

## “Il Maiale si fa BIO” – Edizione 2011



### 1. Gran Medaglia d'oro

Az. Agr. Biologica Serpepe

Per il prodotto: pancetta

L'**Azienda biologica SERPEPE** di Viterbo si è aggiudicata la **Gran Medaglia d'Oro del Concorso Nazionale “IL MAIALE SI FA BIO 2011”**. L'edizione di quest'anno, conclusosi il **4 giugno a Castiglione d'Orcia**, si è avvalsa della preziosa collaborazione anche del **BIOFACH di NORIMBERGA** e del **“GAMBERO ROSSO”**. Le commissioni di esperti, tecnici e giornalisti impegnati in degustazioni rigorosamente “alla cieca” hanno assegnato il **primo premio assoluto** alla **pancetta biologica di Domenica Fiorentini** che bisca così il successo ottenuto nella precedente edizione col suo salame.

**Ecco le note di degustazione della pancetta Serpepe stilate da Sergio Grasso, il “gastrosofo” di Linea Verde e degustatore esperto di formaggi e salumi:**

Pancetta stesa di forma rettangolare, con dorso di cotenna sottile rasata e faccia conciata cosparsa di polvere di pepe. Al taglio la proporzione grasso/magro è in percentuale 85/15. Il grasso è leggermente rosato, compatto al tatto, burroso-asciutto. Le striature di carne appaiono fittamente marezzate, rosso granato scuro, più aranciate verso l'esterno. Naso intenso e armonico, dolce di carne matura e ottimamente evoluta, appena aromatico. Ricorda l'olfatto di un buon jamon serrano di media stagionatura. Aglio impercettibile e nessuna rancidità. Al palato la fetta (<1mm) è delicata, dolce, appena sapida con corredo aromatico fragrante, mediamente erbaceo con note di ghianda. Praticamente priva di adesività, grassa ma non untuosa, evolve in un finale di bocca asciutto con persistenza vegetale e piccola nota di piccantezza. Non ho avuto la sfrontatezza di scaldarla al fuoco ma l'ho maritata a pane di Genzano cotto a legna. Nel calice il Nenfro (Merlot e Montepulciano) di Sergio Mottura. (08/06/2011)