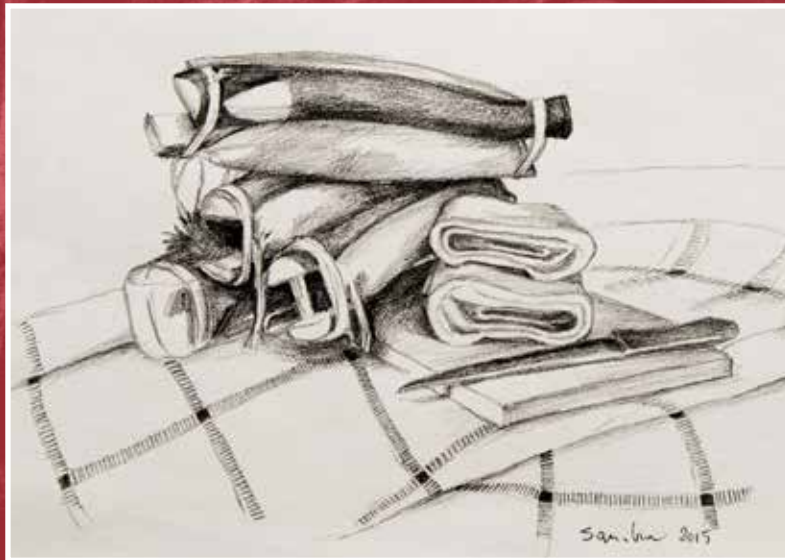




Disciplinare della “PANCETTA STECCATA De. Co.” tipica di Guidizzolo - MN



DITTA
FRATELLI RUGGERI
Subordinato autorizzato: N. 115
Controllo S.A.I.B.

VINCERE





Guidizzolo, anni '30, Salumificio Ruggeri, un momento della "maialatura"

Con il patrocinio:



Avis Guidizzolo



Aido Guidizzolo



Gruppo Micologico
Naturalistico



Tennis Club Guidizzolo



Auser "La Mimosa"



Ciclo Club 77



G.V.G. Gruppo Volontari



Atletica



Ente Filarmonico



Amici di Rebecca

L'editore ringrazia tutti coloro che hanno agevolato con piena disponibilità il suo compito, fornendo utili indicazioni e suggerimenti: Annalisa Cappa, Franco Pelizzola, Pietro Gialdini, Andrea Dal Prato *per aver coordinato il lavoro in stretta collaborazione con Zeno Roverato esperto in gastronomia del Centro Culturale San Lorenzo e giudice di Analisi Sensoriale ERSAF*, Cornelio Marini *docente dell'Accademia Gonzaghese degli Scalchi*, le Associazioni e le ditte che con il loro contributo ne hanno permesso la pubblicazione.

Ringrazia inoltre Alessandra Dal Prato per il disegno di copertina.

Fotografie di Andrea Dal Prato



Accademia Gonzagesca
degli Scalchi



Disciplinare della “PANCETTA STECCATA De. Co.” Tipica di Guidizzolo - MN



Il Disciplinare della “PANCETTA STECCATA”
è stato iscritto al numero 2/2015 del registro delle De.Co.
del Comune di Guidizzolo - MN

Collegio ricercatori e relatori

Ricercatori

Cornelio Marini
*Gastronomo e Docente Accademia
Gonzaghesca degli Scalchi*

Zeno Roverato
*Norcino, esperto del Centro Culturale
San Lorenzo*

Andrea Dal Prato
Giornalista, direttore de "la Notizia"

Relatori

Franco Boccazzi
Gianluca Cagioni
Luigi Cagioni
Silvio Conzato
Sergio Desiderati
Gianluigi Grandelli
Danilo Pezzini
Nicola Ruggeri



Gli incontri per la formulazione del Disciplinare della "Pancetta steccata" si sono svolti nella sede dell'AVIS

PREMESSA

La De.Co. della pancetta steccata di Guidizzolo è stata voluta e fermamente sostenuta dalla Pro Loco Guidizzolo ed è stata realizzata con la collaborazione del Centro Culturale San Lorenzo e dell'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi. Andrea Dal Prato ha curato la parte redazionale e le immagini, Cornelio Marini e Zeno Roverato la ricerca storica e tecnica avvalendosi delle testimonianze dei masalìn locali.

Ogni iniziativa volta a salvaguardare e divulgare le tradizioni gastronomiche e culinarie di un territorio non può che essere meritoria e merita attenzione e sostegno.

Sono tante le pancette tipiche di varie regioni d'Italia, ognuna con una sua specifica lavorazione. Tutte però utilizzano la pancia del maiale, quello strato adiposo che un tempo era tanto più apprezzato quanto era spesso e che oggi presenta una ottimale ripartizione tra parti magre e parti grasse, in linea con le mutate esigenze dei consumatori.

Anche nel nostro territorio sono praticate modalità diverse di confezionamento della pancetta, ma una in particolare appartiene più di altre alla tradizione guidizzolese: la pancetta steccata.

Ora l'Amministrazione Comunale è pervenuta nella determinazione di riconoscere la Denominazione Comunale a questa specialità, allo scopo di preservarne la tipicità, di valorizzarla ed affidarla all'ufficialità della storia, raccogliendo l'invito dei promotori, che hanno trovato anche l'appoggio ed il sostegno di Associazioni e di operatori economici locali, oltre alla famiglia Ruggeri, artefice e custode per decenni della pancetta steccata.

In tutti rimane la convinzione che qualche fetta di deliziosa pancetta steccata non può certo mettere a repentaglio la linea, anzi, è un toccasana per il corpo e per lo spirito. In medio stat virtus.

*Il presidente della Pro Loco
Silvio Tarchini*

*Il presidente C.C. San Lorenzo
Graziano Pelizzaro*

PRESENTAZIONE

La collana delle De. Co. (Denominazione Comunale) si arricchisce. I nostri Paesi trovano nella memoria l'affermazione del loro passato, dando alla gastronomia preminenza e primato. Oggi è la pancetta steccata, tipica di Guidizzolo, ad interessare il gusto di chi ha fatto della cucina mantovana un punto di riferimento per i mangiari tipici. La pancetta, parte del maiale da non sottovalutare, ha sempre aiutato la nostra gente nell'affrontare e superare le difficoltà della vita.

Solferino già ai tempi dei Gonzaga per la sua aria e per i suoi boschi si occupava di allevare capponi e maiali. I capponi controllati dalle contadine diventavano delizia per le tavole dei ricchi, i maiali cresciuti allo stato brado nei boschi di cui erano ricche le colline, con i loro insaccati rendevano festosa la mensa accompagnandosi al lambrusco tipico delle terre del Basso Mantovano. I capponi nella fantasia delle donne si tramutarono sulle tavole dei poveri nei capunsei, primo piatto dichiarato Prodotto Protetto dalla Regione Lombardia; mentre nell'allevare anche un solo maiale procuravano sostentamento per tutto l'anno. La pancetta lasciata piatta e semplicemente squadrata, accompagnata con la polenta brustolita (eccellenza del gusto) si mescolava con i piatti tipici.

Tornano alla memoria episodi della 2^a guerra mondiale: i tedeschi durante l'occupazione nelle loro salmerie annotavano grandi quantità di lardo, oltre al pane e al latte condensato. Da noi conobbero la pancetta e il gusto della stessa sulla polenta brustolita. Volevano lo scambio, ma le mamme solferinesi pretesero il barattolo con il latte condensato, per la parte di zucchero contenuta poiché, fatto bollire con il latte di mucca, diventava più accettabile per il palato dei più piccoli. Solo così i tedeschi poterono cominciare a gustare la pancetta.

*Accademia Gonzaghesca degli Scalchi
il presidente Gastone Savio*

PRESENTAZIONE

La Denominazione Comunale (De.Co.) è la nuova frontiera sulla quale possono operare i sindaci per salvaguardare l'identità di prodotti specifici legati ad un territorio.

La De.Co. è nata da un'idea geniale del compianto Gino Veronelli e, ad oggi, è già stata adottata da oltre 400 comuni italiani per tutelare e valorizzare produzioni tipiche tanto del mondo agricolo che della tradizione eno-gastronomica o a prodotti artigianali di eccellenza di cui anche Guidizzolo è portatore.

La De.Co. quindi, pur non essendo un marchio, rappresenta un riconoscimento concesso dall'Amministrazione Comunale a ciò che è strettamente collegato al territorio e alla sua collettività, senza sovrapposizione alcuna con le denominazioni d'origine e viene attribuita dal Comune con apposita deliberazione.

In tutto questo, a pieno titolo, si inserisce la Pancetta steccata, una produzione, come si vedrà nella lettura del presente volume, che se da una parte trae naturalmente origini dalle carni prelibate del suino presente nell'alimentazione umana sin dall'antichità, dall'altra trova la propria puntuale applicazione pratica nell'Arte di veri e propri maestri salumai che con grande perizia sono riusciti a mettere a punto nel tempo produzioni di squisita prelibatezza.

Un ringraziamento sincero agli uomini del Salumificio Ruggeri ed a tutti quei masali che hanno iniziato e continuano questa importante tradizione; con loro un ringraziamento sincero a tutti coloro, i cui nomi si trovano di seguito, che in vario modo hanno collaborato affinché si giungesse all'approvazione di questa De.Co. della Pancetta steccata,

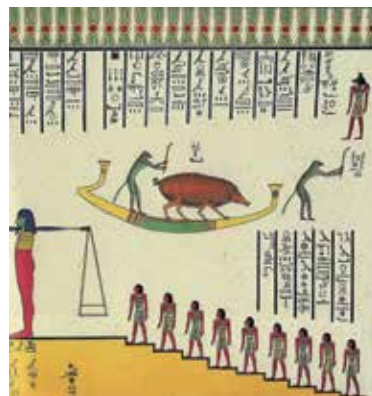
Non mi resta che concludere con un sincero: Buon appetito

*Il Sindaco
Sergio Desiderati*

LA STORIA

I più antichi ritrovamenti (pitture rupestri) che testimoniano la presenza del suino si trovano nelle grotte di Altamira in Spagna e risalgono a circa 16.000 anni fa.

Anche in Egitto, nella valle del Nilo, il maiale ebbe ampia diffusione nell'Antico Regno (2.600 a. C.). Lo ritroviamo, poi, nel Nuovo Regno (1.700 a. C.) dove il maiale era uno degli alimenti principali, nel villaggio di Deir el-Medina, dei lavoranti alla costruzione delle piramidi. In questo stesso periodo sono documentate le offerte di maiali ai templi, come quella di Amenhotep III al tempio di Ptah a Menfi, allevamenti di suini presso santuari come nel recinto sacro



Grotte di Altamira, Spagna, pittura rupestre

Tempio Ptah a Menfi, Egitto

di Osiris ad Abido.

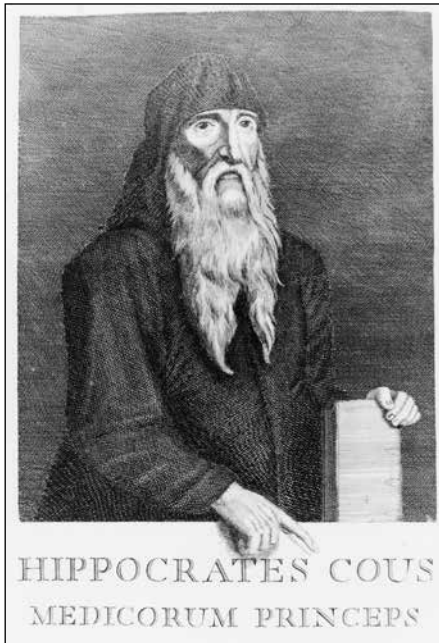
Numerosi documenti scritti, riferibili ai diversi momenti storici, costituiscono preziosi riferimenti paleozootecnici storico-culturali che testimoniano la domesticazione e l'evoluzione delle tecniche di allevamento del maiale, anche nella terra mantovana.

Un'indagine zoonaturalistica condotta su reperti osteologici, rinvenuti nel sito archeologico etrusco del Forcello, in località Bagno San Vito, riferibili al V secolo a. C., Età del Bronzo, riscontra come l'animale più rappresentato nella fauna domestica allevata sia il suino, del Genere "Sus"; evidenzia, altresì un allevamento a carattere intensivo, stabile e specializzato di tipo brado o semibrado, basato sullo sfruttamento alimentare di estesi querceti specializzati di "Silvae Glandariae".

Ippocrate (V sec. a.C.) scriveva: *"La carne di maiale è quella che fornisce al corpo umano più forza e la più digeribile"*; Terenzio Varrone (I sec. a. C.) nel suo "De Rustica" scrive *"...i Galli sono i principali esperti nella lavorazione delle carni suine, e che a Roma se ne importavano grandi quantità."*

Catone (II sec. a.C.) nel "De Agri Coltura" illustrava il metodo per la conservazione delle cosce di suino mediante salatura e stagionatura, e la passione dei Romani per questo salume rimane memoria anche nell'antica strada dei mercati, via Panisperna (ovvero "pane e prosciutto").

Polibio, scrittore greco vissuto a cavallo tra il III e il II secolo a.C., dopo aver attraversato la Padania, scrive tra l'altro: *"... la pianura è di gran lunga la più fertile e la più grande,... tanta è in quei luoghi l'abbondanza di cereali e di ghiande nei querceti"; ... la maggior parte dei suini in Italia, per i bisogni dell'alimentazione privata e degli eserciti, si ricava dalla Pianura Padana"*.



Polibio ci racconta: *“...dell’arte dei suoi abitanti di produrre squisite ghiottonerie a base di carni suine ed in particolare salami, oltre a pancette, prosciutti, zamponi e mortadelle”... “Un Porcaro è stato compensato della sua attività con la concessione di una terra a Rivarolo Mantovano, che coltiva assieme alla sua famiglia, in parte a grano e vigneto ed in parte boschivo destinato all’allevamento suino”.*

Plinio il Vecchio (I sec.) nella sua *“Storia naturale”* scrive: *“...da nessun animale si trae maggiore materia per il gusto del palato... le carni del maiale offrono quasi cinquanta differenti sapori, mentre ogni altro animale ha un sapore unico”.*

Bibiana di Pernstein (1584-1616), moglie di Francesco Gonzaga - 1° Principe di Castiglione delle Stiviere, albergava nel Casino Perne-stano, nuova casa di campagna, di riposo, giochi e meditazioni, costruita a Gozzolina in direzione di Castiglione.

Nelle fresche sale del piano terra o addirittura nel brolo, le tavole imbandite degli insaccati di maiale scandivano i giorni e le notti dell’allegria e del sorriso. I *masalìn*, maestri macellai mantovani lavoravano con grande sapienza, sperimentavano con maestria ed entusiasmo. La loro opera si fece magistero anche presso le famiglie povere che con un solo maiale traevano sostentamento per tutto l’anno.

Nella prima metà del secolo scorso, in seguito alla bonifica di una vasta area della pianura padana e la ripresa dell’agricoltura, il maiale è passato dal bosco al porcile. Continuando nel tempo a bonificare, grandi estensioni di terreni venivano destinate all’agricoltura. Lo sviluppo della zootecnia da latte e il sorgere dei caseifici, sfruttavano lo scarto della caseificazione (il siero) per l’alimentazione dei maiali, allevati in modo sempre più intensivo. Selezionando scrupolosamente le razze, con numerosi e mirati incroci tra esse, si è ottenuto il suino pesante padano, il più adatto alla trasformazione in prosciutti e di tutti i salumi di pregio, in particolare la pancetta.

LA PANCETTA STECCATA A GUIDIZZOLO

Nel territorio di Guidizzolo, una volta, le corti di campagna erano abitate da numerose famiglie di lavoratori (braccianti e addetti alla stalla), oltre alla famiglia dei padroni. Ognuna di esse allevava con amore il proprio maiale, come fosse un componente della stessa, perché dal suo sacrificio oltre ai salumi si ricavava il condimento (lardo e strutto) per tutto l'anno.



Salumificio Ruggeri, anni '40



Questa genuina tradizione familiare della maialatura, si rinnovava quindi ogni anno a partire da prima dell'undici novembre per le famiglie prossime *a fa Sanmartì* (traslocare), proseguendo fino a febbraio. Questa arte antica era svolta dai *masalin*, apprezzati artefici capaci di una sapiente lavorazione, che andavano per le case *a fa sö el pürsél*. Ognuno di essi con il suo stile ed i propri segreti, ma tutti abili maestri nel saper trasformare il maiale in salami, salamelle, cotechini, ciccioli, lardo, strutto e pancette, operando dall'alba fino alla sera con il trionfo finale del *baldachì*. I guidizzolesi molto legati ai salumi casalinghi tradizionali, ne fanno un abituale consumo, ma il loro imprinting palatale, è più orientato sulla fragranza della pancetta con cotenna. Le due pancette che si ricavano dalla macellazione del maiale, dopo la concia, a fine giornata venivano cucite e appese per ultime al *baldachì*, quindi destavano meno attenzione dei salumi di miscelazione, ma non per questo passavano in second'ordine, anzi.



Vista l'importanza dei salumi nell'abitudine alimentare della gente di Guidizzolo e dei paesi limitrofi, nel 1853 il signor Luigi Ruggeri (già guardia imperiale austriaca, *Kaiserliche Garde*) ha fondato l'omonimo storico salumificio. Tramandato nelle generazioni, dopo circa un secolo di prestigiosa attività, il pronipote Ruggero con spirito innovativo, ha avuto la felice intuizione di "imprigionare" la pancetta tradizionale tra due stecche

Carlo Ruggeri, anni '30

Anni '80, carrello di pancette in cella di stagionatura, in primo piano una pancetta steccata di oltre 2 m



Anni '80, una pancetta steccata offerta ad una manifestazione della Pro Loco

di legno legate ben strette per renderla più compatta, scongiurando l'infiltrazione dell'aria, quindi più garanzia nella prolungata stagionatura, migliorandone la qualità. Alcuni anni di sperimentazione confermarono positivamente la nuova tecnica. Negli anni 50 del secolo scorso nasce ufficialmente la pancetta steccata, acquisendo sempre maggior prestigio e gradimento, ben presto conquista il mercato e viene distribuita su scala nazionale.

I *masalin* dopo la diffidenza iniziale, adottarono la nuova tecnica e la proposero alle famiglie dove operavano: fu subito apprezzata ed elogiata. Questo metodo, continuato nel tempo e tramandato, ha dato origine alla tipicità del prodotto a livello familiare.

La Pro Loco in collaborazione con il Centro Culturale San Lorenzo e l'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi con la consulenza del segretario Cornelio Marini ha convocato un gruppo di *masalin*, che stimolati dalla passione per questa nobile e genuina tradizione, forti degli insegnamenti ricevuti, sono fermamente decisi e motivati a dare risalto al loro prodotto. Per questo si è formato il collegio degli informatori, che in ripetuti incontri presso la sede dell'AVIS, hanno collaborato con le loro testimonianze, a documentare la tipicità della pancetta steccata di Guidizzolo, che unanimamente, a loro parere, è la più buona in assoluto, al fine di ottenere la Denominazione Comunale.

LA PANCETTA STECCATA A GUIDIZZLO



Salumificio Ruggeri, anni '40

DISCIPLINARE DELLA PANCETTA STECCATA

La Pancetta steccata è ricavata dalla parte grassa del suino che, una volta sezionata, viene salata, messa a riposare, massaggiata a mano, e infine, ripiegata su sè stessa.

Definite le forme quadrate, la Pancetta viene piegata a libro e stretta tra due stecche di legno, generalmente di olmo o faggio, per evitare infiltrazioni d'aria. Segue poi la fase di stagionatura che dura circa sei mesi, nei quali la pressione dei legni fa in modo che la carne maturi lentamente e fonda la sapidità della parte magra con la dolcezza della parte grassa. Il tempo e la stagionatura le donano un profumo delicato.

La fragranza delle carni del maiale di alta qualità, lavorate con cura da esperti artigiani che si dedicano al gustoso salume, è esaltata da un perfetto equilibrio di spezie e aromi.

Alla fine di questo processo assume la sua colorazione caratteristica, rossa per la parte di carne magra e bianca-rosata per la parte grassa, un sapore delicato e dolce, una consistenza morbida e un aroma inconfondibile.

Ingredienti

Pancetta fresca

Sale marino medio

Pepe nero spezzato

Misto spezie:

chiodi di garofano

cannella

noce moscata

Vino rosso corposo dei colli morenici

Aglio

Nitrato di potassio (salnitro)



Periodo della lavorazione

Tradizionalmente da metà novembre a febbraio quando si esegue la maialatura perché parte di essa. Oppure si possono acquistare presso i punti vendita di carne fresca e protrarre il periodo più a lungo o anticipare, perché la pancetta essendo un pezzo anatomico intero (non macinato) e protetto dalla cotenna, si adatta anche a temperature più alte.

Scelta della pancetta: ricavata dal ventre del maiale, i nostri masalin preferiscono il suino pesante padano, che viene macellato attorno ai 10 mesi di vita del peso di 160/180 kg. Se allevato da privati, macellato a 12/13 mesi di vita e oltre 200 kg di peso è l'ideale, perché il grasso raggiunta la giusta saturazione, permette la lunga stagionatura senza irrancidire e assume la caratteristica sfumatura rosa.

Preparazione

Mondata delle ghiandole mammarie e dell'unto molle, va rifulata e squadrata della pezzatura gradita che può variare da 3 a 4 kg e oltre. La composizione magro-grasso mediamente è del 50%, rifulando un po' di più la parte della schiena, aumenta la parte magra, 60% circa.



Concia

Sale marino 3-4% - pepe nero spaccato 0,15-0,20% - misto spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano in minima quantità - aglio messo a macerare per una notte in vino rosso corposo dei colli morenici (le dosi possono variare secondo usanza familiare) - nitrato di potassio (nitro) 0,015% (facoltativo).

Procedimento

Collocata la pancetta in un recipiente adatto, si prepara la concia, mescolando gli ingredienti in proporzione al peso e la si distribuisce sopra a spaglio. Lasciare il tempo necessario fino che la carne, per effetto del sale avrà ceduto la parte di liquido che va eliminato. Aggiungere il vino filtrato con un canovaccio per trattenere l'aglio che sarà poi strizzato per dare solo l'aroma.

Variante: salare la pancetta nella giusta proporzione e massaggiare, quando si sarà formato il liquido, eliminarlo, aromatizzare con pepe, spezie e aggiungere il vino come sopra. .



Tempo di salamoia

Variabile, se a carne calda appena macellata, può bastare un giorno, perché inizia subito il processo di fermentazione avendo ancora attiva la carica batterica buona (starter naturale), ad esempio durante la maialatura. Se invece la carne viene lasciata raffreddare o subisce l'abbattimento termico, servono da 5 a 8 giorni perché si riattivi la flora batterica e inizi la fermentazione.

Vanno rivoltate ogni due/tre ore se a carne calda, e una volta al giorno se a carne fredda.

Cucitura o legatura

Togliere la pancetta dalla marinatura ed eliminare la concia in eccesso. Piegarla a libro e in base alla rifilatura, va cucita o legata. Una volta la pancetta con cotenna, si usava cucirla, non c'era alternativa per la scarsa quantità di budelli a disposizione. Questa pratica ha sempre suscitato un certo fascino estetico ed è tuttora in uso, anche se non determinante per la riuscita e la tipicità del prodotto. In alternativa si può legarla stretta con i lembi di cotenna che si sovrappongono, oppure rivestire con budello le parti scoperte della cotenna: i due fondi e la parte laterale dove si congiunge e legare stretta. Quest'ultima a differenza di quella cucita, non necessita della stuccatura (sugna e pepe).



Steccatura

In qualsiasi modo sia stata preparata la pancetta, la steccatura si esegue con rami robusti di: olmo, faggio, carpino, nocciolo, perché non si pieghino, spaccati a metà e tagliati più lunghi della pancetta per poterli legare stretti tra di loro alle due estremità, meglio se con corda elastica per mantenere la compressione nel tempo.



Asciugatura

Non richiede particolari attenzioni, basta qualche giorno in ambiente asciutto con 16-18 °C di temperatura, oppure appendere direttamente in cantina.

Stagionatura

Da un minimo di sei mesi a un anno e oltre. Se ricavata da un maiale di oltre un anno di vita e ben conservata, si può stagionare anche oltre i due anni. In ambiente fresco 11/15 °C e UR 75/80%.

Nella pagina accanto

A - Pancetta rivestita con budello e legata - steccata

B - Pancetta cucita su tre lati - steccata

C - *Baldachì* misto di pancette - steccate e arrotolate



Relatori



Franco Boccazzi



Gianluca Cagioni



Luigi Cagioni



Silvio Conzato



Sergio Desiderati



Gianlugi Grandelli



Danilo Pezzini



Nicola Ruggeri

CALZIFICIO
DUELEGS
 Industria Tessile Mantovana

VIA TOMASINA 29 - GUIDIZZOLO (MN)
 TEL. 0376 840297 - WWW.DUELEGS.COM

GAMBERTI GROUP

IL SENSO DEL MANGIARE

GASTRONOMIA
 Cuoco a domicilio
 piatti tipici - pasta fresca
 gustose prelibatezze

Guidizzolo - via V. Veneto, 2 tel. 0376 818258

nuova idraulica
**MASSIMO
 STRINGA**
 di Silvio

- Impianti idro-termo-sanitari
- Condizionamento
- Riscaldamento tradizionale
 o con pannello a pavimento
- Pannelli solari

Massimo 335 8439517 Silvio 335 6371893

via H. Dunant, 1 - 46040 Guidizzolo (MN)
 Tel. 0376 819194 Fax 0376 818835
 E-mail: idraulicastinga@gmail.com

HENRY'S
**PIZZERIA
 TRATTORIA
 BAR**

CHIUSO IL MERCOLEDÌ

via Cavriana, 29 - Guidizzolo Mn - tel. 0376 819033

DE GIULI GINO srl
Combustibili Carburanti Lubrificanti
 G.P.L. per uso civile, domestico, industriale

COMBUSTIBILI
CARBURANTI

Pellet e Legna

Via Goito, 2 - 46040 GUIDIZZOLO (MN) Tel. 0376 819135 - Fax 0376 840264
 E-mail: degiuligino@libero.it - Web: www.degiuligino.it

Studio di Progettazione Ph09



Bertoni Davide
Guerreschi Alessio

Progettazione - Bio-Editizia - Design - Perizie
Preventivi e Contabilità - Costrutti - Consulenze
Consulenze energetiche - Sicurezza - Provenienze

Via Roma, 33 - 46040 GUIDIZZOLO (MN)
tel. 0376-819025 e-mail: ph09@alice.it - 0376-773374
Pec: ph09@pec.it - telefono: 0432-311111



CALZATURE GRASSI MASSIMO
uomo - donna - bambino

CALZATURE PREDISPOSTE PER PLANTARI

CONFORT il modo comodo stare
GRUNLAND
CINZIA VALLE
Why Not? BY PROGETTO
IGI&CO

PUMA adidas NIKE

CALZATURE ANTINFORTUNISTICHE

GUIDIZZOLO (MN) • via Vittorio Veneto, 85 • tel. 0376/819025



Le delizie del palato
di Rossella e Oscar

Forsticceria R. & O.

E-mail: oscaiola@alice.it
Cell. 349.7021113

Mercati di: Sabato-Marmirolo
Domenica-Goitto / Lunedì-Luzzara / Mercoledì-Gonzaga / Giovedì-Lonato
via Roma, 43/A - 46040 Guidizzolo (MN)

**TABACCHERIA
EDICOLA E CARTOLERIA
SPAGNOLI**

T di Spagnoli Gloria
Piazzale Marconi 15
Guidizzolo (MN)
tel. e fax 0376 840238

SALI E TABACCHI
VALORI BOLLATI
SELF SERVICE 24 H

GIOCO DEL LOTTO

g a s t a
a c e r t a
e l l e r o m i a
r i a f r e s c a



"L'Arte del Cibarsi"
...dove la qualità si distingue...

di Rodella Carlo Carmen e Virginia

Via Vittorio Veneto, 7 - 46040 GUIDIZZOLO - MN - Tel. 3376/819076

Allianz 

AGENZIA PRINCIPALE GHEDI
Di MONTEMAGNO
FLORIANA-ELEONORA-FRANCESCO
ASSICURAZIONI IN TUTTI I RAMI
Ufficio Guidizzolo P.le Marconi 13.a
Fax-030.902761-ghedil@ageallianz.it

Az. Agr. Suinicola di Pezzini Danilo



salumi
carni
mezzene

VENDITA DIRETTA

Via Selvarizzo, 12 46040 GUIDIZZOLO (MN)
tel. 0376-847345 cell. 349-8053616 e-mail: pezzinif@inwind.it

Azzoni
SEMPLICEMENTE BUONI

Salumificio
Via M. L. King, 32 - 46020 Polesine di Pegognaga MN
Tel. 0376-525251 e-mail: info@polcarni.it

Indice

<i>Collegio relatori e ricercatori</i>	<i>pag.</i>	6
<i>Premessa</i>	<i>pag.</i>	7
<i>Presentazione</i>	<i>pag.</i>	8
<i>Presentazione</i>	<i>pag.</i>	9
<i>La storia</i>	<i>pag.</i>	10
<i>La pancetta steccata a Guidizzolo</i>	<i>pag.</i>	16
<i>Disciplinare della pancetta steccata</i>	<i>pag.</i>	17
<i>Scheda tecnica</i>	<i>pag.</i>	18
<i>Relatori</i>	<i>pag.</i>	24

