Modena: una "Salumeria" al lavoro a quattro secoli

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale – © Centro Studi Pino Rauti – Tutti i diritti riservati]

Non lo dicono perché ci sono le date a dirlo, a proclamarlo: probabilmente c'è al mondo una "bottega" così antica; quella della Premiata Salumeria "Giuseppe Giusti" che ancora si affaccia sul Viale Trento e Trieste, a Modena a pochi passi dal Palazzo Ducale. Francesco Maria Giusti cominciò darsi da fare nel 1605, al tempo del "glorioso" Ducato Estense e andava in giro ad acquisire i prodotti i prodotti migliori delle terre vicine. Tanto buoni che divenne"fornitore della Real Casa"; e di casa era nella dispensa della Corte. Ma abbiamo messo non a caso le virgolette a "salumeria", nel titolo di questa nostra nota perché oltre ai prodotti tradizionali di quel tipo, vi si trova un po' tutto del "mondo goloso" dall'Aceto Balsamico ai tortellini al Parmigiano.

E fu non solo Real Casa locale: carovane intere – ben scortate! – partivano anche per altre Corti di tutta Europa, Parigi compresa. Per questo parlavano di un "primato" che a nostro avviso non ha eguali al mondo.

*****

Ci sono novità anche per questo Natale.

C'è quella che viene definita "Edizione limitata". Ecco come ne parla la Casa Giusti:

"Seguendo la filosofia del nostro marchio abbiamo selezionato per voi prodotti sapientemente lavorati da mani artigiane, realizzati in esclusiva per noi sulla base di antiche ricette e tradizioni da noi custodite. Nasce così un'edizione limitata di strenne natalizie. Abbiamo preparato per i nostri clienti, per gli appassionati, e per chi desidera fare un regalo esclusivo 6.000 confezioni per l'intero mercato italiano ed internazionale. Ogni confezione verrà numerata ed autenticata da un notaio, certificando così l'unicità di ogni esemplare realizzato. La rarità dei prodotti selezionati e la loro particolare composizione fanno sì che l'edizione di queste confezioni risponda al desiderio di chi desidera il massimo per se e per i propri clienti. Abbiamo pensato a tre diversi tipi di confezione, realizzate affinché, chi le riceva, senta il privilegio di possedere un pezzo unico, raro, da collezione".

E poi troviamo: "La Cristoforo Messisbugo". Leggiamo insieme sul Sito internet:

"E' la Strenna dedicata al più celebre cuoco del XVI secolo, nominato conte Palatino da Carlo V per i meriti di "gentiluomo pervenuto al grado di scalco ducale non soltanto in virtù della sua grande perizia nel confezionare vivande d'ogni genere, ma anche per la sua esperienza diretta della vita di corte". Ricercatissimo non solo dalla corte di Ferrara per le sue trovate scenografiche, egli intese occuparsi solo di alta e sopraffina cucina.

Il Messisbugo divenne quindi l'emblema dell'alta cucina come mezzo di rappresentazione dell'immagine e del potere della nobile casata degli Estensi.

In onore del celebre cuoco Messisbugo, di sicuro effetto scenografico, questa realizzazione contiene

prodotti lavorati secondo la tradizione, selezionati con arte, confezionati e incartati ciascuno a mano. Il tutto in una elegante confezione di colore blu chiusa con un nastro.

La selezione della Messisbugo è così composta:

Zampone Cotto alla maniera di Giusti; Salame modenese nostrano; Mortadella di pura carne suina; Caffè in grani di qualità arabica e robusta Cioccolatini selezionati dal nostro Maitre Chocolatier Lambrusco di Sorbara fermentato in bottiglia Condimento balsamico invecchiato 5 anni; Coppa piacentina stagionata; Parmigiano Reggiano; Olio di oliva extravergine selezione Giusti; Amaretti lavorati a mano; Confettura dolce di Lambrusco; Bloc de Foie Gras d'Oie; Champagne Gosset;

(Euro 514,39 Iva inclusa – Codice prodotto SN003 – composizione 1 cassetta – disponibilità: 985 pezzi).

E ancora, abbiamo "La Bartolomeo sacchi":

E' la strenna dedicata ad uno dei cuochi più blasonati di importanti cardinali nella Roma papalina del XVI secolo e organizzatore del trionfale banchetto in onore di Carlo V nel 1536. Sua peculiare caratteristica fu lo studio e la cura degli aspetti scientifici dei cibi e la ricerca "maniacale" delle materie prime. Fu il cuoco che nella sua epoca segnò definitivamente il connubio tra lo sfarzo del "banchetto" e la purezza del cibo.

Maniacale nella selezione del prodotto e nella cura della presentazione, di sicuro effetto nella sua prestigiosa confezione, nel solco di quella tradizione tracciata dal blasonato Sacchi. La selezione della Bartolomeo Sacchi è così composta:

Zampone Cotto alla maniera di Giusti; salame modenese nostrano; Mortadella di pura carne suina; Liquore Nocino; Caffè in grani di qualità arabica e robusta Cioccolatini selezionati dal nostro Maitre Chocolatier Lambrusco di Sorbara fermentato in bottiglia Condimento balsamico invecchiato 5 anni; Coppa piacentina stagionata; Parmigiano Reggiano; Olio di oliva extravergine selezione Giusti; Amaretti lavorati a mano; Confettura di Lambrusco

(Euro 241,40 Iva inclusa – Codice prodotto SN001 – composizione 1 cassetta – disponibilità: 994 pezzi).

*****

Premiata Salumeria Giusti: Viale Trento e Trieste – 41100 Modena – 059.210.712 – 059.236.508.