

15 Novembre 2018

I Malafronte

Salame con Pecorino stagionato in fossa: romagnolo fino all'ultima fetta

Diverse tradizioni del territorio s'incontrano in questo insaccato dal gusto deciso. A parlarcene è Virginia Malafronte, responsabile commerciale e controllo qualità del salumificio I Malafronte



Emilia Romagna

Più che un insaccato, il **Salame con Pecorino stagionato in fossa** è una dichiarazione d'amore alla Romagna. Perché questa specialità - che prende forma nel **salumificio I Malafronte [1]** - racchiude in un'unica preparazione alcuni fra i gusti più tipici della sua terra generosa e poetica. A raccontarci di questa perfetta combinazione è **Virginia Malafronte**, responsabile commerciale e controllo qualità del salumificio di famiglia. Si tratta di un prodotto realizzato con tagli di carne suina nazionale e ingredienti locali? ha spiegato. Nella preparazione utilizziamo infatti sale marino integrale proveniente dalla **Salina di Cervia [2]** e formaggio Pecorino malformato stagionato nella **fossa Pellegrini di Sogliano al Rubicone** in provincia di Forlì-Cesena?.

Da tempo I Malafronte utilizzano materie prime? dalla forte **connotazione territoriale** per valorizzare ancora di più le nostre tipicità? ha detto Virginia. A ben vedere, il Salame con Pecorino stagionato in fossa è parte della linea? Gli innamorati? proprio perché nasce dall'unione tra le due specialità. Una scelta, ha aggiunto,? che permette di ottenere un prodotto dal **sapore deciso** e il **profumo travolgente**: ottimo da degustare accanto a un calice di Amarone, un Brunello, oppure abbinato a Sagrantino o Aglianico?.

Il Salame con Pecorino stagionato in fossa è insaccato in **budello naturale** e **legato a mano** come si faceva una volta, senza l'aggiunta di conservanti e antiossidanti. Ed è solo una fra le specialità curate da I Malafronte che, da tre generazioni, si dedicano ai nobili **salumi della tradizione**. Una passione nata nel 1962 dal padre Nives che, sapientemente, ha trasmesso l'arte ai figli Mattia e Mauro, quindi ai nipoti. I Malafronte oggi non sono solo una famiglia, ma anche un marchio di eccellenza. Una qualità

continuamente ricercata? ha chiarito Virginia; e che si ritrova oggi nelle loro differenti proposte, capaci di diventare sinfonia di profumi e poesia per ogni palato.

Links

[1] <http://www.imalafrente.it>

[2] <http://www.territori.coop.it/Alla%20scoperta%20del%20Sale%20dolce%20di%20Cervia>