

La tradición de Emilia-Romagna

Sanos, 100% naturales y bajos en grasas. Negrini despliega el buen hacer de las técnicas de siempre en su selecto abanico de embutidos italianos, que comprende mortadela, jamón cocido, salami, 'pastrami', 'carpaccio' y 'vitello tonnato'.

Texto: Sonia González
Foto: Becky Lawton



Embutidos de buey y de cerdo blanco italiano 'gran suino padano': exquisitos al corte en el Club del Gourmet en El Corte Inglés.

Si de algo sabe la familia Negrini es de elaborar embutidos italianos de la mejor calidad. No han cambiado tantas cosas desde el arranque del negocio en 1955 en Renazzo, en Emilia-Romagna. La segunda generación, personificada en Nicoletta Negrini, se ha encargado de dar a conocer sus productos en el mercado ibérico, pero sin volver la espalda a las técnicas tradicionales ni a las materias primas de primera calidad. La línea de embutidos Gianni Negrini, que ahora llega al Club del Gourmet en El Corte Inglés, rinde homenaje al padre y mentor de la saga. Más allá de un guiño al saber del pasado, se trata de una auténtica apuesta por el sabor y la salud. La ausencia de cualquier ingrediente artificial y su bajo contenido en grasas hacen que esta gama sea ideal para las personas a las que les gusta cuidarse y apta

46



PARA COMER FUERA, NEGRINI PROPONE SU 'VITELLO TONNATO', A BASE DE FINAS REBANADAS DE TERNERA Y MAYONESA

para las dietas hipocalóricas. La Mortadela Clásica de Bolonia está elaborada con cortes nobles de cerdo blanco italiano *gran suino padano*, criado de forma natural en la zona de Emilia. Su alto contenido de carne magra y la escasez de grasa igualan sus calorías a las de un jamón cocido, con la diferencia de que su sabor es más rico. Los sibaritas pueden optar por la Mortadela con Trufa, que le añade un toque audaz. También del *gran suino padano*, la mejor raza italiana, se nutren el Jamón Cocido y el Salami Parma, similar al salchichón. Ambos son 100% naturales, sin lactosa ni gluten, y muy bajos en grasa. Por otro lado, el Pastrami consiste en carne de buey del lomo bajo, cocida al vapor, horneada y ligeramente ahumada con leña procedente de los Dolomitas. El Carpaccio con Parmigiano Reggiano, por su parte, es igualmente gourmet. Estas delgadas lonchas de carne de solomillo de buey, cocinadas al vapor con sal, especias italianas y escamas del delicioso queso con DO que le presta su nombre, despliegan todo su sabor cuando son aliñadas con aceite de oliva virgen y rúcula. Para comer fuera de casa, Negrini propone su Vitello Tonnato, un *take away* a base de finas rebanadas de ternera y mayonesa.