

le rubriche

Maggio 2021



LE GASTRONOMIE

ENOGASTRONOMIA MAZZINI - CREMONA

LA VERA CUCINA CREMONESE

È papà Franco, chef di professione, a fondare nel 1976 l'Enogastronomia Mazzini. Al suo fianco il figlio Achille, che oggi porta avanti l'attività insieme alla sorella Patrizia. Appena diplomato inizia a lavorare con il padre. Poi, spinto dalla passione, intraprende numerosi corsi a tema enogastronomico, diventando così sommelier nonché degustatore di aceto balsamico, olio extravergine d'oliva, birra, formaggio e grappe. La sua filosofia è valorizzare, attraverso i prodotti, la tipicità del territorio. Che ben risalta nelle proposte culinarie del negozio. Come nel caso delle paste ripiene, tutte fatte artigianalmente sul posto. Tra queste, i marubini (tipici del Cremonese) e il tortello di torrone alle mandorle. La territorialità è presente anche nella selezione di salumi e formaggi. I Mazzini, infatti, privilegiano produzioni locali, salvo eccezioni (come lo speck Alto Adige Igp, la mortadella, il prosciutto cotto e le specialità nel periodo natalizio). L'offerta casearia comprende il provolone Valpadana Dop, il grana padano Dop riserva stagionato oltre 12 mesi, il gorgonzola, il salva cremasco e varie referenze di capra e di pecora (come il brie con latte di capra, i pecorini stagionati, ecc.). Sul fronte dei salumi, invece, la proposta include il prosciutto di Parma (stagionato minimo 18 mesi), il culatello di Zibello, la coppa e la pancetta piacentina, il guanciale affumicato e il salame Cremona Igp. Caratteristico della città anche il cotechino vaniglia, disponibile da novembre a febbraio. Al di là della gamma di salumi e formaggi, è la gastronomia il fiore all'occhiello del punto vendita: la pasta fresca, le salse (di prezzemolo crudo, di verdure, le maionesi, l'insalata russa, ecc.), i contorni (come la peperonata). Tutti preparati secondo la tradizio-

ne. Così come i primi e i secondi piatti, le verdure e i dolci, fatti in casa e diversi ogni giorno, che è possibile consumare in loco oppure ordinare d'asporto o a domicilio. Tra gli altri servizi, il catering e le degustazioni, anche di gruppo, in occasione delle principali manifestazioni di Cremona. Per esempio, in concomitanza con la Festa del torrone, i Mazzini offrono a chi desidera l'opportunità di assaggiare gratuitamente (previo appuntamento telefonico) le prelibatezze della zona. Infine, in negozio si possono reperire olio extravergine, pasta secca, sottoli e prodotti conservati in vaso di vetro (funghi porcini, giardiniera, ecc.), del territorio e dintorni. In vendita anche alcune referenze dolci di aziende locali: marmellate, torte di rose e, tra i biscotti, gli Isolini, tipici di Isola Dovarese, la cittadina cremonese da cui prendono il nome. Quanto alle bevande, l'Enogastronomia Mazzini propone varie etichette di vino, soprattutto italiane, e una selezione di birre tedesche.



Anno di nascita: 1976
Indirizzo: corso XX Settembre, 49
Telefono: 0372 801685
Titolari: Achille e Patrizia Mazzini
Superficie: 50 mq (punto vendita) + 12 mq (esterno)
Vetrine: 1
Sito web: www.enogastronomiamazzini.com
Email: enogastronomiamazzini@fastpiu.it

Salumi: prosciutto di Parma (stagionato minimo 18 mesi), culatello di Zibello, coppa piacentina, pancetta piacentina, guanciale affumicato, salame Cremona Igp, cotechino vaniglia, speck Alto Adige Igp, mortadella, prosciutto cotto Negroni.
Formaggi: provolone Valpadana Dop, grana padano Dop riserva stagionato oltre 12 mesi, gorgonzola, salva cremasco, formaggi di capra e di pecora (brie con latte di capra, pecorini stagionati, ecc.).
Dolci: marmellate, torte di rose, biscotti (tra cui gli Isolini), ecc.
Bevande: vini (soprattutto italiani), birre tedesche.
Altri prodotti: pasta fresca (anche ripiena: ravioli di zucca, ricotta e spinaci, al radicchio, al torrone, marubini), salse, pasta secca, olio extravergine d'oliva, sottoli e prodotti in vaso di vetro (funghi porcini, giardiniera, ecc.).
Servizi: produzione di primi, secondi, contorni e dolci, catering, ristorazione, degustazioni (anche di gruppo), consegna a domicilio, servizio d'asporto.

IL TEMPIO DEL GUSTO - GUARDIAGRELE (CH)
SAPERI E SAPORI

Affonda le sue radici nel lontano 1942 l'attività gastronomica della famiglia Zulli. Che, fin dal principio, inizia a dedicarsi alla vendita di prodotti abruzzesi di alta qualità. Nel 1966, Rocco, seguendo le orme di papà Arcangelo, prende le redini del punto vendita e affina la conoscenza delle migliori referenze regionali. Con il passare del tempo, arriva il cambio generazionale: Rocco non abbandona il campo, ma fa un passo indietro e diventa supervisore. Gli subentrano i quattro figli, che ricevono in lascito dalle mani paterne una vera boutique della gastronomia abruzzese. Con un obiettivo ben preciso: creare un'impresa innovativa e dinamica, fondata sulla

qualità e sul rispetto delle tradizioni locali. L'esercizio si presenta al pubblico come un vero e proprio punto di riferimento per i buongustai, che possono approfittare di un ampio assortimento di Dop e Igp italiane. Al banco salumi, poi, si aggiungono altre specialità, come la ventricina di Guilmi, gli angioletti dolci e i diavoletti piccanti di produzione propria. Anche il reparto caseario propone alcune tipicità regionali: è il caso della mozzarella abruzzese di Montazzoli, del caciocavallo di Montazzoli e del caciocavallo di Agnone. Non mancano, anche in questo caso, referenze Dop e Igp, come il Parmigiano reggiano e l'Asiago nero. La gastronomia, infine, si

compone di un'ampia offerta di vini locali e nazionali, prodotti tipici di montagna, mieli, funghi e dolci fatti in casa. Tutte le delizie possono essere degustate all'interno dell'angolo delle prelibatezze, uno spazio dedicato al consumo dove non mancano, tra le altre cose, anche le specialità della casa. Come il baccalà, cucinato secondo la ricetta tradizionale. L'intera esperienza gastronomica si compone di un ulteriore valore aggiunto: i fratelli Zulli, infatti, sono sempre disponibili a rilasciare preziosi consigli in merito ai prodotti venduti. Affinché i clienti, oltre alla mera esperienza di acquisto, portino a casa anche "un pezzo di Abruzzo".

Salumi: prosciutto di Silvano Scioli, prosciutto Fior di Maiella, salsicce angioletti dolci e diavoletti piccanti, prosciutto crudo King, prosciuttella Leoncini, ventricina di Guilmi, prosciutto di Parma, prosciutto cotto Vismara, prosciutto cotto Casa Modena, prodotti Dop e Igp locali.
Formaggi: mozzarella abruzzese di Montazzoli, formaggi a pasta dura, ricotta, scamorza, burrata, caciocavallo di Montazzoli, caciocavallo di Agnone, cacio del Conte, formaggio olandese, pecorino sardo Fior di Pastore, pecorino sardo Smeraldo, Asiago nero Dop, Parmigiano reggiano Dop.
Servizi: area degustazione, vendita di referenze presso sei mercati fiornali, consegna a domicilio.



Anno di nascita: 1948
Indirizzo: via Roma, 212
Telefono: 0871 83463
Titolari: Gaspare Zulli e fratelli
Superficie: 100 mq
Vetrine: 2
Sito web: www.iltempiodelgusto.it
Email: info@iltempiodelgusto.it

