad altre importanti imprese italiane nel settore alimentare, Parmareggio ha contribuito alla costituzione del Consorzio "Italia del Gusto – La Gastronomia di Marca" con l'obiettivo di diffondere la cultura e la gastronomia italiane nel mondo, attraverso i prodotti di marca e di qualità delle imprese associate. Nel 2009, con le integrazioni di Fiordalba Srl e del burrificio di Modena, Parmareggio si afferma come operatore di primo piano anche nella produzione, confezionamento e commercializzazione del burro. La **capacità di innovazione** è un elemento determinante della filosofia aziendale e si traduce in un'intensa **attività di ricerca per lo sviluppo di nuovi prodotti** e nuove occasioni di consumo; inoltre, Parmareggio è stata la prima azienda del settore ad aver comunicato i valori della propria marca attraverso una campagna televisiva. Contando su un Sistema di Qualità che coinvolge tutti gli elementi della catena del valore, dalle materie prime al processo produttivo, **Parmareggio oggi produce 210.000 forme all'anno di Parmigiano Reggiano DOP**, grazie alla più grande filiera al mondo nel comparto, insieme a una vasta gamma di prodotti caseari.



Cavalier Umberto Boschi



Nel 1922, a Felino, Umberto Boschi, affiancato da un piccolo gruppo di amici e fidati collaboratori, fonda la ditta Cavalier Umberto Boschi, con l'obiettivo di creare una propria realtà produttiva di salumi tipici della zona di Parma. Il rapporto diretto con la clientela, l'apertura domenicale dello stabilimento e le visite periodiche dei negozianti, hanno permesso all'azienda di conseguire importanti risultati, superando anche i difficili anni della Seconda Guerra Mondiale. Una passione, quella per i salumi, che è diventata una tradizione familiare: quando Umberto decide di ritirarsi, lascia la gestione dell'azienda al figlio Renzo, che a sua volta passerà il testimone ad Umberto, attuale Amministratore Unico della società. I salumi Cavalier Umberto Boschi appartengono alla grande tradizione salumiera italiana e vengono preparati con carni selezionate dei migliori allevamenti nazionali. Una volta accuratamente mondate, sono aggiunti sale e pepe, secondo una tradizionale e segreta ricetta di famiglia, e i salumi sono poi insaccati in budelli naturali, legati a mano, e infine stagionati, per diventare morbidi, fragranti, dolci e delicati. Il cavallo di battaglia è il **salame Felino IGP**, riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e dalla Regione come prodotto agroalimentare tradizionale. Il successo dei prodotti Cavalier Umberto Boschi continua ancora oggi e ha varcato i confini nazionali: nel 2012, durante le Olimpiadi di Londra, lo chef Nicola Batavia ha scelto Cavalier Umberto Boschi per la fornitura di alcuni prodotti di punta della salumeria parmigiana presso la Nike Vip House.



Salumificio Giordano



Il Salumificio Giordano, fondato nel 1977 a San Giorgio Piacentino da Giordano Michelazzi, affonda le proprie radici ai primi del 900 quando il suo antenato Eliseo fondò la salumeria Michelazzi. Giordano decide di seguire l'attività di famiglia, nonostante un'avviata carriera nel ciclismo, dopo le significative esperienze attinte dal padre Adelindo. Nel 1983, l'azienda si sposta e amplia la propria attività scegliendo Carpaneto, un paese situato ai piedi delle colline, nel cuore della provincia piacentina: una scelta determinata dal microclima e dalla cultura locale ideali per le produzioni di prodotti tipici, tant'è che il paese ospita ogni anno, la prima domenica di settembre, la sagra della Coppa Piacentina. Il salumificio, rinnovato nel 2012 e guidato oggi da Giuseppe, figlio di Giordano, ha ottenuto le certificazioni DOP per i prodotti di salumeria assegnati alla provincia di Piacenza, ovvero Coppa Piacentina, Salame Piacentino e Pancetta Piacentina, ed è associato al Consorzio Salumi Tipici Piacentini e al Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini. La Coppa Piacentina DOP è ricavata dai muscoli cervicali di suini pesanti nati, allevati e macellati in Emilia Romagna e Lombardia: la vita del prodotto inizia con la salatura, effettuata rigorosamente a secco e a mano, arrotolando il pezzo di carne nella concia composta da sale e aromi in proporzioni ben definite; successivamente si passa all'insacco rivestendo il semilavorato con la parietale di suino; a questo punto la Coppa viene legata, asciugata, pre-stagionata e infine portata a stagionare in una cantina interrata fresca e umida, per un periodo minimo di sei mesi.



Fratelli Salini



Fratelli Salini ha cominciato la sua attività di salumeria **nel 1820 sui monti di Groppallo**, a mille metri d'altitudine sugli Appennini al confine tra Liguria ed Emilia, dove la brezza in arrivo dal mare rende il clima temperato e moderatamente secco, ideale per la stagionatura dei prodotti realizzati secondo la lavorazione tradizionale. I **prodotti di punta** dell'azienda sono la **Coppa di Montagna della Val Nure**, la **Pancetta di Collina** e soprattutto la **Mariola Cruda Piacentina**. Quest'ultima è uno dei salumi

tradizionali della provincia di Piacenza e in particolare dell'alta val Nure: si tratta di un insaccato crudo stagionato di suino, il cui nome deriva dal nome dell'intestino cieco del maiale, detto appunto mariöla, che serve da budello. Si tratta di un prodotto d'eccellenza poiché impiega le carni più nobili del maiale compresa quella delle cosce, che tradizionalmente nelle colline e nelle montagne piacentine non erano utilizzate per la preparazione dei prosciutti. Agli inizi del secolo era consuetudine che il maiale venisse macellato intorno all'8 di dicembre, giorno della Madonna dell'Immacolata, quando aveva raggiunto ormai il peso ideale e il freddo ne favoriva le pratiche di conservazione. La Mariola, data la lunga stagionatura, era l'ultimo tra i salami ricavati ad essere consumato, solitamente durante le festività natalizie dell'anno successivo. **Fratelli Salini è l'unica a produrre la Mariola secondo il metodo tradizionale e per questo motivo l'eccezionale prodotto è stato riconosciuto come Presidio Slow Food**: l'impasto fine e a lardelli grossi, aromatizzato con aglio e un po' di vino bianco, viene insaccato e stagionato per sei mesi, fino ad un anno, operazione difficile per le grandi dimensioni del salame e durante la quale il peso si riduce anche della metà, acquisendo però le inimitabili caratteristiche organolettiche. Quando è ben affinata, al taglio la fetta di Mariola presenta la classica lacrima, segno di grande nobiltà per i salumi stravecchi ed è la prova tangibile della maestria del maslein, ovvero il norcino, come viene chiamato in questa zona degli Appennini.



Azienda Agricola Pisoni Pizzavacca



L'azienda agricola Cascina Pizzavacca, da sempre di proprietà della famiglia Pisoni, oggi rappresentata da Bruno e Mauro, si trova a **Soarza di Villanova sull'Arda**, un piccolo paese di fondazione romana in provincia di Piacenza, immerso nella campagna ricca di frutteti e cinta dai boschi che s'allineano lungo il corso del Po. Nella cascina, di cui si trova traccia già in una mappa del 1581 alla Galleria Vaticana, dal 2006 le materie prime coltivate nei campi circostanti vengono trasformate in confetture e nettari di frutta, salse e verdure sottolio e sottaceto. **Prodotto di punta è la celebre Giardiniera**, una delle conserve di verdura più note d'Italia, la cui composizione varia a seconda delle tradizioni regionali: in quella di Cascina Pizzavacca ritroviamo peperoni, fagiolini, cavoli, cipolle, sedano e carote. Tra le altre conserve di verdura che nascono nel laboratorio troviamo inoltre le cipolle rosse e borretane, gli scalogni, le melanzane trifolate e il cavolfiore in agrodolce. Tutti i prodotti dell'azienda sono privi di conservanti, coloranti e altri additivi: la loro conservabilità è il risultato di processi di lavorazione ad alto contenuto tecnologico, che tuttavia recuperano le antiche e comuni tecniche utilizzate tradizionalmente dalle famiglie contadine, e la loro validità è stata testata e provata dall'Università Cattolica di Piacenza. **Nel 2015 Cascina Pizzavacca è stata una delle quaranta aziende italiane premiate dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, che hanno rappresentato il settore agroalimentare italiano a Colonia, in Germania, in occasione della 33° edizione di ANUGA, una delle più grandi fiere mondiali del settore.**



Caseificio Fior di Latte



Il Caseificio Fior di Latte è una piccola azienda artigianale con produzione propria di latticini e formaggi **fondata nel 2012 a Milano** da Alessio Mogliani. Il caseificio affonda le sue radici nelle ricette della secolare tradizione culinaria pugliese offrendo un prodotto freschissimo grazie alla presenza di una filiera cortissima. Tutte le mattine il latte vaccino arriva dai fornitori del Iodigiano, mentre quello di bufala proviene dalla campagna cremonese; entrambi vengono lavorati a poche ore dalla mungitura per produrre la mozzarella, di cui l'abile

casaro Salvatore Zambrotta fila oltre mezzo quintale al giorno. Il Caseificio Fior di Latte oltre alla **mozzarella** produce la **burrata** e la **stracciatella**, **yogurt artigianali** e **primo sale aromatizzato**, le **scamorze**, le **caciotte**, i **caciocavalli** e i **provoloni stagionati**. La mozzarella, così come la scamorza, deriva la propria etimologia dal metodo di preparazione tipico dei formaggi a pasta filata, nel quale ogni forma viene mozzata, ovvero spezzata. Le origini di questo formaggio si perdono nei secoli: il più antico documento sul quale appare il termine completo risale al XVI secolo, redatto da un cuoco presso la corte papale, ma è noto che nel XII secolo i monaci Benedettini di San Lorenzo in Capua, vicino ad Aversa in Campania, erano soliti offrire in occasione di alcune festività religiose un pezzo di questo formaggio, già allora considerato tradizionale. Dalla Campania la mozzarella si è poi diffusa storicamente in alcune province del basso Lazio e della Puglia fino alla sua espansione moderna in tutto il mondo. Tipica pugliese è invece la burrata, più morbida e filamentosa, prodotta soprattutto nelle Murge e in particolare ad Andria, suo luogo di origine, per la quale è in fase avanzata il riconoscimento del marchio comunitario IGP.



Pasticificio Fontana



PASTIFICIO
FONTANA
P I A C E N Z A

Il Pasticificio Fontana, nato nel 1967 a Piacenza, produce pasta fresca, all'uovo, ripiena seguendo le tradizionali ricette piacentine ed emiliane, realizzate con i più innovativi sistemi di produzione e conservazione del prodotto. Nei laboratori del Pasticificio Fontana la tecnologia affianca l'artigianalità nella produzione, dove alcune fasi sono ancora totalmente eseguite a mano e allo stesso tempo, grazie all'ausilio di camere bianche per l'abbattimento delle cariche microbiotiche, i prodotti possono essere confezionati senza l'utilizzo di alcun tipo di conservante. **Tra i prodotti più celebri i tipici tortelli piacentini**, ripieni di ricotta e spinaci e dalla tradizionale forma a coda, modellati a mano dalle artigiane, come sottolinea l'amministratore delegato Gianluca Giorgi: "Quella del tortello è un'arte complessa che da noi appartiene da sempre alla tradizione che si tramanda di generazione in generazione. Ma è qualcosa che appartiene a tutti: chi da bambino o ancora oggi non ha assistito alla preparazione della pasta fatta in casa?". **I tortelli alla piacentina sono iscritti nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali stilato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.** Nascono nel Medioevo come piatto di magro, il cui consumo era quindi concesso il venerdì, durante la Quaresima o alla vigilia delle principali festività cristiane. La ricetta del tortello piacentino era già nota a Giovanni Boccaccio, mentre leggenda vuole che la caratteristica forma a coda sia nata nel 1351, anno in cui il nobile piacentino Bernardo Anguissola ospitò Francesco Petrarca al castello di Vigolzone: sarebbe stato proprio il feudatario a chiedere ai cuochi di modificare i tortelli di comune forma rettangolare in qualcosa di più originale e visivamente gradevole per i canoni estetici del famoso poeta. Con la stessa conformazione furono apprezzati e descritti anche da un altro poeta, Giosuè Carducci, ospitato al castello nel 1888 dal conte Cesare Anguissola.



Azienda Agricola Morini

MORINI

Suini e salumi Piacentini

L'Azienda Morini si trova sulle prime **colline della val Nure**, nel piacentino, dove vengono allevati suini e capre e coltivati oltre ventidue ettari di terreno. L'attività della famiglia Morini fu avviata all'inizio del secolo

scorso a Fontevivo, vicino Parma, quando Primo Morini cominciò allevando tre scrofe e vendendo non più di cinque o sei maiali alla volta, portandoli al mercato con un carretto. Fu il figlio Alfredo a trasferirsi nel piacentino negli anni '50 insieme ai figli Primo, Emiliotto e Romano: prima a Cadeo, poi, **dal 1974 stabilmente a Godi** dove si trova ancora oggi l'azienda. **Oggi Mattia, 24 anni, porta avanti la quinta generazione di allevatori della famiglia ed insieme a Ylenia si occupa dell'allevamento mentre Paolo e Sonia – genitori di Mattia – si occupano delle attività connesse** che dal 2002 comprendono anche la lavorazione delle carni e la produzione dei salumi. Dalle tre scrofe di Primo Morini si è passati oggi a 200 scrofe a ciclo semi chiuso per una consistenza media di circa 1400 suini, allevati nel pieno rispetto dell'animale, dai periodi prolungati di svezzamento, alle logiche di rotazione, alla formazione dei gruppi che dividono gli stessi spazi. Come da tradizione i maiali vengono poi lasciati crescere fino al peso ottimale di 220 kg, lontani da logiche puramente commerciali: si tratta infatti della pezzatura ottimale per la qualità della carne, nonostante sia meno redditizia per l'allevatore in quanto l'animale crescendo aumenta l'appetito e rallenta l'accumulo di peso. Per questo motivo oggi la maggior parte dei suini viene macellata intorno ai 160 Kg di peso. Ma come ricorda Paolo "Nessun nonno avrebbe mai macellato il maiale a quella pezzatura". Tra i prodotti di salumeria dell'azienda troviamo insaccati come salsiccia, salamella, cotechino piacentino, salame da cotta, investitura e zampone; salumi tra cui coppa, pancetta, salame, fiocchetto, fiocco spalla, morinotto, lombo stagionato, lardo, goletta e pancetta tesa e poi cicciolata e ciccioli.



Azienda agricola Eugenio Percossi

L'azienda agricola Eugenio Percossi, **nata nel 1925**, si trova in provincia de L'Aquila a **San Benedetto dei Marsi**, nella valle del Fucino: un territorio particolarmente fertile ricavato nel 1870 dal prosciugamento del lago allora presente. Da **tre generazioni** la famiglia Percossi coltiva **patate, principalmente della tipologia a pasta gialla di Avezzano**, varietà di origine tedesca perfettamente acclimatata nel territorio. A questa attività principale si affianca la coltivazione di cipolla dorata di Parma e di aglio rosso di Sulmona. **La coltivazione segue i parametri della lotta integrata**. Il prodotto così ottenuto ha caratteristiche superiori, tanto che, come raccontano i titolari, è stato scelto da un'azienda di Modena che costruisce friggitrici per effettuare le dimostrazioni dei suoi macchinari nelle fiere. Un fiore all'occhiello dell'azienda è la piccola produzione di **patate a pasta e buccia viola**, riscoperte dai titolari e ribattezzate patate del mantello del cardinale in onore del Cardinale Mazzarino, nativo della vicina Pescina. Si tratta di una varietà ricchissima di selenio e di antociani, potenti e benefici antiossidanti.



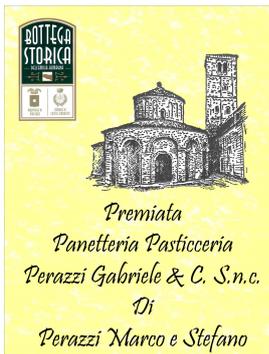
Golosi di Salute



Golosi di Salute è la creatura di **Luca Montersino**: Executive Chef, direttore dal 2001 al 2004 presso l'Istituto Superiore Arti Culinarie Etoile, pasticcere, ricercatore di cucina e pasticceria salutistica e consulente di note aziende nel campo della pasticceria. La sua produzione è modellata sulla convinzione che la **qualità degli ingredienti** e **l'attenzione ai valori nutrizionali** possano **coniugare la pasticceria con una dieta sana** e per questo non impiega grassi idrogenati, conservanti, coloranti, né ingredienti raffinati. Lo stesso Montersino lo spiega così "Amo fare dolci buoni, facili da digerire perché fatti con ingredienti sani. Ho fatto di una passione il mio lavoro." Il suo laboratorio realizza dolci sani e naturali, anche riscoprendo ingredienti del passato come ad esempio il farro e altri cereali alternativi, nel massimo rispetto della tradizione dolciaria piemontese e italiana in generale, coniugata con un'attrezzatura all'avanguardia come impastatrici di nuova generazione, forni a risparmio energetico e ambientale, abbattitori di temperatura in grado di mantenere costante e rispettare la catena del freddo.



Pasticceria Perazzi



La Pasticceria Perazzi è **nata nel 1982 a Vigolo Marchese**, frazione del piccolo borgo medievale di Castell'Arquato, situato sulla sponda del torrente Chiavenna nella provincia di Piacenza, per volontà di Luisa Aguda e Gabriele Perazzi. Oggi a Gabriele sono succeduti i figli Marco e Stefano insieme alle mogli Ornella e Cinzia. Tra i prodotti di punta spicca la **Torta di Vigolo**, realizzata seguendo una ricetta segreta a partire da ingredienti semplici ma di prima qualità, come farina, burro, zucchero, cacao e lievito.



Bardini Cioccolaterie



Bardini Cioccolaterie **nasce a Piacenza nel 1940** quando Lino Bardini decide di rallegrare la vita dei piacentini producendo caramelle. Nel dopoguerra la produzione cioccolatiera, servendosi delle varietà di cacao più nobili, viene inaugurata con la creazione del **Graffione**, una ciliegia intera sotto spirito ricoperta di cioccolato. Seguono numerose altre specialità tra cui **le uova di Pasqua prodotte a mano**, servendosi di singoli stampi di metallo e seguendo una lavorazione lunga e laboriosa. Ancora oggi, le uova di cioccolata vengono lavorate artigianalmente,

decorate e confezionate a mano una ad una. La collezione di quest'anno è ispirata al celebre pittore americano Pollock e agli impressionisti, con decorazioni personalizzate che ricordano le nebulose e gli ammassi stellari. Tra gli altri prodotti c'è la **crema spalmabile**, che contiene come unico grasso il pregiato olio di nocciola spremuto a freddo. Bardini seleziona infatti scrupolosamente gli ingredienti che arricchiscono le sue creazioni: il **Pistacchio di Bronte DOP**, la **nocciola Tonda Gentile del Piemonte IGP**, gli **agrumi di Calabria e Sicilia**, la **ciliegia Marca di Vignola** e le **mandorle di Sicilia**. Legata alla tradizione ma sempre al passo coi tempi e sensibile alle esigenze dei consumatori, nel 2014 Bardini Cioccolaterie ha reso tutta la produzione senza glutine.



Azienda vinicola Chiarli

CHIARLI La storica azienda vinicola modenese - che ha da poco tagliato il traguardo dei 155 anni - **nasce nel 1860 per opera di Cleto Chiarli** che prima di allora gestiva nel centro di Modena la trattoria dell'Artigliere e produceva in proprio il lambrusco per i clienti del suo locale. L'apprezzamento generale riservato al suo vino spinse Cleto a dedicarsi totalmente a questa nuova attività: nel giro di pochi anni la Chiarli allarga le vendite oltre il territorio modenese e avvia con successo le prime esportazioni come testimonia la prestigiosa "Mention Honorable" ricevuta a Parigi nel 1900 in occasione dell'Esposizione Universale. Da allora la famiglia Chiarli ha continuato a investire in qualità con **l'obiettivo di valorizzare la produzione vinicola del territorio emiliano**. Oggi la famiglia Chiarli vede impegnata la quarta generazione con i fratelli Anselmo e Mauro alla direzione e al controllo della gestione di filiera dell'articolato polo produttivo Chiarli; **Chiarli 1860**, che produce nell'antico stabilimento di Modena i vini di ampia diffusione che hanno avuto un ruolo fondamentale nell'affermazione della notorietà del lambrusco in Italia e nel mondo, e **Cleto Chiarli Tenute Agricole**, l'Azienda con Cantina, presso Tenuta Villa Cialdini, dedicata alla produzione di vini di alta gamma che nasce nel 2001 a Castelvetro, nel cuore della campagna modenese. Cleto Chiarli produce una collezione di gioielli dell'enologia emiliana, tra i quali i primi Lambrusco della storia a conquistare i più prestigiosi riconoscimenti della critica enologica italiana e estera.

Tutti i materiali della cartella stampa sono disponibili sul sito www.autogrill.com al seguente link:

<http://www.autogrill.com/it/our-way/progetti-speciali-bistrot-fiorenzuola-arda>