

15 Novembre 2021

Eureka Carni Marchigiane

Ciauscolo Igp, talmente morbido che si spalma sul pane

Una speciale macinatura delle carni rende il tipico salume marchigiano un'eccezione. Ecco cosa ci racconta Andrea Fiorini, presidente di Eureka Carni Marchigiane di Camerata Picena



Marche

Il **Ciauscolo Igp** è una gustosa specialità norcina dall'entroterra marchigiano. Nasce nella terra dei Monti Sibillini ed è prodotto nelle quattro province di Ancona, Macerata, Ascoli Piceno e Fermo. Proprio nella provincia di Ancona, a Camerata Picena, si trova la **Eureka Carni Marchigiane ? Corte Marchigiana** [1], che produce questa tipicità insignita del marchio Igp, ovvero il riconoscimento europeo che ne conferma qualità e genuinità, con carni esclusivamente italiane.

È fiero di testimoniarlo **Andrea Fiorini**, presidente di Eureka ? Corte Marchigiana, che ci spiega anche la mission aziendale: ?Con ?Futuro della Tradizione? noi intendiamo la storia e la cultura dei sapori tradizionali, recuperati attraverso preparazioni antichissime legate al territorio, che noi rinnoviamo con estrema attenzione, rispettando le ricette originali e applicando i controlli rigorosi di sicurezza necessari. Il risultato è un **trionfo di sapori** che decretano l'eccezione alimentare della nostra regione?. Perché, dicono da queste parti: ?Le persone intelligenti si impegnano a comprendere il nuovo e lo ritrovano nel passato, che sanno rendere attuale?.

Eccoci al Ciauscolo Igp. Ovvero l'eccezione di Corte Marchigiana. Caratteristica principale dell'insaccato è la **consistenza particolarmente morbida**, che ne fa un prodotto spalmabile sul pane. La causa va cercata nella **doppia macinatura delle carni**, che sono la **spalla e la pancetta** del maiale, **rifilo di lonza e rifilo di prosciutto**, mentre il sapore tipico è dovuto alla speziatura con **pepe, aglio e vino**. Prodotto a media e bassa stagionatura (minima 21 gg), il Ciauscolo Igp è insaccato in budello naturale.

E se il Ciauscolo Igp è il prodotto simbolo di Corte Marchigiana, vero è che l'azienda presenta tutta la norcineria tradizionale locale, preparata con la sapiente tecnica dei salumai delle diverse terre di produzione.



«Alla Corte Marchigiana si scelgono le carni migliori» afferma il presidente - «C'è un impegno quotidiano e costante nel tempo nel selezionare materie prime e tagli di alta qualità. Inoltre, l'azienda è in continua evoluzione nei processi produttivi e nello stabilimento, oggetto di periodiche migliorie, di anno in anno».

Alla bontà dei prodotti di Corte Marchigiana concorrono almeno **tre elementi**, di cui due forniti direttamente da madre natura. Parliamo del clima collinare e della salubrità dell'aria, a cui si aggiunge la ricchezza di consolidate tradizioni norcine. L'azienda di Camerata Picena ci mette del suo, regalando a chi assaggia sapori prelibati e ricercati, che richiamano l'atmosfera dei convivi in campagna.

La Corte Marchigiana interpreta la **gastronomia ai più alti livelli**, cercando sempre di unire i concetti di squisitezza e salubrità, mettendo l'ottimismo nei suoi processi produttivi.

Qui bontà e bellezza vanno a braccetto e ci conducono in un viaggio senza fine nel gusto più autentico delle Marche. Nella cesta delle vivande ritroviamo i prodotti derivanti da un'esperta lavorazione del maiale, «Unico animale che restituisce tutto ciò che ha ricevuto durante la sua esistenza» sottolinea Andrea.

Un animale, ci ricordano da queste parti, che è stato celebrato da poeti antichi come Lucrezio nel *De rerum natura*, Apicio nel *De coquinaria*, fino a Petronio nel *Satyricon*.

Per il signor Fiorini e i suoi collaboratori è forte la consapevolezza di trovarsi in un territorio unico, meraviglioso e ricco di risorse. Perciò da parte di Eureka ? Corte Marchigiana il rispetto dell'ambiente è imprescindibile.

Links

[1] <https://www.cortemarchigiana.it/>