

Catalogue 2015

Sélection de produits italiens d'exception

FRANCO GULLI



Parce qu'il n'y a que la vérité d'un produit, qui raconte l'histoire d'un terroir et d'un savoir-faire, qui puisse vraiment nous enchanter...

Plus que la Cuisine, c'est le goût qui me passionne depuis toujours. Cuisinier de formation, j'ai choisi d'affiner cette passion en partant à la recherche de produits d'exceptions issus des terroirs italiens. C'est pour cette raison que j'ai fondé Franco GULLI import en 2009.

Un bon produit doit simplement être fait avec sincérité, amour et passion, dans le respect des savoir-faire et du travail des hommes.

C'est ma quête gustative que je souhaite vous faire partager au travers de mes produits. Puisse-t-elle vous séduire autant qu'elle ravira vos papilles !

Produits - 2015

Tous ces produits sont réalisés de manière artisanale et sélectionnés avec soins par Francesco Gulli. Des produits qui exhalent tous leurs parfums et leurs textures au fil des saisons et surtout, des années...

Charcuteries

- Bresaola punta anca
- Coppa di Parma extra-vieille (aff. min 100 jours)
- Coppa lunga riserva Bassa Parmense
- Culatello del consorzio di Zibello DOP
- Fiocchetto region de Zibello
- Fiocchetto di Parma
- Mortadella pistacchio di Bronte
- Mortadella al tartufo
- Prosciutto di Parma 24 mois sans os
- Prosciutto di Parma 30 mois sans os
- Prosciutto di Parma 30 mois avec os
- Lardo di sottospalla
- Lardo di Colonnata
- Lardo di gran suino padano (produit à Colonnata par le même producteur)
- Pancetta stravecchia région Zibello
- Zampone
- Speck

Autres spécialités

- Polenta artisanale
- Olio extravergine oliva bio Ottobratico e Sinopolese
- Olio vergine bio plaine de Gioia Tauro
- Torrone calabrese al bergamotto

Fromages

- Parmigiano de plaine 24 / 36 mois
- Parmigiano montagna 30 mois
- Cacio cavallo Monte Poro
- Pecorino riserva (100% brebis, minimum 12 mois d'affinage)

Vinaigres traditionnels Modena

- Aceto Balsamico “tradizionale” di Modena, 12 ans
- Extravecchio 25 ans
- Extravecchio riserva ciliegio, murit dans des petits tonneaux en cerisier
- Extravecchio riserva ginépro, murit dans des petits tonneaux en genièvre
- Extravecchio riserva secolare, murit dans des petits tonneaux qui ont plus de cent ans

Condimento balsamico

- Saporoso 6 ans
- Riserva saporoso 8 ans
- Prelibato blanc 6 ans
- Riserva prelibato blanc 8 ans

Le Culatello di Zibello

Le **Culatello di Zibello** fait partie des charcuteries d'exception produites dans la province de Parme. C'est plus exactement dans la région basse, sur les bords du fleuve Pô, que se trouve le « **consorzio di Zibello** », constitué des 21 producteurs de culatello di Zibello D.O.P. 14 de ces producteurs, dont le nôtre, ne produisent que l'hiver (d'octobre à février), avec comme seuls ingrédients du sel, du poivre et des arômes naturels.

Le **Culatello di Zibello** demande un soin très particulier, tant dans sa fabrication que dans sa maturation. Une sévère réglementation régit cette production à l'ancienne, effectuée **entièrement à la main** avec des cuisses de porcs provenant des régions d'Emilia Romagna (pour notre producteur) et Lombardie.

Fabrication

Ôtée de son os, la cuisse de cochon est d'abord scindée en deux. Le Culatello di Zibello n'est fait qu'avec la **partie haute de la cuisse**, qui est plus tendre. Après lui avoir donné sa forme de « **poire** », caractéristique, on masse la chair avec du sel, du poivre et d'autres arômes naturels. Ficelée ensuite dans une vessie de porc, elle est laissée au repos durant **16 à 30 mois**. C'est l'humidité des caves de maturation, à 75% avec une température de 16°C, qui donne à la viande toute son âme.

Nettoyage, avant consommation : On le plonge entier dans l'eau froide pendant 10 heures. On ôte la vessie du Culatello puis on le brosse à l'eau froide. Il est ensuite plongé une seconde fois dans de l'eau froide propre et du vin rouge ou blanc, avec du laurier et du thym, pendant 6 heures (les temps de trempage sont variables en fonction de l'âge du Culatello). Une fois le trempage fini, on le pare au couteau. C'est là la technique la plus ancienne et c'est aussi celle qui occasionne un minimum de perte. Prêt pour la découpe, le culatello est ficelé avec un linge que l'on maintiendra toujours légèrement imbibé de vin blanc de sorte d'éviter qu'une croûte dure ne se forme autour de la viande.

Notre artisan

C'est à **Soragna**, près de Zibello, que nous avons donné notre confiance à un couple passionné qui produit moins de 900 pièces par an, dans le respect de toutes les règles d'un savoir-faire authentique. L'affinage se fait en **cave ancienne en briques** avec une humidité stabilisée entre 75/80% et une température de 16°/17°c, sans aide mécanique pour le contrôle de l'humidité et de la température.

La dégustation : l'émotion

A l'œil : La chair est légèrement veinée de gras.

Au nez : Des effluves subtiles de sous-bois, senteur proche du champignon.

En bouche : réelle émotion gustative grâce à une extrême concentration du goût.

Le Lardo di Colonnata

Le **lardo di Colonnata** est un lard qui provient de la ville de Colonnata près de Carrare, dans les environs de Pise. Cette charcuterie est produite grâce à une méthode unique de conservation dans le **marbre et les épices**. Cette tradition remonterait à l'Antiquité. Aujourd'hui, c'est une spécialité qui a conquis les plus grands chefs par sa finesse et ses parfums délicats.

Fabrication

Une fois que le lard gras est ôté du cochon, il est mis à mûrir dans les 72 heures après l'abatage, dans des **cuves de marbres (conca)** préalablement frottées avec de l'ail.

Ces *conca* sont remplies, par alternance, avec du lard et un mélange de sel, de poivre, d'ail, d'herbes et d'épices (anis étoilé, cannelle, clou de girofle et noix de muscade, etc.). Le lard y est mis à mûrir pendant un minimum de **6 mois**.

Le marbre de Carrare permet d'assurer une température constante. Il est imperméable et garantit donc une parfaite conservation du produit.

La production s'effectue au cours des mois les plus froids et humides (de septembre à mai) afin de sauvegarder le caractère naturel du processus de production.

Depuis 2004, le Lardo di Colonnata bénéficie d'une **IGP (Indication Géographique Protégée)** et son appellation est certifiée grâce à une bague.

Notre artisan

Notre artisan travaille son lard avec goût et soin. C'est à l'envie qu'il choisit ses arômes, se distinguant ainsi des autres producteurs. Il travaille parfois avec du sel de Guérande, des baies de genièvres, de l'anis étoilé, de l'ail, ou encore du romarin.

La dégustation : un onctueux très fondant

A l'œil : Un blanc pur, légèrement rosé

Au nez : C'est une odeur fraîche et ronde, mais surtout poivrée et vive par des parfums d'herbes et d'épices.

En bouche : Une impression de douceur et de fraîcheur, très délicate.

Le Jambon de Parme

Le Jambon de Parme a conquis l'empire de l'industrie. Rares sont ceux qui travaillent encore aujourd'hui dans le respect des traditions. Pourtant, le Jambon de Parme, fait avec sincérité et passion, est un produit magnifique, qui ne livre ses parfums et ses arômes qu'après un processus rigoureux.

Fabrication

Après une sélection très pointilleuse des porcs (race, origine, alimentation et poids), la couenne est salée à la main avec du sel mouillé et la chair avec du sel sec.

Les jambons sont placés dans des pièces, non humides, durant une centaine de jours. Ils sont ensuite « maillés » avec une préparation à base de saindoux, de poivre et d'épices, puis ils sont suspendus. Leur affinage dure entre **24 et 30 mois**, voire davantage selon le choix du client.

Nos artisans

Pour le Jambon de Parme, nous avons donné notre confiance à un père et ses fils, producteurs à **Langhirano**, dans la province de Parme.

Travaillant avec respect et soin, ils sélectionnent eux-mêmes, pièce par pièce, les cuisses de porcs sur les marchés les plus réputés de la région et produisent exclusivement du jambon de Parme.

C'est la passion qui anime leur quotidien. Ainsi, ils fournissent les plus grandes maisons italiennes, signant des jambons de très grande qualité.

La dégustation : un raffinement complexe

A l'œil : La chair est très finement veinée de gras

Au nez : fruité, senteurs de sous-bois. La coupe dégage un parfum intense de beurre et de noisette et plus elle se poursuit, plus les arômes deviennent subtiles.

En bouche : Une impression de douceur et de volupté à la première bouchée. D'une grande densité aromatique, douce et peu sèche, la chair semble fondre sous le palais.

Lorsque l'on poursuit la coupe, la partie sous le saindoux est ferme, savoureuse, plus friable à la mastication. La partie externe (sous couenne) est composée d'un gras très doux et mûr, avec des notes de fruits secs : noisettes, cerneau de noix, amandes grillées, glands. La chair est plus douce, moelleuse et mûre.

Au goût : suave. Le goût unique du Parme à l'ancienne !

Parmigiano Reggiano des montagnes de Parme

La région de Parme est la plus propice à la production du lait qui rentre dans l'élaboration du vrai Parmigiano Reggiano. J'ai choisi de travailler avec une fromagerie spécialisée dans l'excellence de ce produit. Sa production rentre dans la **catégorie D.O.P déjà certifiée ISO 9002 depuis 1999.**

Une fromagerie au cœur de la montagne de Parme...

La fromagerie se trouve au cœur de la montagne de Parme. Le climat y est particulièrement favorable à l'élevage de la vache de race « Bruna Alpina », dont le lait a des caractéristiques exceptionnelles. Moins productive et plus petite que les autres races, elle produit néanmoins un lait très riche en calcium et en phosphore, donnant au lait des arômes et une puissance unique.

Une des particularités de ce « casello » est que les éleveurs associés fournissent une production d'une quantité toujours égale et constante, privilégiant la qualité à la quantité.

...misant sur un lait de qualité exceptionnelle

Le lait produit est plus riche en caséine, en calcium et surtout en phosphore. Le fourrage de la zone, composé d'espèces variées, voire aromatiques, contribue à la qualité très nettement supérieure du lait comparativement à celui produit dans les plaines alentour.

Le prestataire de Francesco Gulli sélectionnent pour vous les meilleures meules à l'aide d'une machine à rayons X. Elles pèsent toutes entre **36 et 42 kg**. Si la production est effectuée toute l'année, nous ne sélectionnons que les meules qui sont produites entre septembre et avril pour éviter les mois les plus chauds (durant lesquels les bovines donnent un lait de moins bonne qualité). Nous choisissons un **affinage de 30 mois**.

La dégustation : Une pépite qui explose toutes ses saveurs

A l'œil : Le Parmigiano Reggiano a une couleur qui oscille entre le blanc et le jaune. Il semble ferme et présente, à l'image de sa montagne, une pâte granuleuse.

Au nez : Un parfum frais, tout en harmonie, où se mêlent le beurre, les fruits frais, les agrumes mais aussi des effluves fugaces d'épices et de fruits secs.

En bouche : C'est une mâche friable et granuleuse qui s'offre à nous.

Au goût : Le goût est puissant et doux

La Coppa

La Coppa est une charcuterie italienne produite dans la région de Parme. Suivant un cahier des charges très strictes, la Coppa est un produit de grande qualité lorsqu'elle y répond. Et celle-ci ne peut se faire sans une sélection très rigoureuse des porcs, qui doivent être nourris principalement de châtaignes.

Fabrication

La Coppa est confectionnée avec l'échine de porc.

Les coppa sont d'abord nettoyées le jour suivant l'abattage, afin d'éliminer les éventuelles imperfections et pour trouver la forme voulue sur la base des mêmes caractéristiques que la viande des jambons de Parme : une viande de couleur rose, une consistance de viande maigre avec de la graisse très ferme, et des morceaux pesant entre 3 et 5 kg.

Une fois désossée, la chair est massée deux fois, à intervalle de quatre jours, avec du sel, de la cannelle et des clous de girofles. On laisse reposer la chair pendant 10 jours, puis elle est insérée dans un boyau de porc, serrée avec une ficelle et suspendue et placée en cellule de séchage (de 16/20°) pendant une journée.

Enfin, les coppa sont affinées en cave humide à 70% (15°) où elles sont laissées au repos au minimum 100 jours avant d'être commercialisées.

Notre artisan

Nous avons choisi de travailler avec un artisan de Felino. Travaillant dans le respect de la tradition, il assure, à chaque fois, une excellente Coppa, dense et riche de saveurs.

La dégustation

A l'œil : maigre de couleur homogène rouge à rouge soutenu et veiné à souhait de bon gras de couleur blanc à rosé.

En bouche : La texture est ferme et moelleuse.

Au nez : parfum unique

Au goût : La Coppa est forte en goût, un goût unique. Elle présente une grande richesse aromatique : fruitée laissant échapper des notes de champignons, ou saveur boisée. A noter également, une saveur caractéristique assortie d'une note poivrée.

La Polenta de Calabre

Unique, notre polenta provient d'un village de montagne, au cœur de la région de Calabre. Des conditions naturelles exceptionnelles y sont réunies : l'altitude et une terre très fertile due à la proximité des volcans. Elle est faite de manière authentique par une famille qui se transmet, depuis des générations, le maïs et l'orge en guise de dote.

Fabrication

Le maïs est simplement séché au soleil, émiété à la main et mis dans des sacs de toile. Cela n'est qu'au fur et à mesure des besoins que les grains sont moulus dans un moulin à l'ancienne, minutieusement nettoyé.

Une fois moulue, la polenta est immédiatement conditionnée dans de petits sacs.

Il en résulte une polenta à l'ancienne, à l'état brut. Un produit sans égal...

La dégustation : Onctuosité et générosité

A l'œil : Un jaune doré, chargé de soleil calabrais

Au nez : très pâle odeur de maïs séché.

En bouche : Un fois cuite, notre polenta de Calabre qui n'a subi aucun traitement, est naturellement crémeuse.

Le Vinaigre Balsamique « Traditionnel » de Modène

Le VINAIGRE BALSAMIQUE « TRADITIONNEL » DE MODENE, ne doit pas être confondu avec le vinaigre balsamique de Modène ou tout autre vinaigre industriel. Il s'agit d'un produit de la **grande gastronomie protégée par la DOP**, vieilli selon des procédures spéciales, extrêmement rigoureuses.

Fabrication

La fabrication, très rigoureuse, du vinaigre balsamique « traditionnels » de Modène ressemble à un travail d'orfèvre. Il est produit uniquement dans des territoires choisis. Les raisins sélectionnés sont ceux de *Lambruso, Trebbiano de Modène et d'Anceotta*. Les moûts de raisins sont soumis à cuisson, dans des chaudrons à ciel ouvert jusqu'à réduire de 40 à 50 %. Après une longue période de décantation, le moût cuit commence une fermentation naturelle dans des locaux traditionnels, appelés « **acetaie** ». Ils sont vieillis dans des barriques de bois anciens. Les vinaigres balsamiques « traditionnels » sont y laissés un minimum de 12 ans, 25 ans, et même plus.

Le produit fini est ensuite mis en bouteille de 100ml. Le contenant a été conçu spécialement par le designer Giorgetto Giugiaro. Unique, et célèbre dans le monde entier, cette bouteille est la seule à être reconnue par la loi.

La dégustation : une petite merveille

A l'œil: Dans leur bouteille caractéristique, les vinaigres balsamiques vieux de 12 ou 25 ans ont une couleur brune, très foncée, presque noire.

Au nez : Un parfum corsé de prune confite, d'épices et de fruits secs.

En bouche : Au début, une sensation crémeuse envahit votre bouche puis, c'est une texture de sirop très corsé qui s'impose. Très peu acide, ces vinaigres d'exception n'ont pas d'égal.

Au goût: Le goût est puissant et doux, sucré et âpre.

Pour une dégustation optimale, n'utilisez jamais de cuillers en métal.

- Aceto Balsamico "tradizionale" di Modena, 12 ans
- Aceto Balsamico "tradizionale" di Modena, Extravecchio 25 ans
- Aceto Balsamico "tradizionale" di Modena, Extravecchio riserva ciliegio, murit dans des petits tonneaux en cerisier
- Aceto Balsamico "tradizionale" di Modena, Extravecchio riserva ginepro, murit dans des petits tonneaux en genièvre
- Aceto Balsamico "tradizionale" di Modena, Extravecchio riserva secolare, murit dans des petits tonneaux qui ont plus de cent ans

Condimento balsamico Saporoso et Prelibato

Le condiment balsamique Saporoso et Prelibato est unique en son genre, très raffiné et délicat.

Fabrication

La fabrication, très rigoureuse, du condimento balsamico est obtenue avec le même processus que le vinaigre « **traditionnel** » de Modène. **Le condimento balsamico Prelibato blanc est vieilli pendant 5, ou 8 ans pour la riserva**, dans des petits fûts en bois de frêne, choisis pour parfumer et donner de l'onctuosité au produit sans altérer sa couleur claire.

Le condimento balsamico Saporoso, obtenu avec les meilleurs raisins de Grasperossa Lambrusco et Trebbiano Modenese, est quant à lui est vieilli **six ans (huit ans pour la riserva) en fûts de chêne**, suivi de **six mois (huit pour la riserva) dans des cuves en acier inoxydable**.

La dégustation : Un produit raffiné

A l'œil : une couleur claire d'un or pâle pour le Prelibato ; une couleur brune limpide pour le Saporoso. Ce dernier a une densité sirupeuse et paraît crémeux à l'œil.

Au nez : un bouquet ample et intense pour Saporoso et Saporoso Riserva ; Un agréable parfum acidulé et fruité pour le Prelibato. Un arôme intense !

En bouche : les condimento balsamico ne sont que très légèrement sirupeux et surtout très onctueux.

Au goût : le goût du Prelibato est très subtil, il présente des notes fleuries et un aigre-doux caractéristique de ces vinaigres d'exceptions. A cela s'ajoutent des notes d'herbe et de senape cuite pour Saporoso et Saporoso Riserva.

- Saporoso 6 ans
- Riserva saporoso 8 ans
- Prelibato blanc 5 ans
- Riserva prelibato blanc 8 ans

Si vous souhaitez en savoir davantage, n'hésitez pas à me contacter :

Francesco Gulli
+33 (6) 16 41 50 38
franco-gulli@franco-gulli.fr

1 bis rue Jean Dupuis
92320 Châtillon

www.franco-gulli.fr
