



FIORUCCI SULLA TAVOLA DELLE FESTE

Natale è quel momento dell'anno in cui si riscopre il piacere di stare insieme ai propri cari e la gioia di condividere momenti conviviali attorno ad una tavola. Per ogni famiglia ci sono dei veri e propri riti e "menù" da rispettare per seguire la propria tradizione familiare, ma ci sono alcuni prodotti tipici che accomunano le tavole di tutti gli italiani: tra questi non possono mancare lo Zampone ed il Cotechino, veri simboli delle festività natalizie.

Fiorucci con la sua linea di precotti - prodotti esclusivamente con carni suine selezionate nel rispetto delle ricette tipiche - porta in tavola la tradizione, per il consueto cenone di fine anno o per i pranzi delle feste con i parenti.

Si dice che le lenticchie portino..... denaro.

In Italia, tutti lo sanno, lo zampone si mangia con le lenticchie, ma forse pochi conoscono l'origine storica di questa antica tradizione.

Nel dialetto lombardo gli zecchini (antiche monete del 1500) venivano chiamati anche lenticchie.

Di qui il loro significato di augurare prosperità e benessere.

ZAMPONE



Di puro suino e cotto a vapore, è senza glutine, glutammato e fosfati aggiunti. Per assaporare tutta la sua bontà, è possibile prepararlo in due modi: in acqua – basta immergere la busta chiusa in una pentola di acqua fredda, portare ad ebollizione e mantenere per altri 20 minuti – oppure nel forno a microonde, togliendo lo zampone dalla busta e disponendolo in una terrina, per poi lasciarlo scaldare nel microonde per 15 minuti a 600 watt.

COTECHINO



Di puro suino e cotto a vapore, è senza glutine, glutammato e fosfati aggiunti. Per assaporare tutta la sua bontà, è possibile prepararlo in due modi: in acqua – basta immergere la busta chiusa in una pentola di acqua fredda, portare ad ebollizione e mantenere per altri 15 minuti – oppure nel forno a microonde, togliendo il cotechino dalla busta e disponendolo in una terrina, per poi lasciarlo scaldare nel microonde per 6 minuti a 600 watt.

STINCO



Di puro suino e cotto al forno, è senza glutine, glutammato e fosfati aggiunti. Per assaporare tutta la sua bontà, è possibile prepararlo in due modi: in acqua – basta immergere la busta chiusa in una pentola di acqua fredda, portare ad ebollizione e mantenere per altri 13 minuti – oppure nel forno a microonde, togliendo lo stinco dalla busta e disponendolo in una terrina, per poi lasciarlo scaldare nel microonde per 7 minuti a 600 watt.



Per esaltare il gusto dello Zampone e del Cotechino, ma anche per accompagnare lo stinco, Fiorucci propone quattro gustose ricette per dei contorni appetitosi:

ZAMPONE O COTECHINO CON PISELLI

Ingredienti (per 2 persone): 400 gr di piselli freschi o surgelati, 1 cipolla, brodo, olio extravergine di oliva e sale q.b..

Come prepararlo: : cuocere il Cotechino o lo Zampone come da suggerimenti per l'uso. Far soffriggere nell'olio la cipolla tagliata sottile. Quando la cipolla inizia a dorare versare i piselli. Continuare la cottura aggiungendo il brodo quando necessario. Correggere di sale. Tagliare a fette il Cotechino o lo Zampone e aggiungerlo ai piselli a fine cottura. Servire caldo.

ZAMPONE O COTECHINO CON PURÈ

Ingredienti (per 2 persone): 350 gr di patate lessate e sbucciate, noce moscata, 180 ml di latte, sale, 30 gr di burro.

Come prepararlo: : cuocere il Cotechino o lo Zampone come da suggerimenti per l'uso. Mettere a bollire il latte con un pizzico di sale e nel frattempo schiacciare le patate fino ad ottenere un pasta fine. Quando il latte è ben caldo, ma non in ebollizione, versarlo gradatamente sulle patate poste in un tegame mescolando con un cucchiaio di legno per 10 minuti, fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Aggiungere la noce moscata e il burro mescolando ancora qualche minuto. Correggere di sale e servire su piatto da portata il Cotechino o lo Zampone affettato con contorno di purè.

ZAMPONE O COTECHINO CON VERDURE CROCCANTI

Ingredienti (per 2 persone): verdure di stagione a tua scelta: cavolfiore, zucchine, carote, cipolla, carciofi. Per la pastella: 100 gr di farina, 1 cucchiaio di lievito in polvere, olio per friggere, sale q.b..

Come prepararlo: : cuocere il Cotechino o lo Zampone come da suggerimenti per l'uso. Far bollire per 10 minuti il cavolfiore e le carote. Le altre verdure possono essere usate a crudo. Tagliarle sottili. Preparare la pastella versando la farina e il lievito in una terrina. Aggiungere l'acqua mescolando fino ad ottenere un impasto coloso. Impastellare le verdure aiutandoti con un cucchiaio e friggerle in abbondante olio bollente. Scolarle, adagiarle su carta assorbente e salarle. Tagliare a fette il Cotechino o lo Zampone e servirlo accompagnato dalle verdure.

COTECHINO CON VERZA

Ingredienti (per 2 persone): foglie verdi di una verza, uno spicchio d'aglio, olio extravergine d'oliva, sale q.b., brodo vegetale.

Come prepararlo: cuocere il Cotechino come da suggerimenti per l'uso. Scottare le foglie di verza in acqua bollente per pochi minuti, scolarle ed asciugarle bene. Spellare il Cotechino, avvolgerlo nelle foglie di verza e chiuderlo in una rete per arrosti. Far rosolare l'aglio nell'olio ed aggiungere il Cotechino. Tenere il fuoco basso e far cuocere coperto per circa 20 minuti, aggiungere del brodo se necessario. Correggere di sale e far raffreddare leggermente prima di togliere la rete. Tagliarlo a fette e servirlo caldo.

Precotti Fiorucci, tradizioni che ritornano.



FIORUCCI: LA STORIA DI UN SUCCESSO INTERNAZIONALE

La Cesare Fiorucci S.p.a., fondata nel 1850 a Norcia, è una realtà di successo che ha saputo portare nel mondo la cultura della salumeria italiana di alta qualità.

Grazie alla cura degli ingredienti selezionati, all'attenzione ai valori nutrizionali e alle esigenze dei consumatori, ha saputo innovarsi negli anni creando prodotti sempre in grado di rispondere alle esigenze del mercato.

Dal 2011 è entrata a far parte di Campofrio Food Group, leader europeo nella lavorazione delle carni.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa FIORUCCI - Weber Shandwick Italia

Erica Tiraboschi – Tel. 02. 57378250 – etiraboschi@webershandwick.com

Federica Mancini – Tel. 02 57378308 - fmancini@webershandwick.com