

# Al Vinitaly si celebra il “matrimonio perfetto” tra Sami e Cantine Lombardini

DI MARCO PEDERZOLI

L'azienda modenese del “maialino rampante”, che presenta l'innovazione de “L'Arrostichetto”, ha siglato una partnership con la celebre cantina reggiana del lambrusco “Campanone”.



**V**ignola (Modena). Qual è la ricetta per il matrimonio perfetto? La risposta è semplice e particolarmente gustosa: “L'Arrostichetto” di Sami e il lambrusco “Il Campanone” di Lombardini. Con il claim “Il Campanone & L'Arrostichetto matrimonio perfetto”, che si presenta per la prima volta in assoluto a Vinitaly 2015, le aziende Sami di Vignola (Modena) e Lombardini di Novellara (Reggio Emilia), entrambe realtà leader nei propri ambiti di riferimento, hanno presentato la nascita di un sodalizio destinato a durare nel tempo e a riprodursi anche in altri eventi di alto livello, come è appunto il Salone internazionale del vino e dei distillati che quest'anno si tiene a Verona dal 22 al 25 marzo. «Tutto è nato – spiega Pier Lui-

gi Montorsi, patron di Sami S.r.l., azienda di Vignola specializzata nella commercializzazione di diversi prodotti di carne suina con l'inconfondibile marchio del maialino rampante – dalla nostra volontà di lanciare nel migliore dei modi un prodotto altamente innovativo come L'Arrostichetto, ovvero gustosi filetti di suino avvolti attorno ad un osso ricavato dallo stinco del maiale. Il respiro internazionale del Vinitaly, in questo senso, rappresenta un'ottima opportunità, così abbiamo deciso di prendere parte a questo salone assieme a un'azienda che, in Emilia, ha fatto la storia nell'ambito del vino: le Cantine Lombardini S.r.l. ([lombardinivini.it](http://lombardinivini.it)), azienda che dal 1925 produce lambrusco di altissima qualità, tra cui il



Da sinistra: Chiara Lombardini, responsabile commerciale Cantine Lombardini e il patron di Sami Pier Luigi Montorsi.



La famiglia Lombardini a capo delle Cantine Lombardini. Da sinistra Chiara con papà Marco e le sorelle Virginia e Cecilia.

pregiato Campanone (marchio registrato, n.d.r.) . Proprio Il Campanone, un rosso frizzante secco ottenuto da uve Salamino e Marani, sarà abbinato nel corso del Vinitaly al nostro Arrostichetto, per proporre ai visitatori un piatto dal sapore particolarmente gustoso...insomma un matrimonio perfetto con i piedi sotto alla tavola». Un grande successo di questo "matrimonio" enogastronomico, peraltro, è stato già ottenuto in anteprima a G-Pexh 2015, l'evento annuale per ristoratori organizzato da Global Pesca nella prestigiosa cornice del Grand Hotel Regina Palace di Stresa, dall'1 al 4 marzo scorsi. Anche in questo caso, l'Arrostichetto è stato abbinato al "Campanone" di Lombardini, riscuotendo tantissimi consensi tra ristoratori e addetti del settore. L'Arrostichetto, che proprio in queste settimane sta entrando nei circuiti dell'ho.re.ca. a livello nazionale dopo avere concluso una più che positiva fase di test, corrisponde anatomicamente alla testa del

filetto suino. Tale taglio viene ricavato, o per meglio dire estratto, dal rifilo delle cosce fresche suine. Il suo peso varia da 150 a 300 grammi e Sami può selezionare i tagli secondo le specifiche indicazioni del cliente. L'Arrostichetto presenta esternamente, attaccata al filetto, una piccola parte grassa che ne favorisce il mantenimento della morbidezza e che si scioglie durante la cottura. Il prodotto si completa inoltre con la presenza di un piccolo osso ricavato dallo stinco del maiale che, inserito in L'Arrostichetto, dona quella caratterizzazione tale da renderlo unico nell'ambito delle carni fresche suine impiegate sia per la gastronomia, sia per la ristorazione. L'Arrostichetto si conserva in frigorifero a circa 4 gradi centigradi e, nel congelatore, a -20° centigradi. In quest'ultimo caso, per scongelarlo occorrono 6/7 minuti nel forno a microonde e 4/5 ore a temperatura ambiente. Per degustarlo al meglio, Sami propone due diverse ricette, in padella o alla griglia. La ricetta della padella recita: «Preparare un battuto di aglio, rosmarino e sale fino, prendere l'Arrostichetto e girarlo bene nel battuto appena preparato fino a farlo insaporire al meglio. Prendiamo a questo punto la nostra padella, dove abbiamo aggiunto una noce di burro, vi adagiamo il nostro Arrostichetto insieme alla rimanenza del battuto e lo facciamo rosolare a fuoco lento, girandolo sempre, per circa 15/20 minuti. Prima del termine



Il Campanone, prodotto di punta delle Cantine Lombardini, nelle sue diverse declinazioni: rosso tradizionale, rosato e bianco

della cottura aggiungiamo un bicchiere di vino bianco, mettiamo un coperchio sulla padella per ancora 5 -10 minuti togliendolo alla fine della cottura, scopriamo e facciamo evaporare. A questo punto l'Arrostichetto è pronto per essere servito». Per la griglia, la ricetta comanda invece: «L'Arrostichetto deve essere insaporito come per la preparazione in padella. Successivamente, viene disposto sulla griglia dove deve rimanere il tempo necessario per cuocersi esternamente e per rimanere di colore rosato all'interno. Ricordiamoci di girare sempre l'Arrostichetto onde evitare che si attacchi alla griglia. Al termine della sua preparazione il consiglio è quello di servirlo accompagnato a verdure grigliate o a patate arrostiti al forno». ■

