

Tradizione e creatività: al Capocollo ubriaco i Cinque spilli de l'Espresso

PARMA – Una giornata di record per Mocavero Salumi: per la prima volta la Puglia conquista i 5 spilli della prestigiosa Guida de l'Espresso; per la prima volta viene premiata una produttrice donna; per la prima volta un prodotto pugliese viene riconosciuto come eccellenza nazionale. Il Capocollo Ubriaco porta il meridione d'Italia sul tetto della salumeria italiana.

Con tanta emozione e la consapevolezza di aver firmato col proprio nome una pagina storica per la gastronomia pugliese, le sorelle Francesca e Barbara Mocavero, titolari dell'omonima azienda Mocavero Salumi hanno ritirato il prestigioso riconoscimento dei "5 spilli" conferiti dalla Guida Salumi d'Italia 2019 de l'Espresso, presentata all'Alma di Colorno, in onore del fondatore della scuola Internazionale di Cucina Italiana di Gualtiero Marchesi, e in edicola da oggi.

Curatore della guida è il Master sommelier reggiano Sabatino Sorrentino, titolare de l'Eco del Mare di Albinea e coautore della Guida Vini de l'Espresso. La Guida si pone come un vero e proprio viaggio nei territori e nei loro sapori caratteristici, alla scoperta dell'antica cultura norcina d'Italia. Un patrimonio unico al mondo, per varietà e per qualità.

I riconoscimenti della Guida sono il risultato di numerose sedute di degustazione da parte di un gruppo di addetti ai lavori che, per mesi, hanno degustato e selezionato centinaia di campioni per esprimere voti e giudizi, fino ad arrivare all'esito finale di 44 eccellenze selezionate in tutta Italia. Questi i numeri: sono oltre 500 i salumi valutati, 200 i produttori recensiti, 65 le tipologie di salumi e 44 le eccellenze che si sono guadagnate i 5 spilli.

A sbaragliare e la concorrenza nazionale, anche l'ormai noto "Capocollo Ubriaco" di Mocavero Salumi, grazie al quale per la prima volta arriva in Puglia questo massimo riconoscimento. Un prodotto che profuma di storia e di innovazione ma soprattutto di Salento e di Puglia, nato da un processo produttivo rigorosamente artigianale e da una accurata selezione delle materie prime. Dopo essere stato selezionato dall'Università Bocconi di Milano e aver volato in Italia e in Europa accompagnando le degustazioni degli eventi più importanti, da oggi il Capocollo Mocavero si fregia del marchio di qualità per antonomasia: i 5 spilli de l'Espresso. Valore aggiunto in fase di produzione, l'assenza di antiossidanti e conservanti chimici, e l'inserimento di soli elementi naturali. Il ciclo produttivo si caratterizza per una lavorazione a base di vinacce di Negroamaro, regalando al prodotto una originalità assoluta.

