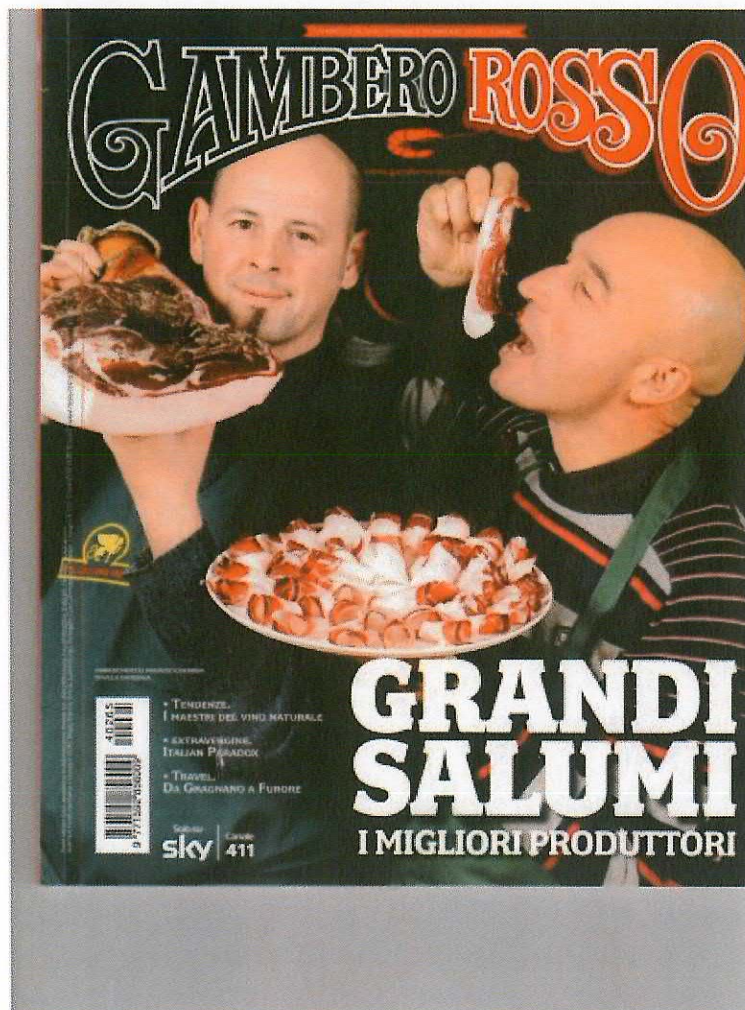


Villa Caviciana conquista la copertina del Gambero Rosso



Gambero Rosso

I premi. Le eccellenze

grandi salumi

PROSCUITTO CRUDO DI MANGALIFTA
Villa Caviciana

LAZIO



NORCINO: FABRIZIO NOCCI

Dalla trasformazione delle carni in salumi artigianali, con lavorazione interamente manuale , compreso l'insaccamento dei salami, si occupa **Fabrizio Nocci**, poco più di 40 anni e un passato da disossatore in un'industria di prosciutti cotti.

IL PROSCIUTTO DI MANGALITZA

Un crudo straordinario, Eccellenza nella guida Grandi Salumi del Gambero Rosso. Guardando la fetta colpisce subito all'occhio la qualità e la pulizia del grasso (grasso oleoso pieno di grassi polinsaturi). Qualità confermata dalla delicatezza delle note sapide al naso e dalla finezza che dimostra il palato, dove si esprime con grande complessità (nociola, note balsamiche, agrumi), equilibrio e persistenza.

IL SALAME SCHIACCIATA

Molto buono anche il salame schiacciato (Tre Fette nella medesima guida), di fatto una schiacciata romana ma pressata tra tavole di legno invece che griglie, ottenuto da un impasto di carni condite con sale, pepe e aglio macerato nel vino di Villa Caviciana; la cui cifra è l'equilibrio: gradevole acidità, sapidità ben dosata, note vinose e una punta di piccante.



LA CORONA CASARECCIA

Interessante la corona casareccia, stesso impasto del salame schiacciato ma insaccato nel budello naturale di suino: il naso esprime freschezza, spezie, note vinose e fruttate, al palato si apprezza un buon equilibrio e persistenza.

LA COPPA

Buonissima la coppa che deriva da uno studio di anni in cui si è cercato il giusto equilibrio di ingredienti e sapori. Delicata, ma persistente, armonica e bilanciata nel gusto, con la giusta speziatura. Da provare anche la lonza, la spalla, la pancetta ,e le salsicce ed i salumi di pecora zackel.

