

LE PROPOSTE DELLA «PIEMONTESE CARNI» DI BIELLA

L'esaltazione dei sapori nel segno della tradizione

1

Sinonimo di garanzia e qualità, è sufficiente varcare l'uscio della Piemontese Carni per essere conquistati dai sapori e dalla genuinità dei prodotti locali presenti in questa macelleria storica di Biella. Assieme a un banco di carni bovine esclusivamente di razza piemontese -specialità della casa- quello alla Piemontese Carni è un lungo viaggio tra le eccellenze gastronomiche del territorio: dalla paletta, alle tome delle valli Elvo e Cervo, passando dai piatti tipici come «l'agnolotto dal maslè» c'è solo l'imbarazzo della scelta. Macelleria sin dal 1972, con un primo negozio a Candelo, oggi l'attività nata dalla famiglia Panelli trova sede in centro a Biella, in via Tripoli 37, dove conta su un banco espositivo di oltre 12 metri di carni selezionate, salumeria assortita, carni avicole di prima qualità, suine di allevamenti selezionati. Si può trovare anche una vetrina di prodotti gastronomici di cucina tradizionale con la produzione salumi «agnolotti del macellaio», famosi gli agnolotti natalizi con brasato di bue. Ci sono poi i salumi scelti, formaggi locali e tutto ciò che condiziona il buon gusto della tavola.



articolo principale

La provenienza delle carni bovine è esclusivamente di «Razza Piemontese». Con selezione e proposte di qualità: il sanato, vitello di 6-7 mesi alimentato esclusivamente a latte naturale tipico della zona canavesana; il vitello del Monferrato, fassone, carne di vitello detto anche «della coscia» tipico del Monferrato; manzo, bovino adatti per la carne, no parte anche i «castrati» e il famoso bue di Natale. Inoltre nel settore avicolo si trovano galli, faraone, galline e a Natale il famoso capone tutti allevati a terra e di provenienza nostrana. Immane un passaggio al banco dei salumi e formaggi. Qui la Piemontese Carni propone un assortimento di salumi artigianali da produzione propria con carni suine allevate in cascina con la sapienza dei

In vista del Natale.

Dai migliori tagli bovini

e specialità di suino

passano per le migliori cucine

regionali. Tra i salumi si trovano il prosciutto di Biellese e il «salam d'una». Dal 2010 la Piemontese Carni fa parte dell'associazione produttori biellesi di paletta. Il tagliere dei formaggi è invece composto da maccagni e tome tipiche delle valli biellesi arricchito poi da Parmigiano Reggiano millesimato e pecorino sardo proveniente da pastori della zona di Pattada (Sassari).

In gastronomia la cucina regala poi un vasto assortimento di piatti tipici piemontesi preparati

con ingredienti di qualità per presentare sulla tavola genuinità. Oltre ai piatti dal gusto tipico regionale viene proposto un menu di cucina leggera senza perdere il piacere del gusto. Si realizzano anche piatti di ordinazione. La Piemontese Carni vanta la qualità della casa «l'agnolotto dal maslè» con manzo, cavolo verza, uova e peperoni in bagna cauda, un'antica ricetta di famiglia. Per le festività questo prodotto raggiunge la somma bontà con una variante: al posto dell'arrosto di manzo è preparato col brasato di bue. Al banco ci sono oltre 50 piatti pronti, dall'insalata russa, ai peperoni in bagna cauda, per fare solo degli esempi. Attualmente l'azienda è gestita da Luca e il padre Paolo con l'aiuto di validi collaboratori del settore, il negozio di via Tripoli è aperto dal martedì al sabato dalle 8 alle 12,30 e dalle 15,30 alle 19.

STORIA DI 2.500 ANNI

L'antica arte di produrre i salumi

2

Da quando l'uomo ha iniziato a lavorare la carne e ha iniziato a produrre salumi? Si può dire che quella che è rimasta una vera e propria «arte» è rimasta la notte dei tempi. L'uso delle carni in particolare di maiale -trasformate in salumi, ha radici antiche. Basti pensare ai ritrovamenti archeologici di Forcello, in cui sono stati ritrovati 50.000 anni fa il 60% di suini rispetto a quello di Cristo: Gli studiosi hanno scoperto che erano animali di circa 2-3 anni, tutti senza arti inferiori. Si può dire che già lì era nata l'arte di realizzare salumi. Con i Romani aumenta la produzione di carni (in particolare di suino) da lavorare e, specie il prosciutto, diventa l'elemento di maggior pregio ricavato dal suino. Un'importanza che poi viene cresciuta anche durante il Medioevo quando il pascolo del suino ha un rilievo particolare al punto che i boschi sono misurati in base alla loro capacità di nutrire i maiali.

Con il tempo il suino e il prosciutto sono legati, assumono progressivamente maggiore importanza passando dai trionfi rinascimentali, in cui si sviluppa l'arte gastronomica, fino all'Ottocento quando iniziano a nascere un po' ovunque in Italia i laboratori alimentari e anche le prime salumerie.

Tra il 1100 e il 1600 in tutta la Penisola c'è stato anche uno sviluppo di tutti quei mestieri legati alla trasformazione della carne. È in quel periodo si affaccia che nasce la figura del «norcino», che, grazie alla sua abilità, dà vita alla creazione di nuovi prodotti di salumeria. La figura del norcino mantenne intatta la propria fama sino all'indomani della fine della I Guerra Mondiale. E oggi portata avanti da molte figure di artigiani e di aziende industriali alimentari.

citazione sponsor

3

GRAFICA PUBBLICITARIA ARCHITETTI

E CELEBRIAMO I NOSTRI SALUMI: CON TRASPARENZA, SEMPLICITÀ E RISPETTO PER IL CONSUMATORE.

Le nostre carni sono sane, naturali e lavorate nel rispetto di rigidi disciplinari.

no con fedeltà carni e tradizione italiana. noi della famiglia Bergamaschi produciamo salumi di qualità e vogliamo RACCONTARTELL. TI aspettiamo presso il nostro spaccio aziendale.

SALUMI DI QUALITÀ DAL 1975

VIA FIUME SESIA 2 - 28064 SILLAVENGO (NO) - TEL. 0321 825246

www.norcini.it | info@norcini.it | Azienda Agricola Valdesa

4

GRAFICA PUBBLICITARIA SPONSOR

Dopo lunga esperienza in campo agricolo e nell'allevamento del bestiame bovino "Cascina La Fontana" ha deciso di proporre direttamente i suoi prodotti al consumatore senza passare attraverso intermediari credendo nella cosiddetta "Filiera corta" senza spostamenti e garanzia dell'origine e dell'assoluta freschezza. Il nostro pezzo forte è la CARNE BOVINA DI RAZZA PIEMONTESE. Nel nostro spaccio potete trovare anche salumi, uova prodotte da galline allevate a terra, salumi, latte, formaggi freschi e stagionati, miele, riso, prodotti da aziende agricole dei paesi limitrofi.

CARNE DI RAZZA PIEMONTESE!