

*Con il Patrocinio
della Accademia Italiana
del Prosciutto*

Aquila non capit muscas

Pellgrisa



eccellenza italiana



Il suino grigio

Il miglioramento genetico per ottimizzare una razza di animali è un'impresa difficile; sviluppare una nuova selezione di animali partendo da un ceppo originario è un'impresa straordinaria.

Il cammino per giungere al suino grigio è stato lungo e complesso. Siamo partiti nel lontano 2003 dal suino nero casertano, animale ormai in via di estinzione perché, pur essendo un maiale dalle caratteristiche organolettiche meravigliose, la sua produzione si è dimostrata assolutamente antieconomica per difficoltà legate all'allevamento e alla resa in carne.

Utilizzando in maniera opportuna selezioni mirate e gestendo l'inbreeding con soggetti fenotipicamente ed epigeneticamente lontani, si sono raggiunti i risultati odierni.

Oggi possiamo affermare con assoluta certezza di aver fissato in questo nuovo animale tutte le caratteristiche morfologico-funzionali ed economiche da noi ricercate.

Nasce così il Péligris, una nuova stella della zootecnia italiana, allevato nel territorio piacentino. L'animale si presenta di taglia maggiore rispetto al suo antenato. La pelle è di color grigio, finissima, liscia e completamente priva di setole. Sotto le guance sono ancora presenti i caratteristici bargigli a sottolineare le sue antiche origini. La struttura ossea è leggera e la qualità dell'osso è molto sottile. La massa muscolare è notevolmente aumentata in tutte le parti del corpo, specialmente nella coscia. È stata ricercata soprattutto una maggiore finezza nella tessitura delle carni ed un grasso diverso, con maggiori possibilità di infiltrarsi nel muscolo.

La selezione in questi anni ha seguito anche un altro obiettivo: la

capacità di crescita. Il nuovo animale ha quindi un metabolismo più rapido ed un indice di conversione in carne più alto, con rese superiori al primordiale maiale nero.

È un soggetto nuovo, proiettato verso le sfide future di eccellenza, frutto di un grandissimo lavoro, portato avanti negli anni con tenacia e lungimiranza. Il fine è quello di raggiungere un grande obiettivo: un' eccellente qualità di carne per produrre un prosciutto in grado di migliorarsi progressivamente durante i dieci anni di stagionatura.

La Storia

Nella penisola italiana, già il popolo etrusco nel V secolo a.C. lavorava e conservava le carni utilizzando la tecnica della salagione. Nel II secolo d.C. l'imperatore romano Traiano portò a Roma dai territori ai confini con l'Oceano Indiano il maiale nero, che rapidamente si diffuse in tutto l'impero. Questo animale era di piccola taglia, provvisto di bargigli sotto le guance e completamente privo di setole. I Romani continuarono la tradizione etrusca nella conservazione delle carni e famosi scrittori citarono nelle loro opere le proprietà e le tecniche di lavorazione.

Il Console Catone detto il Censore codificò la ricetta del prosciutto nel trattato De Agri Cultura. Lucio Giunio Moderato Columella ne parlò nel suo libro De Re Rustica. Marco Gavio Apicio ne scrisse nel libro De Re Coquinaria. Lo storico Varrone parlando dell'esercito e delle lunghe campagne militari, descrisse l'abitudine dei legionari di portare in viaggio un prosciutto per il loro mantenimento. Il poeta Giovenale lo menzionò nelle sue Satire.

Il suino nero è stato l'animale di riferimento nelle case dei contadini italiani fino a circa metà del XX secolo, ma l'arrivo in Italia dal nord Europa di razze economicamente più redditizie è stata la causa della sua quasi totale scomparsa.

Area di produzione

La Val Riglio, una piccola vallata in alta collina ha la fortuna di godere dei benefici di una salubre corrente di aria marina e della presenza delle acque del torrente che la percorre.

Questo territorio, per le molteplici peculiarità del suo microclima è stato fin dai tempi del popolo etrusco un luogo speciale per la produzione e la stagionatura di molte varietà di salumi.

Un microclima così esclusivo, favorisce una maturazione molto lenta dei nostri prosciutti, esaltandone i profumi ed asciugandoli con dolcezza. Durante la stagionatura (oltre dieci anni), gli aromi acquisiti dalla carne nei pascoli selvatici ed i particolarissimi profumi e sapori degli alimenti utilizzati per l'alimentazione dei suini grigi, si preparano ad esplodere nel momento del taglio, inebriando l'olfatto e conquistando il gusto.

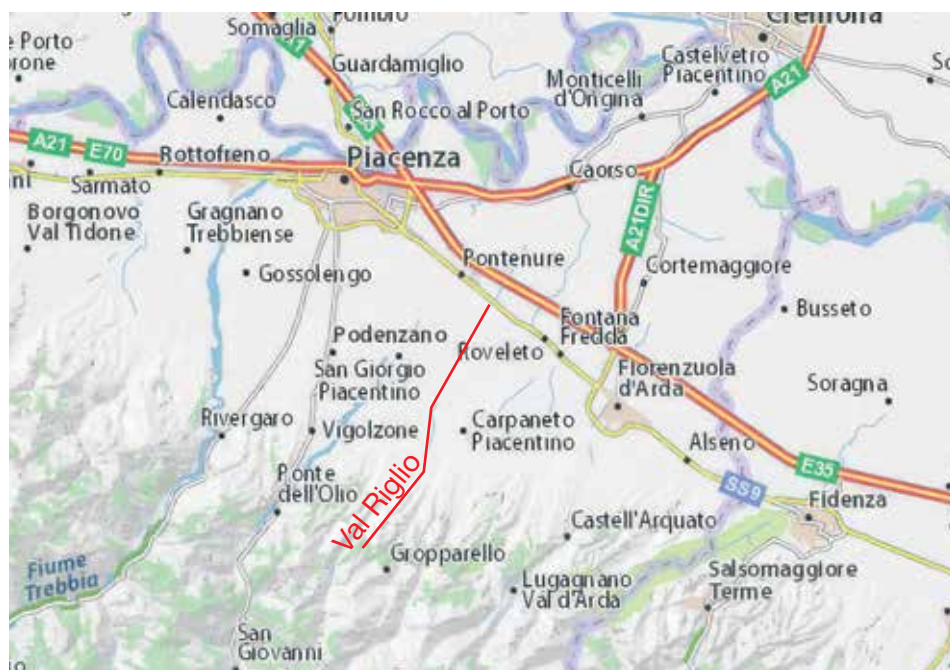
L'eccellente qualità di questa carne può scaturire solo da ingredienti esattamente in equilibrio tra di loro e perfetti nella loro purezza.

Il Péllgrisa si presenta quindi come un prodotto di grande complessità, potente e sensuale, delizioso al palato in un crescendo sorprendente di articolazioni olfattive, di fascino nella eleganza aromatica e nella raffinata persistenza del gusto.

Questa magia si sviluppa in modo eccelso nella piccola valle di alta collina dove stagioniamo il Péllgrisa, riproducendo ogni giorno, con precisione maniacale, quelle antiche tecniche di lavoro che appartengono ad un altro tempo ed abbandonate perché troppo complicate e costose.

La tradizione dialettale caratterizza la gran parte dei prodotti del territorio ed anche il suino grigio è stato chiamato dai contadini del

luogo con il termine Péligrisà per il colore grigio della sua pelle. Ci è parso giusto denominare così il nostro prosciutto, come chiaro riconoscimento alle usanze e al dialetto del territorio.



Alimentazione del maiale grigio

L'alimentazione del Péligris consiste esclusivamente in prodotti offerti dall'ambiente naturale in cui l'animale vive.

Il Péligris viene infatti allevato per lo più allo stato brado e semi-brado, muovendosi in spazi aperti e incolti. Si nutre di alimenti del territorio quando al culmine della maturazione cadono dagli alberi o quando i loro profumi affiorano dalla terra: castagne, ghiande, erbe selvatiche, radici e tuberi.

I prodotti naturali di cui si ciba non sono geneticamente modificati e provengono da terreni che escludono l'utilizzo di pesticidi, insetticidi, antiparassitari, anticrittogamici, diserbanti e concimi chimici. L'aria del luogo di produzione e stagionatura è assolutamente pura, protetta per molti chilometri dai boschi secolari e dalle montagne.

Sono rigorosamente banditi gli antibiotici e qualsiasi altro tipo di medicinale: nei rari casi di cura, per gli animali sono utilizzate terapie omeopatiche ed ozonoterapiche. Questi animali godono di un sistema di allevamento unico, un'alimentazione naturale, un microclima perfetto ed un processo di crescita molto lento.

Questo tipo di alimentazione permette alla materia grassa di infiltrarsi profondamente nella finissima tessitura delle carni, aumentandone la morbidezza e la sapidità.

Noi seguiamo costantemente gli animali e regolarmente analizziamo tutta la filiera alimentare: l'acqua, gli alimenti ed il benessere della vita dei maiali.

Come per il vino, le annate sono importanti.

La natura è sovrana, pertanto non sempre durante l'anno piove o splende il sole al momento giusto per la produzione degli alimenti

utilizzati. La quantità delle ghiande prodotta dalle querce non è sempre la stessa e così per le castagne, le erbe selvatiche, i tuberi. Tutti gli alimenti devono essere raccolti, essiccati e conservati in magazzino.

La maturazione dei prodotti che concorrono al finissaggio dei maiali inizia a luglio per le erbe e dal mese di settembre in poi cadono a terra le prime ghiande, le castagne, le mele e le pere selvatiche, le bacche del biancospino, del corniolo, del prugnolo, del nespolo, del sambuco e della rosa canina. Per l'integrazione alimentare si utilizzano tre tipi di ghiande, diverse tra loro per spessore della buccia, dolcezza della polpa e tempi di maturazione; per lo stesso motivo vengono selezionati due tipi diversi di castagne.

In giornate molto soleggiate e nella fase di luna calante si tagliano le erbe selvatiche e quelle domestiche; l'operazione è eseguita durante il pomeriggio, quando la fotosintesi clorofilliana è al culmine della sua attività, così che le proteine e i minerali rimangano nelle foglie. Gli alimenti sono essiccati tramite un sistema di ventilazione a freddo, al fine di mantenere inalterato il loro patrimonio organolettico e tutte le sostanze nutritive.

Alla razione alimentare degli animali, durante il finissaggio, viene aggiunto un insieme di essenze molto esclusive come olio essenziale di chinotto, zafferano, timo, olio di nocciolo, quattro tipi diversi di luppolo, bacche di ginepro, caffè etiope, pasta di tartufo bianco, funghi secchi, radice di liquirizia ed altro ancora. La quantità delle essenze è calibrata con grande precisione affinché nessuna di esse

prevalga nel sapore della carne. Questo equilibrio di aromi così perfetto si traduce, alla fine, in un'ineccepibile armonia che regala al degustatore più sofisticato emozioni irripetibili al palato. Inoltre in questo ultimo periodo di ingrasso, certi alimenti come le carrube, il riso, il miglio, il sorgo e l'amaranto vengono cotti a bassa temperatura, lasciati fermentare per un breve periodo, di nuovo riscaldati e poi dati in pasto agli animali. Questa aggiunta alimentare calda aiuta i suini, durante i mesi invernali, a non consumare energie per difendersi dalle basse temperature.











Gusto e benessere

Il gusto è un'esperienza sensoriale piuttosto complessa ed è la sintesi degli elementi rinchiusi in un alimento: aspetto, aromi e sapori.

I sapori si distinguono in dolce, salato, acido ed amaro.

La particolarissima alimentazione dei nostri maiali fa sì che tutti gli aromi ed i sapori degli alimenti concorrano in modo equilibrato alla formazione dello straordinario gusto del Péligris.

Il nostro prosciutto è un prodotto naturale molto nutritivo, ricco di proteine (costituite da aminoacidi essenziali in gran parte nobili) ed oligoelementi utili per mantenere in buono stato l'organismo.

Il suo consumo offre grandi vantaggi da un punto di vista nutrizionale: apporta vitamine del gruppo E (antiossidante fondamentale per la eliminazione dei radicali liberi dall'organismo) e del gruppo B, in particolare le vitamine B12, B6 e B1, portatrice di grandi benefici al sistema nervoso centrale.

La ricchezza di acido folico nella parte magra sopprime alle eventuali carenze tipiche del periodo gravidico ed è determinante nel formare i globuli rossi per il rinnovamento cellulare. La parte magra e quella grassa contengono molti oligoelementi come il rame, il fosforo, il magnesio, lo zinco, il calcio, il ferro e molteplici sostanze antiossidanti; l'apporto proteico è superiore del 50% rispetto alla carne fresca.

Il Péligris è ricco di acidi grassi in grandissima parte costituiti da acido oleico, linoleico e linolenico, simili a quelli dell'olio extravergine di oliva; facilita quindi la produzione del colesterolo sano (HDL) ed allo stesso tempo riduce il colesterolo cattivo (LDL).

Tra le fibre muscolari è facile trovare piccole formazioni biancastre:

è uno degli aminoacidi della carne, la tirosina, che si è agglomerata cristallizzandosi. Questo è senz'altro un gran pregio perché identifica ed attesta due grandi qualità del Péligrès: la lunga stagionatura ed il bassissimo livello di sale.





La lavorazione

Solo dagli animali nati e cresciuti nei nostri allevamenti è possibile ricavare le cosce per produrre il prosciutto Péligris.

I passaggi della filiera: allevamento, lavorazione, stagionatura e vendita sono controllati dalla nostra azienda in modo esclusivo.

Per fare il prosciutto Péligris vengono scelte solo le femmine di età superiore ai quattro anni e per questo i cultori di questo straordinario prodotto prenotano il prosciutto con grande anticipo, ancora prima della lavorazione.

L'esiguo numero di animali, le difficoltà di un allevamento naturale e le problematiche legate ad una lunghissima stagionatura fanno sì che la produzione disponibile sia estremamente limitata (30/40 esemplari all'anno).

La lavorazione del Péligris avviene nelle più fredde giornate invernali, seguendo rigorosamente le fasi lunari; successivamente le cosce sono rifilate e salate. Il sale naturale puro (salgemma) è l'unico elemento utilizzato per la lavorazione e la stagionatura. Il salgemma si è formato in era preistorica ed attualmente è estratto nelle miniere (es. sale rosa dell'Himalaya). Esso consiste in cristalli di sale batteriologicamente e chimicamente puri, privi di quei veleni prodotti dalla nostra civiltà che si trovano nei mari di tutto il mondo e dai quali si estraggono altre tipologie di sale come: le diossine, le formaline, i pesticidi, i sali mercurici, le nanoplastiche ed altri molteplici inquinanti, tutti altamente cancerogeni.

Il salgemma, allo stato naturale, contiene alcune impurità come ad esempio il ferro (che conferisce il tipico colore rosa) oppure i sali di magnesio e potassio, che rendono il gusto del sale amaro. Per ottenere

un sale incontaminato e “dolce” lo decantiamo in acqua distillata e successivamente raccogliamo i cristalli purissimi di sale che affiorano in superficie. Anche questo è un procedimento molto lungo e dispendioso, ma che assicura un risultato sorprendente. Le operazioni di lavorazione proseguono fino a quando il Péligris è pronto per la lunga stagionatura, durante la quale viene spostato in ambienti diversi con umidità e temperature differenti. È arte del maestro stagionatore gestire i passaggi nei vari luoghi, seguendo il corso delle stagioni, il variare delle condizioni atmosferiche ed osservando rigorosamente le fasi lunari per gli spostamenti. I dolci acini dell’uva fragola, del moscato, della malvasia e dell’uva sultanina, nel mese di agosto, iniziano a profumare l’aria con i loro aromi; anticamente i contadini erano soliti tagliare lunghi tralci di vite scegliendo i grappoli più maturi e profumati con i quali circondavano i prosciutti nelle cantine. Questo esclusivo arricchimento aromatico durava fino a dicembre. Nel corso delle varie fasi di lavorazione del vino, era usanza versarne in abbondanza sul pavimento e sui legni presenti nella cantina; in questo modo le muffe che maturavano i prosciutti venivano impregnate dai profumati aromi dell’ambiente. All’inizio della stagionatura si versava vino rosso giovane, mentre nella stagione successiva veniva utilizzato vino bianco giovane aromatizzato con foglie e cortecce intrise di resine speziate. Anche oggi è mantenuta questa tradizione e queste procedure sono eseguite in conformità alle norme igienico-sanitarie.

Bondage

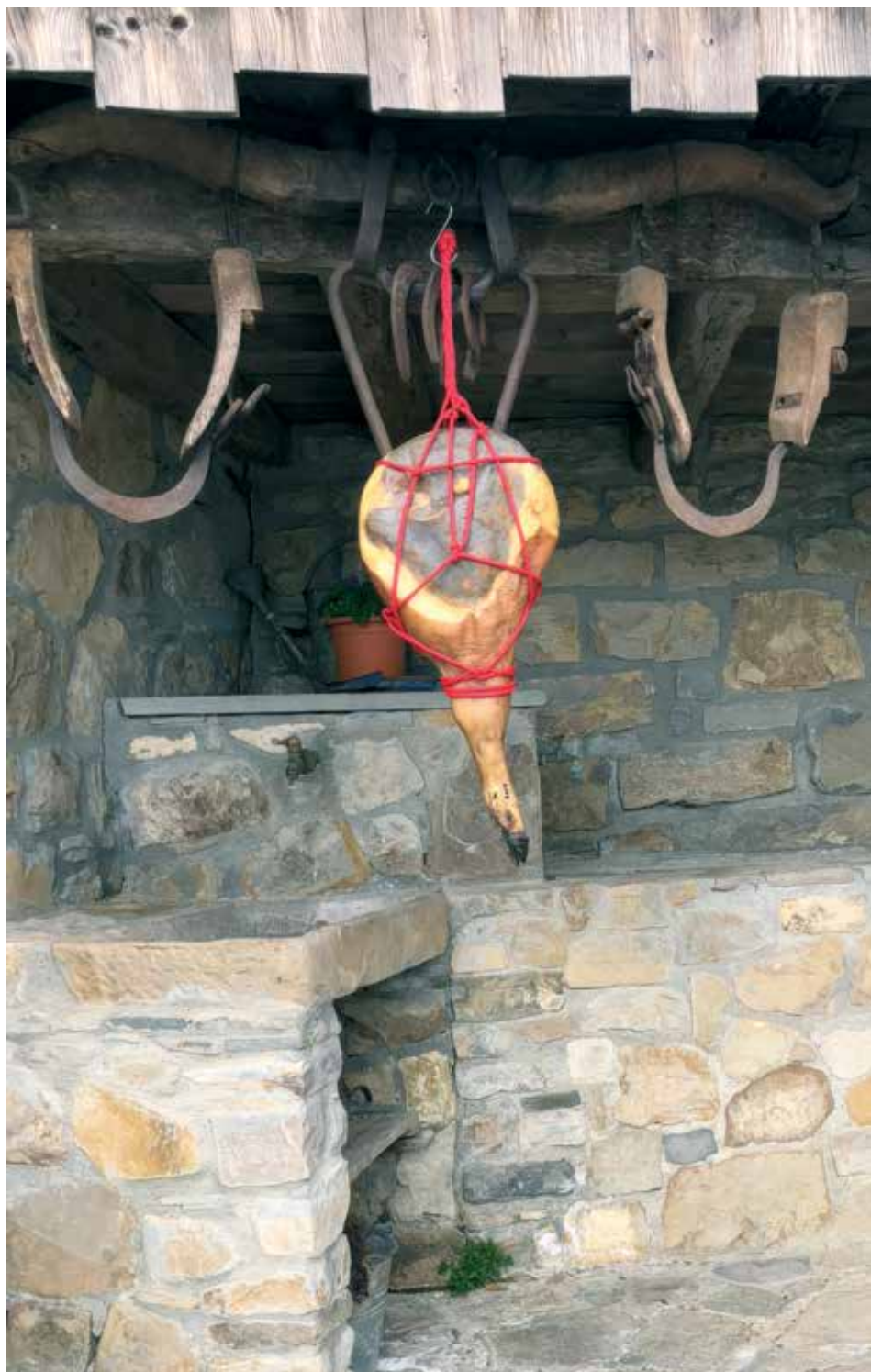
È stata una intuizione geniale quella di stagionare il Pellgrisa a testa in giù.

Il particolare intreccio delle corde che sostiene il Pellgrisa permette il perfetto bilanciamento delle parti muscolari .

Le secrezioni sollecitate dalla salagione, dalla umidità e dalla temperatura confluiscono per effetto della gravità nelle cavità vuote ed inutilizzabili del garretto, portando con loro il sale residuo nella carne. Questa tecnica esclusiva ed unica è praticata in alternanza al sistema classico di stagionatura (con tempi diversi relativamente al periodo di invecchiamento).

Il dolce assoluto!!!

Questa maniacale ricerca del gusto perfetto fa parte del nostro " straordinario " ed evidenzia la natura del genio, che da premesse conosciute, sviluppa nuove vie di evoluzione.



L'emozione della memoria

Chi ha la fortuna di poter conoscere tradizioni molto esclusive, ha la grande opportunità di costruire un mondo migliore.

Tempo fa, venni a conoscenza di una tecnica di lavorazione della carne molto particolare, il massaggio e la picchiettatura del prosciutto crudo.

Mi raccontarono che un vecchio produttore di salumi del luogo, dopo la salatura, era solito massaggiare il prosciutto con le mani per molto tempo e fino al termine della stagionatura lo picchiava e lo pressava utilizzando uno strumento molto singolare fatto in legno di ginepro. La prima operazione aveva lo scopo di far penetrare il sale nel muscolo in modo omogeneo, la seconda di mantenere la carne morbida nel tempo.

Abbiamo impiegato molti anni per riappropriarci in modo corretto di questa tecnica complessa che deve essere eseguita ogni ventuno giorni durante il periodo di stagionatura, seguendo con precisione le fasi lunari favorevoli.

Genialità, passione e professionalità si sono alleate per ottenere un capolavoro di grande pregio. I risultati finali così entusiasmanti ci hanno dato l'ulteriore consapevolezza di produrre un gioiello unico al mondo, il Péligris, una rarità preziosa e senza eguali.

La maturazione e l'invecchiamento

Il Péligrisà è un prodotto che reagisce molto rapidamente a qualsiasi variazione di umidità e temperatura.

Per questo è facile rovinarlo in modo irreparabile in tempi molto brevi.

Il freddo secco è il suo nemico più temibile, perché il corpo si irrigidisce e si disidrata; in questo modo la carne risulterà conseguentemente stopposa e dura. Il calore o l'umidità in eccesso provocano danni altrettanto evidenti, ossia l'infiacchimento del corpo, la fermentazione delle carni ed una conseguente impressione negativa all'olfatto e al gusto. Il giusto ambiente, quindi, è fondamentale per il pieno sviluppo degli aromi.

È importante sapere che il Péligrisà è una materia in continua evoluzione e se maltrattato non può essere "risanato", ma rimarrà un eterno convalescente minacciato da una eventuale ricaduta che gli sarà fatale.

Se il Péligrisà riesce a tollerare per qualche tempo un'atmosfera tiepida e fresca, l'eccesso prolungato di secchezza, calore o umidità può danneggiarlo irrimediabilmente.

Le migliori condizioni di stagionatura ed invecchiamento sono quelle di un clima costante; per questa ragione ogni suo spostamento è assolutamente controllato e protetto; un passaggio sbagliato vanificherebbe molti anni di appassionato e prodigioso lavoro. Analogamente al migliore dei vini, il Péligrisà necessita di cure assidue e competenti per raggiungere la perfetta maturità e per esprimere al meglio le sue

doti straordinarie: il sapore, il profumo, l'intensità, la morbidezza, la dolcezza, e la persistenza degli aromi al palato.

Ci vuole tempo, molto tempo, affinché l'insieme si armonizzi e trovi la propria identità così che il Péllgrisa diventi in assoluto un pezzo unico.

La lunga maturazione darà al nostro protagonista il tempo di trovare un pieno accordo di gusto tra le proprietà grasse e magre, sviluppando un insieme di fragranza, dolcezza, morbidezza e sapidità che ne costituiscono l'esclusivo fascino.

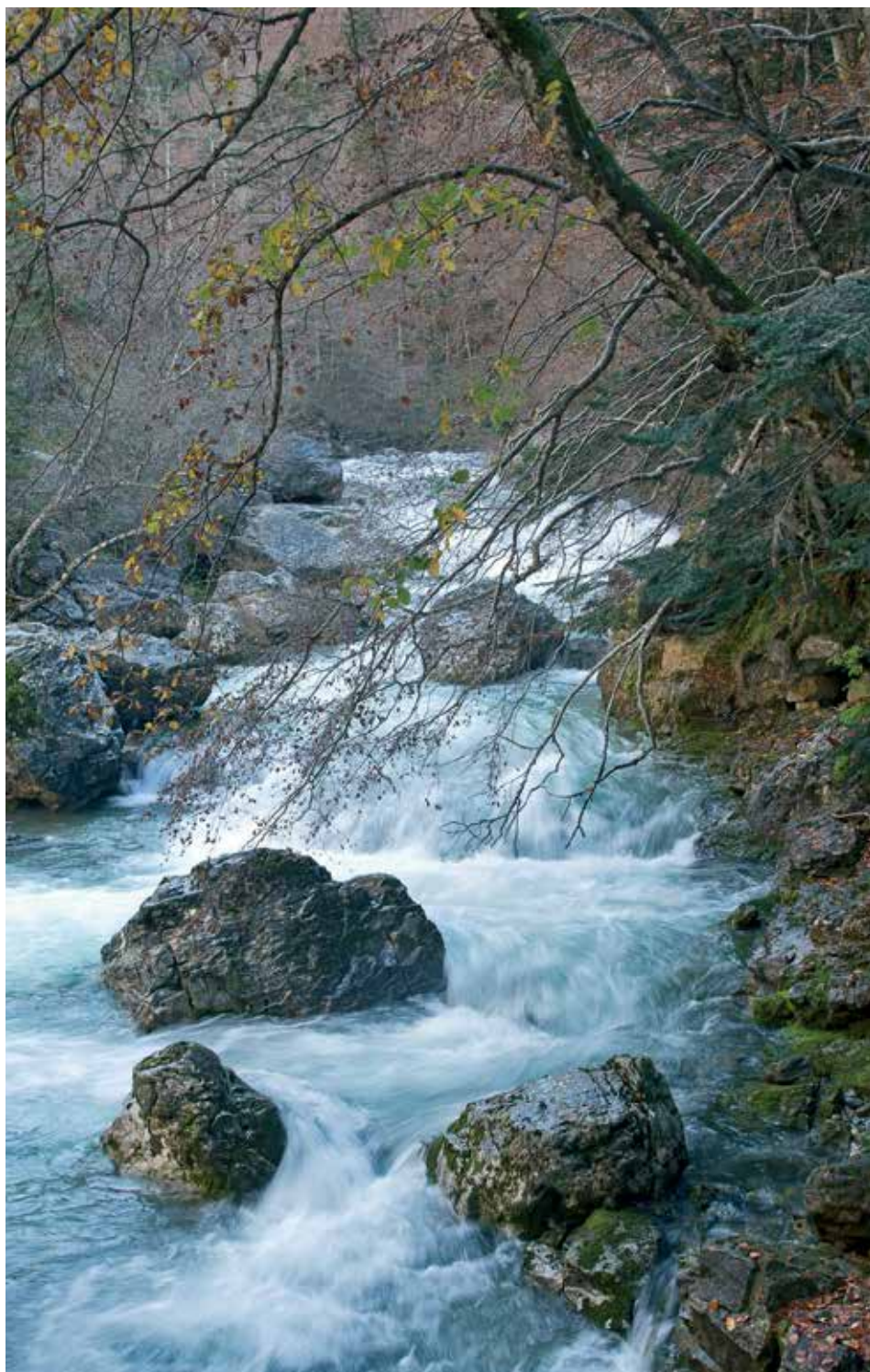
Una stagionatura ben gestita impone un lavoro considerevole, fatto di cure minuziose ed assidue. Ad intervalli regolati dalle stagioni, dalle fasi lunari, dalla temperatura, dal vento e dall'umidità, bisogna provvedere ad una corretta aerazione e a girare il Péllgrisa in senso orario, esponendo la parte magra ai diversi punti cardinali; successivamente bisogna spostarlo in differenti ambienti, tenendo conto che la temperatura seleziona i batteri e l'umidità le muffe. Nei periodi trascorsi nelle varie stanze di maturazione, devono essere eseguite le stesse operazioni menzionate sopra in tempi e modi diversi.

Nella stagione calda occorre avvolgerlo in un telo di canapa naturale per difenderlo dagli attacchi di insetti nocivi. Il Péllgrisa è una materia viva che va aiutata, dopo i bruschi cambiamenti che subisce nel corso della sua prima gioventù, a trovare la perfezione nella propria maturità ed a mantenerla il più a lungo possibile.

Il suino grigio raggiunge la maturità qualitativa per produrre il Péligris a circa quattro/cinque anni di età. Per la lavorazione vengono utilizzate solo le femmine che durante l'ultimo anno si sono abbondantemente caricate di grandi quantità di sostanze grasse e di aromi assunti dagli alimenti, La compattezza e la maturità delle carni permettono la lenta e lunga stagionatura del Péligris e solo a queste condizioni si possono preparare quelle che saranno le sue caratteristiche esclusive.

Il maestro stagionatore non confonde mai fermentazione e maturazione: la prima è infatti la vita biologica del Péligris, legata alla temperatura e all'aria, fenomeno che gli permette di svilupparsi continuamente; la seconda consiste, invece, nella sapiente armonizzazione dell'umidità e degli aromi acquisiti dalle carni, conferendo omogeneità all'insieme.

Questo è il compito dell'esperto che segue la vita del nostro "Divo", dal primo giorno della sua stagionatura.











Ascoltando Mozart

Ci sono delle apparenti forme di follia che, se applicate, si trasformano in conquiste straordinarie.

Intrigati e stupiti dagli studi effettuati presso alcune Università americane, inglesi ed israeliane sui salutari effetti che alcune musiche di Wolfgang Amadeus Mozart producono sulla vita neurovegetativa di uomini, animali e piante, abbiamo fatto in modo che il suino grigio acquisisse questo grande valore aggiunto.

In modo tecnicamente appropriato, le sonate per pianoforte K448 e K488 di W. A. Mozart sono diffuse nei luoghi dove vivono gli animali. Le frequenze più basse sono gradualmente eliminate, filtrandole fino a 8000 Hz. Grazie a queste particolari ed uniche onde sonore, inverosimilmente l'aspetto generale degli animali è migliorato, l'armonia tra di loro si è rivelata positiva e sorprendente, il consumo di energia è minore, l'incremento ponderale di peso è aumentato, mentre l'infiltrazione di grasso intramuscolare è maggiore rispetto al passato.

Forse non scopriremo mai il perché di tutto questo, ma siamo completamente affascinati da tale magia.

Il taglio

La prima cosa che impara un garzone in una bottega da macellaio è il taglio della carne e, ancora prima di prendere in mano il coltello, all'apprendista viene insegnato che la fibra del muscolo deve essere spezzata e non seguita.

In Italia la cultura del taglio delle carni e dei salumi ha origini millenarie. La maestria dei macellai e dei norcini italiani è riconosciuta in tutto il mondo e certamente essi sono colti da orrore ogni volta che vedono tagliare un prosciutto a coltello nella maniera dei cortador spagnoli; evidentemente questi hanno fatto poca umile bottega, ma fanno molta presuntuosa boutique!

Il taglio verticale è eseguito a mano con il coltello.

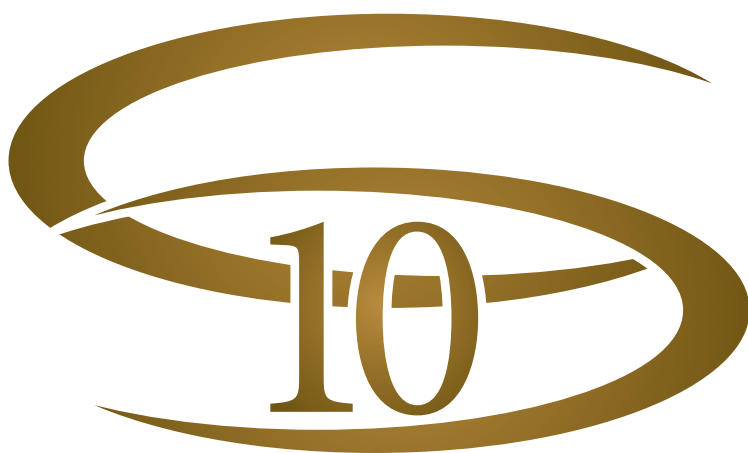
Questa tecnica viene utilizzata per far sì che la fibra muscolare venga tranciata al fine di renderla più morbida e tenera.

Tale lavorazione a coltello raggiunge con il Péligrà la perfezione; in questo caso il maestro tagliatore italiano impersona la mirabile coniugazione tra la spettacolarità nell'uso della lama e la assoluta perfezione nell'affettare il muscolo.



Ed alla fine, l'incanto

I momenti che precedono il taglio sono carichi di attesa e desiderio. Il Péllgrisa affascina i sensi; gli occhi sono incantati dai colori, l'olfatto avvolto dagli aromi, il tatto emozionato dal grasso, il gusto rapito dai sapori, l'udito stupito dal mistico silenzio dei commensali. La cerimonia del taglio assume una forma di rito, intriso di mestiere e teatralità. Il coinvolgimento è totale, un'emozione indimenticabile! Il Péllgrisa deve essere collocato nella chela di trattenimento del tagliere. L'incisione sulla cotenna deve essere netta e non profonda, in modo da tagliare solamente la parte necessaria, non oltre la quantità di prosciutto programmata per la degustazione. Le fettine devono essere sottilissime e l'affilato coltello deve procedere durante il taglio in modo continuo per non seghettarle. Il maestro tagliatore adotta il taglio ad "onda" separando verticalmente dal muscolo sottili riccioli di carne, impalpabili cirri purpurei incorniciati da lardo rosato, che al palato si smaterializzano in un delirio di sapori. Occorre poi instaurare un contatto fisico, "mente-corpo" con il Péllgrisa per coglierne l'impareggiabile perfezione; per questo va degustato esclusivamente con le mani. Il tesoro è scoperto! Ha portato gioia e piacere, ma il Péllgrisa è ferito e per mantenere nel tempo la sua perfezione occorre coprire la parte del muscolo tagliato con delle fettine sottili del suo stesso lardo. Naturalmente è preferibile consumarlo completamente in un periodo molto breve.



Il sigillo

La nostra azienda ha una propria certificazione di qualità e garanzia: il Sigillo.

Il Sigillo, oltre a garantire l'assoluta qualità del prodotto, certifica l'intero sistema di controllo: la genetica degli animali, la salubrità dell'ambiente, la libertà dell'allevamento al pascolo, gli alimenti, la produzione, la stagionatura e la consegna. Il Sigillo vuole altresì sottolineare l'etica di produzione, il tempo necessario "del fare", il sapiente lavoro degli uomini, l'estrema artigianalità dei passaggi di produzione e stagionatura, l'assoluta qualità ed infine la perfezione sanitaria e organolettica degli alimenti utilizzati. Tutto questo rende il Sigillo molto speciale; in sé racchiude l'uomo, la sua professionalità, le sue conoscenze, le sue tradizioni ed il suo genio.

Dopo dieci lunghi anni di stagionatura, prima di essere consegnato, il nostro prodotto riceve l'estremo gesto d'amore; è l'ultima magia prima del taglio. Nei trenta giorni precedenti al taglio, il Péligrès viene vaporizzato con tre champagne diversi, uno ogni dieci giorni. Queste sono particolari attenzioni riscoperte dal passato che rendono il Péligrès l'esempio supremo del sublime. Questo ultimo atto è la ricerca finale dell'esprit de finesse, la quinta essenza a cui tendono la delicatezza, l'eleganza, la morbidezza, il gusto ed il profumo.

Da quando il Péligrès è nato ed è stato messo in stagionatura sono passati dieci anni, durante i quali è stato pazientemente e sapientemente amato. Solo a questo punto, se il maestro affinatore trova la perfezione, il Péligrès viene marchiato con il Sigillo. Ora è oltre l'immaginabile...

La kylix

I re greci e gli imperatori romani sapevano circondarsi del sublime e la kylix apparteneva a questo mondo. Essa è una coppa in ceramica che veniva utilizzata principalmente per degustare il vino durante i simposi a cui partecipavano solo gli uomini.

*La kylix affascina al primo sguardo: i fregi dorati sul classico fondo nero ci portano indietro nei secoli, ed usarla nel rito supremo dell'assaggio del Péligris ci riempie di emozione. La mano circonda la coppa apportando quel calore necessario affinché il Péligris spri-
gioni tutta la sua potenza organolettica, ricreando la stessa alchimia meditativa dei grandi cognac.*

La molteplicità delle sensazioni, il piacere della convivialità così trasformata, la seducente scenografia, coinvolgono i conviviali in un abbraccio di piacere condiviso.

Degustare il Péligris nella kylix diventa un attimo di vita straordinario, un piacere estremo, un rito antico, un simbolo del potere per cogliere, assaporandolo, il meglio della vita.



Molti gli amanti Pochi gli eletti

Il Péllgrisa, nell' unicità delle sue eccellenze organolettiche, gustative e di rara eccezione, è destinato a pochi fortunati, attuali Dei del buon gusto e del saper vivere che possono permettersi il più raro e costoso prosciutto al mondo.

Aquila non capit muscas



Contatti

*Azienda Daniele Bosoni
via Volpara 20, Roncaglia
29122, Piacenza*

*danielebosoni2014@gmail.com
tel: +39 335.6080587
www.themilliondollarham.com*

Il Péllgrisa è disponibile alla vendita in confezione intera, solo per eventi oppure regali. Il taglio sarà eseguito da un maestro di coltello inviato gratuitamente dalla nostra azienda.

A mio padre

*un galantuomo
raro esempio di umiltà e saggezza*





