



10 GEN 2017

Prove d'assaggio. Guanciale: ecco il migliore

a cura di



Mara Nocilla

Nell'amatriciana o nella gricia, ma anche tagliato sottile e messo su crostini di pane caldo: il guanciale è il protagonista di cucine robuste e corroboranti. Ne abbiamo assaggiati tanti: ecco i migliori.

La classifica

1° ex aequo

Collemaggiore - Guanciale

Di filiera (da maiali allevati nella propria azienda agricola), prodotto in quantità limitate e con zero conservanti (nella concia sale, destrosio, spezie e aromi naturali), stagionato in alta collina per 100/120 giorni, il guanciale di **Umberto Magri** è un fuoriclasse per equilibrio, rotondità e armonia di profumi e gusto. Classicissimo, un bel triangolone di carne ricoperto da un fitto strato di pepe e peperoncino ben distribuiti, artigianale ma curatissimo, mostra al taglio una fetta con un bell'equilibrio di grasso-magro, il muscolo ben marezzato e il grasso bianco appena rosato. Il profumo, soave e avvolgente, richiama le spezie, il vino, la cantina, ricordi di fumo e camino, ma anche il mondo della pasticceria con le sue inebrianti note di latte, burro di panna, biscotti e frutta secca tostata. Incredibile e appassionante. In bocca è succoso, solubilissimo e intrigante, con una leggera punta piccante e un grasso dolcissimo e cremoso che si scioglie al contatto con il palato. Stratosferiche anche l'intensità e la persistenza.

