



# ABC

## La víspera del cambio

Rajoy: «Estoy preparado para ser el presidente» [18 a 33]

PARTIDO POPULAR, UN VOTO NECESARIO [Editorial]

NOV. 2011 Sábado

plenos recortes, de da la vuelta mundo en 50 días

ministra viaja a Moscú, Nueva York y México, antes de dejar el cargo [22]

Riguroso Rioja.

ABCgentestilo  
La enigmática vida de Ernesto sin Carolina

Todos los sábados, 24 páginas con la mejor crónica social, la vida oculta de los poderosos y las últimas tendencias [45]



Imperial Edmons, el nuevo reloj de la colección «Calgary» que ABC le ofrece por 6,95 €

Hoy, «El séptimo sello», obra maestra de Ingmar Bergman



EL TOP

### Los mejores embutidos italianos

Salamis, mortadelas, jamones, papadas... Las chacinas, elaboradas de manera artesanal, son algunos de las grandes y más desconocidos tesoros de la gastronomía de Italia

EMMA SUEIRO. FOTOS: JAIME GARCÍA (agradecimientos a la Accademia del Gusto. Tel. 91 535 37 28. www.accademiadelgusto.es)



**SOPPRESSA FERRARESE**  
Embutido elaborado con carne de cerdo italiano, paleta y panceta, todo ello picado y aromatizado con sal, pimienta y ajo fresco macerado en vino blanco. Se recomienda consumir en lonchas finas solo, con higos o sobre un plato de polenta caliente.  
Precio: 28 € / Kg.



**PROSCIUTTO COTTO JULIUS**  
Jamón cocido deshuesado de cerdo de raza Gran Suino Padano Doc. La pierna se deshuesa, se pasa a una salmuera de agua y sal, y se recompone atándola a mano. Se cocina al horno y se recomienda consumir finamente loncheado.  
Precio: 25 € / Kg.



**SALAME FINOCCHIONA**  
Embutido tradicional de la Toscana. Elaborado con carne magra de lomo y carne de papada, picadas y condimentadas con pimienta, ajo, semillas de hinojo y un baño en vino tinto. Se debe comer a temperatura ambiente, solo o con higos o hinojos frescos.  
Precio: 26 € / Kg.



**MORTADELLA CLASSICA AL TARTUFO NERO**  
Mortadella clásica a cuya mezcla se le añaden trozos de trufa negra de Savigno, otorgándole, así, un aroma irresistible y un sabor muy refinado. Se corta en lonchas muy finas, y se come sola o sobre un *crostino* de pan caliente.  
Precio: 23 € / Kg.



**PORCHETTA**  
Es el lomo del cerdo envuelto en lonchas de panceta, aromatizado con especias y horneado durante varias horas. Se consume en lonchas, como segundo plato o como relleno en bocadillo. Predomina el aroma de las hierbas.  
Precio: 26 € / Kg.



**MORTADELLA GLORIOSA**  
De Bolonia y elaborado con partes nobles de cerdo Gran Suino Pagano Doc. Sus patas son trituradas hasta convertirlas en una crema, a la que se unen dados de tocino de la papada. Se lonchea.  
Precio: 15 € / Kg.



**GUANCIALE**  
Papada de cerdo de raza Gran Suino Padano, curada al estilo de la Toscana y envuelta en pimienta negra. Cortada en lonchas finas, se convierte en un magnífico antipasto. Es el ingrediente principal de la salsa carbonara y la *amatriciana*.  
Precio: 19 € / Kg.



**GI SPECK**  
Típico del norte de Italia, se utiliza solo el centro de la pierna del cerdo. Se condimenta con pimienta negra y sal. Se cura lentamente y se ahúma con madera de haya. Con huevos fritos o envolviendo quesos caprinos a la plancha.  
Precio: 26 € / Kg. www.keia.es



**COPPA NOSTRANA**  
Embutido tradicional de la Emilia Romagna, elaborado con la carne de la parte baja del cuello del cerdo. Inconfundible su aroma de pimienta, empleada para condimentar antes de curar. Se consume a temperatura ambiente en finas lonchas.  
Precio: 27 € / Kg.



**BRESAOLA**  
De Lombardía, es un corte seleccionado de carne de buey, curada en sal unos 15 días antes de embuchar. Se sirve con aceite de oliva, limón, pimienta, *parmigiano reggiano* y rúcola o con láminas de *boletus* fresco.  
Precio: 49 € / Kg.