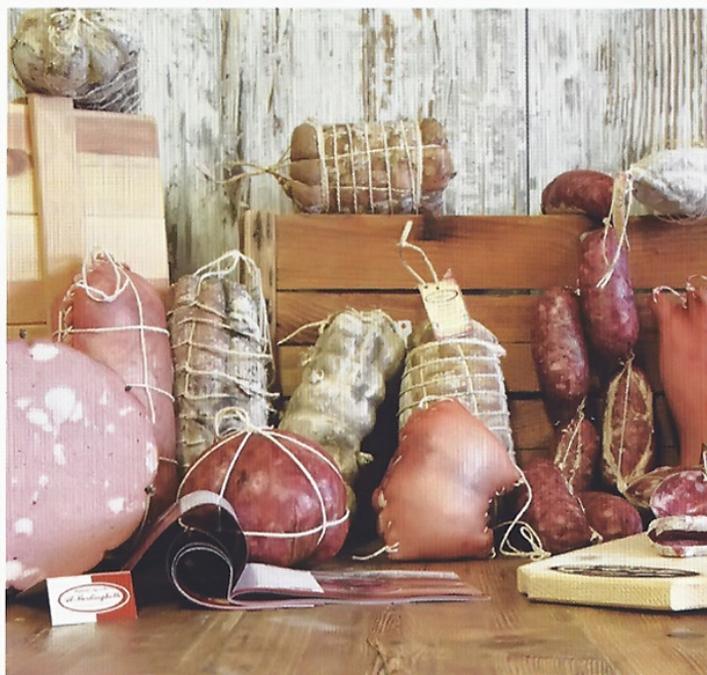


# Una filiera cortissima per **salumi** di qualità

A BERLINGO, IN PROVINCIA DI BRESCIA, VI È UN LUOGO IN CUI DAI PRIMI DEL NOVECENTO LA FAMIGLIA BELLINI si tramanda con sapienza e passione le tradizioni agroalimentari e la cultura legate alla propria terra. Una realtà in continuo divenire che, con il passare del tempo, si è evoluta seguendo stimoli e richieste di una società che desidera con insistenza crescente ritrovare i sapori e le sensazioni di una volta. È così che, nel 2005, Luigi Bellini ha compreso il valore della riscoperta degli antichi gesti legati alla tradizione norcina e ha scelto di concentrare l'attività sulla produzione di salumi di altissima qualità. Una filiera cortissima in cui i maiali, rigorosamente italiani, vengono allevati e portati a oltre i 200 chili, trasformati, affinati utilizzando soltanto sale marino, spezie naturali e rifiutando additivi, glutine o lattosio. I prodotti vengono poi venduti nella suggestiva cascina ristrutturata dell'azienda agricola Al Berlinghetto, che ospita il laboratorio, il punto vendita e lo spazio eventi, dove il venerdì e il sabato sera vengono allestiti piacevoli aperitivi in cui degustare alcune delle 40 tipologie di salumi.



**INFO** | [www.alberlinghetto.it](http://www.alberlinghetto.it)

## LA RICETTA

Con l'avvicinarsi del Carnevale vale la pena concedersi il lusso degli ultimi bagordi gastronomici. Quella proposta è una versione alleggerita e gourmet di un classico della tradizione lombarda: il cotechino.

### Cotechino con sedano rapa e puntarelle all'acciuga

Ingredienti per 4 persone

1 cotechino fresco; 1 cespo piccolo di cicoria asparago o puntarelle; ½ sedano rapa; latte q.b.; 4 filetti d'acciuga sott'olio salati; olio evo, aceto e sale q.b.

#### Preparazione

Chiudete il cotechino in carta da forno e fatelo bollire in abbondante acqua fredda non salata per 3 ore e ½. Pulite il sedano rapa, tagliatelo

in tanti cubetti di 4 cm e riponetelo in una casseruola ricoprendolo con latte. Lasciate cuocere 40 minuti, sino a quando la verdura non risulterà tenera. Con una schiumarola, trasferite il sedano rapa nel bicchiere del frullatore e riducetelo in purea aggiungendo sale, pepe e olio evo. Se troppo denso è possibile metterci anche una parte del liquido di cottura. Pulite le puntarelle eliminando le foglie esterne e lavando e mondando le cimette interne. Sezionatele e tagliatele sottili. Tenete da parte 4 punte per la decorazione finale. Condite le puntarelle con olio, aggiustate di sale e pepe e aggiungete l'aceto e le acciughe che avrete prima finemente tritate. Quando il cotechino è cotto, porzionatelo eliminando la pelle. Impiattate adagiando in una fondina calda la purea di sedano rapa, due o tre fettine di cotechino e completate con qualche puntarella che avrà la proprietà di sgrassare il piatto e la bocca.



### FRESCO, COTTO O DA PENTOLA QUESTIONE DI FAMIGLIA

Dal produttore al consumatore, nel punto vendita oppure attraverso il sito internet dell'azienda Al Berlinghetto è possibile acquistare tutti i prodotti della famiglia Bellini. Stagionati e cotti, imperdibili tutte le versioni di salami, così come le coppe, la mortadella al tartufo e il culatello cotto, uno dei fiori all'occhiello. Se preferite ecco quelli freschi, come salsicce, braciole o tagli, oltre ai favolosi prodotti da pentola. Da non perdere il cotechino filzetta, la coppa da pentola, il rarissimo osso stomaco del maiale o i tradizionali e sempre più introvabili mariola e monsignore.

Per approfondimenti scrivete a [stefania@mangialedadio.it](mailto:stefania@mangialedadio.it) o visitate [www.mangialedadio.it](http://www.mangialedadio.it)