

05 Febbraio 2019

Salumificio Franceschini

L'arte emiliana dei Ciccicoli Campagnoli

Alla scoperta di una ricetta antica ancora custodita dal Salumificio Franceschini di Modena. A parlarci dei segreti di cottura e degli ingredienti di questa specialità è il titolare Vincenzo Franceschini



Emilia-Romagna

In Emilia Romagna l'arte di forgiare **ciccicoli** è questione di ricette custodite e tradizioni da rispettare. Per conoscere alcuni dei gustosi segreti di questa specialità abbiamo chiesto a **Vincenzo Franceschini**, titolare dell'omonimo [Salumificio](#) [1] che, a **Modena**, produce ciccicoli da oltre settant'anni seguendo l'antico **metodo di famiglia**. Si tratta di selezionare innanzitutto gli ingredienti che "non sono affatto gli scarti della lavorazione del maiale, né le parti più povere" assicura Franceschini, chiarendo che la sua ricetta "comprende esclusivamente **guanciaie** e **grasso di pancetta**". "È una preparazione precisa che apparteneva ai nostri nonni e abbiamo avuto la fortuna di custodire" ha spiegato. "Ecco perché oggi possiamo davvero parlare di tradizione".

A fare la differenza è anche la cottura con il metodo tradizionale a **caldaie aperte**. In questo modo, ha spiegato Franceschini, "i ciccicoli possono bollire nello strutto dentro a vasche ramate per otto ore, ricalcando i tempi in cui cuocevano sul fuoco proprio in caldaie di rame". A fine **bollitura** si procede quindi alla **salatura** "utilizzando solo spezie naturali, senza l'aggiunta di alcun conservante". Una volta raffreddati vengono infine pressati e messi sottovuoto. "Sono 100% naturali" ha proseguito "e ottenuti da carni provenienti solo da allevamenti locali".

I **ciccicoli campagnoli** si presentano come una sorta di **torta rotonda** (oppure a forma di mezza

luna) di un'altezza tra i quattro e i cinque centimetri. Sono morbidi e gustosi: si mangiano affettati o a cubetti come fosse un salume. Non sono però da confondere con quelli **montanari** che, come chiarisce Franceschini, "si realizzano in forme più grandi e squadrate e hanno un **sapore più dolce**" che si sposa bene con il gnocco fritto o focacce calde. Ci sono poi i ciccioli in piccoli pezzi nella **versione frolla**: "Sono fritti nello strutto e ottimi come stuzzichino da accompagnare ad aperitivi". Sulla **scelta del vino** Franceschini non ha dubbi: "Per accompagnare i ciccioli si può degustare sia un bianco che un rosso leggero, l'importante è che non siano troppo alcolici o corposi perché possano esaltare i sapori senza coprirli".

Links

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