Degustazione salumi Paraula Settembre-Ottobre 2009

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 07 Dicembre 2009 10:54

Dopo un mio acquisto di salumi vari presso Carmelo Paraula, attivo nell'ambiente delle carni in quel di Petralia Sottana, ho preferito scrivere le mie sensazioni gustative in modo da fissarle bene nella mia labile memoria ma anche con l'intento di rendere partecipi altri nella conoscenza dei prodotti in oggetto.

SALAME COTTO

Molto più comune nelle latitudini nordiche della nostra Italia rappresenta un'evidente novità per i palati siciliani. Un modo molto semplicistico per dare l'idea a chi non lo avesse mai assaggiato è quello di accostarlo ad una specie di cotechino con grana più grossa e con una concia un po' diversa. All'aspetto si presenta come un normale salame a grana media con il colore fortemente addolcito verso il rosa sicuramente grazie alla cottura subita. I profumi e i sapori ricordano quelli del cotechino prodotto sempre dal Paraula. La naturale gelatina presente ai bordi delle fette denota la possibile aggiunta di cotenne all'impasto. Approfondendo il sapore tornano alla mente il marsala, l'aglio e mille altri sapori ormai talmente fusi tra di loro da perdere a volte la singola identità ma al fine di dare un'unica inebriante impressione, forte è anche il ricordo di selvaggina forse dovuto alla presenza di cotenne.

Che dire, un sapore indubbiamente forte che potrebbe non incontrare sempre il gusto del pubblico abituato agli ovattati aromi artificiali dei prodotti industriali ma così "verace" e sincero da non lasciare dubbi sulla sua bontà.

PROSCIUTTO CRUDO

La carnosità delle fette non impedisce la percezione dei delicatissimi profumi di questo prosciutto. La lavorazione ricorda quella del più classico prosciutto di parma. In bocca le fette, pur essendo di discreto spessore, non causano evidenti problemi di masticatura e i sapori in bocca confermano appieno i delicati e dolci profumi. La percezione della salatura è assolutamente inesistente solo dopo diverse fette si giunge alla conclusione che il salume potrebbe avere visto il sale ! Il lardo attorno alla fetta è bianco e saporito, piacevole contrasto cromatico accompagnante la rossa carne inoltre con il semplice calore della bocca tende a sciogliersi molto facilmente.

Sicuramente uno dei migliori prosciutti crudi che io abbia mai assaggiato e devo confessare che la sua dolcezza, e a volte alcuni profumi della carne, mi hanno ricordato quello che per me è il miglior crudo in assoluto, un prodotto dei fratelli Borrello dell'omonima azienda agricola e ristorante di Sinagra, in un confronto comunque impari in quanto quest'ultimo è addirittura realizzato con carne di suino dei Nebrodi. Tale accostamento ad un prodotto sicuramente di fascia superiore aiuta sicuramente a comprendere il percorso di qualità del prosciutto di Paraula prodotto oggi rispetto ad un mio primo non entusiasmante assaggio risalente a più di 5 anni fa.

MINI COPPA

La scarsa presenza di lardo, tra l'altro tenerissimo, valorizza il sapore della carne che emana il classico profumo di pepe sin dal primo avvicinamento al naso dove si nota anche il finocchio. In bocca il sapore è molto complesso, oltre al pepe presente solo come aroma, ma assolutamente assente dal punto di vista del piccante, viene anche confermato il finocchio e un retrogusto di anice che addolcisce il sapore forte delle spezie. Un unico appunto sulla quantità di sale aggiunto forse un po' eccessiva ma considerando il tipo di salume che comunque deve stuzzicare e accompagnare pane e cibi robusti un pizzico di sale in più non da eccessivo fastidio.

Un ennesimo salume che sorprende e si distingue in modo netto da analoghe preparazioni di altri produttori.

CONCLUSIONI

Altri prodotti Paraula di ordinario consumo ridefiniscono i canoni gustativi in un modo che rende impossibile tornare indietro ai prodotti di “marca” che normalmente si trovano nelle salumerie e nei supermercati. Cotechini e wurstel ad esempio, da molti consumatori ormai evitati a causa della loro insoddisfacente qualità industriale, vengono rivalutati con gusti e sapori originali insospettabili per dei salumi così poveri. Dal cotechino prodotto con carne, lardello e cotenne, prodotto artigianale introvabile in Sicilia e contenente carne di tagli nobili, fino ai wrustel prodotti con un impasto simile a quello del cotechino ma con grana più fine e concia differente insaccati, cotti, spellati e imbustati a mano, sono delle vere e proprie pietre di riferimento gustative che annullano qualsiasi precedente esperienza del consumatore.

Questo percorso dell’azienda Paraula non è stato immediato bensì frutto di una lunga serie di consulenze esterne, training, esperienze e anche prove sul campo che hanno portato finalmente ai risultati di oggi ma proprio questo è il concetto più importante: la capacità di migliorarsi e la continua ricerca di sapori nuovi fermo restando la qualità delle materie prime e la cura utilizzate nei processi di produzione che comunque rimangono rigorosamente artigianali.

Riferimenti:

Salumi Paraula

Articolo in PDF

Normal 0 14 false false false MicrosoftInternetExplorer4

DEGUSTAZIONE SALUMI PARAULA

SETTEMBRE/OTTOBRE 2009

Dopo un mio acquisto di salumi vari presso Carmelo Paraula, attivo nell’ambiente delle carni in quel di Petralia Sottana, ho preferito scrivere le mie sensazioni gustative in modo da fissarle bene nella mia labile memoria ma anche con l’intento di rendere partecipi altri nella conoscenza dei prodotti in oggetto.

SALAME COTTO

Molto più comune nelle latitudini nordiche della nostra Italia rappresenta un'evidente novità per i palati siciliani. Un modo molto semplicistico per dare l'idea a chi non lo avesse mai assaggiato è quello di accostarlo ad una specie di cotechino con grana più grossa e con una concia un po' diversa. All'aspetto si presenta come un normale salame a grana media con il colore fortemente addolcito verso il rosa sicuramente grazie alla cottura subita. I profumi e i sapori ricordano quelli del cotechino prodotto sempre dal Paraula. La naturale gelatina presente ai bordi delle fette denota la possibile aggiunta di cotenne all'impasto. Approfondendo il sapore tornano alla mente il marsala, l'aglio e mille altri sapori ormai talmente fusi tra di loro da perdere a volte la singola identità ma al fine di dare un'unica inebriante impressione, forte è anche il ricordo di selvaggina forse dovuto alla presenza di cotenne.

Che dire, un sapore indubbiamente forte che potrebbe non incontrare sempre il gusto del pubblico abituato agli ovattati aromi artificiali dei prodotti industriali ma così "verace" e sincero da non lasciare dubbi sulla sua bontà.

PROSCIUTTO CRUDO

La carnosità delle fette non impedisce la percezione dei delicatissimi profumi di questo prosciutto. La lavorazione ricorda quella del più classico prosciutto di parma. In bocca le fette, pur essendo di discreto spessore, non causano evidenti problemi di masticatura e i sapori in bocca confermano appieno i delicati e dolci profumi. La percezione della salatura è assolutamente inesistente solo dopo diverse fette si giunge alla conclusione che il salume potrebbe avere visto il sale ! Il lardo attorno alla fetta è bianco e saporito, piacevole contrasto cromatico accompagnante la rossa carne inoltre con il semplice calore della bocca tende a sciogliersi molto facilmente.

Sicuramente uno dei migliori prosciutti crudi che io abbia mai assaggiato e devo confessare che la sua dolcezza, e a volte alcuni profumi della carne, mi hanno ricordato quello che per me è il miglior crudo in assoluto, un prodotto dei fratelli Borrello dell'omonima azienda agricola e ristorante di Sinagra, in un confronto comunque impari in quanto quest'ultimo è addirittura realizzato con carne di suino dei Nebrodi. Tale accostamento ad un prodotto sicuramente di fascia superiore aiuta sicuramente a comprendere il percorso di qualità del prosciutto di Paraula prodotto oggi rispetto ad un mio primo non entusiasmante assaggio risalente a più di 5 anni fa.

MINI COPPA

La scarsa presenza di lardo, tra l'altro tenerissimo, valorizza il sapore della carne che emana il classico profumo di pepe sin dal primo avvicinamento al naso dove si nota anche il finocchio. In bocca il sapore è molto complesso, oltre al pepe presente solo come aroma, ma assolutamente assente dal punto di vista del piccante, viene anche confermato il finocchio e un retrogusto di anice che addolcisce il sapore forte delle spezie. Un unico appunto sulla quantità di sale aggiunto forse un po' eccessiva ma considerando il tipo di salume che comunque deve stuzzicare e accompagnare pane e cibi robusti un pizzico di sale in più non da eccessivo fastidio.

Un ennesimo salume che sorprende e si distingue in modo netto da analoghe preparazioni di altri produttori.

CONCLUSIONI

Altri prodotti Paraula di ordinario consumo ridefiniscono i canoni gustativi in un modo che rende impossibile tornare indietro ai prodotti di "marca" che normalmente si trovano nelle salumerie e nei supermercati. Cotechini e wurstel ad esempio, da molti consumatori ormai evitati a causa della loro insoddisfacente qualità industriale, vengono rivalutati con gusti e sapori originali insospettabili per dei salumi così poveri. Dal cotechino prodotto con carne, lardello e cotenne, prodotto artigianale introvabile in Sicilia e contenente carne di tagli nobili, fino ai wrustel prodotti con un impasto simile a quello del cotechino ma con grana più fine e concia differente insaccati, cotti, spellati e imbustati a mano, sono delle vere e proprie pietre di riferimento gustative che annullano qualsiasi precedente esperienza del consumatore.

Questo percorso dell'azienda Paraula non è stato immediato bensì frutto di una lunga serie di consulenze esterne, training, esperienze e anche prove sul campo che hanno portato finalmente ai risultati di oggi ma proprio questo è il concetto più importante: la capacità di migliorarsi e la continua ricerca di sapori nuovi fermo restando la qualità delle materie prime e la cura utilizzate nei processi di produzione che comunque rimangono rigorosamente artigianali.

M.A.

Riferimenti:

Salumi Paraula