

# Coati, lo chef stellato Mauro Buffo impresziosisce i 12 Apostoli

scritto da Amanda Arena | 22/07/2021



## **Lo chef stellato del ristorante veronese ha creato tre ricette originali dedicate all'estate ispirandosi alla nuova collezione di affettati "Lenta" del salumificio Coati di Arbizzano di Negrar**

La nuova linea di salumi firmata Coati è prodotta con una **cottura lenta e un metodo di lavorazione naturale**. È il risultato dell'arte di famiglia dei maestri salumieri di Arbizzano di Negrar (VR), nel cuore della Valpolicella.

Una tecnica tramandata da generazioni che nasconde un segreto: permette di ottenere un prosciutto particolarmente morbido e saporito che, affettato a caldo e posizionato a mano, mantiene la fetta intera sia al banco sia in vaschetta.

## Coati Lenta Cottura e “Lenta Stagionatura”, la nuova collezione di affettati

La **Collezione di Affettati “Lenta Cottura”** è una gamma di prodotti, anche in soluzioni quick service, dal sapore eccellente che esalta l’altissima qualità delle materie e i loro valori nutrizionali, nel rispetto della ricetta originale.

Prosciutto cotto, petto di tacchino e mortadella sono lavorati pazientemente con una tecnica che prevede la cottura per circa 25 ore, a bassa temperatura. Salami, pancetta, prosciutto crudo e coppa sono preparati con un metodo naturale per dar vita ai “**Lenta Stagionatura**”. Si tratta di affettati provenienti da allevamenti selezionati, nei quali è primario il benessere dei suini; si privilegiano i migliori tagli con l’impiego di aromi naturali e spezie selezionate da tutto il mondo.

«Un processo - spiega Massimo Zaccari, Direttore Commerciale del salumificio Coati - che, nel corso della fase conclusiva della cottura, prevede che la temperatura scenda di pochi gradi. In quel momento il calore garantisce una qualità eccellente, preservando le proteine nobili della carne e permettendo di ottenere prodotti in cui l’accurata e lenta lavorazione sposa la praticità e la maneggevolezza delle referenze più vendute nel libero servizio».

I **salumi Coati Lenta Cottura in vaschetta** sono ideali per l’estate, periodo in cui aumenta il desiderio di stare all’aperto per consumare qualcosa di veloce e semplice, strizzando un occhio alla tradizione del territorio.

### La collaborazione tra Coati e lo chef Mauro Buffo

Dal legame con il Veneto e dalla volontà di valorizzarne le peculiarità culinarie è nata la partnership tra lo **chef Mauro Buffo**, del ristorante **12 Apostoli di Verona**, e **Salumi Coati**, azienda alla quarta generazione e oggi capitanata dai fratelli Beatrice, Federica e Giampaolo Coati.

Buffo e Salumi Coati hanno sempre dato precedenza all’utilizzo di materie prime selezionate con cura, ponendo estrema attenzione alla loro provenienza territoriale e alla loro stagionalità. Sulla base della condivisione di valori, lo chef si è ispirato ai salumi Coati Lenta Cottura per **tre ricette legate alla stagione estiva**:

1. Risotto agli asparagi verdi, tartufo, prosciutto e ricotta affumicata con salsa al prosciutto
2. Tramezzino fritto di tacchino con insalata russa
3. Palillos di polenta croccante e salame con giardiniera fatta in casa ed emulsione all’erba cipollina (o all’aglio orsino).

### Profilo dello chef Mauro Buffo

Lo chef scaligero ama abbinare all’impronta del territorio le influenze assorbite nel corso delle varie esperienze internazionali. Dopo gli esordi alla corte di **Gualtiero Marchesi** e la collaborazione con Massimo Alajmo, Buffo ha lavorato a New York e a Tokyo per poi approdare a Verona nella cucina stellata dei 12 Apostoli.

«Il progetto con Coati è nato circa un anno fa - racconta Buffo - la nostra filosofia è molto simile e la sintonia è stata immediata: ci accomunano valori come il rispetto del giusto equilibrio dei sapori, senza scendere a compromessi sulla qualità delle materie prime, in un legame con il Veneto e l’interpretazione contemporanea delle sue tradizioni.

Declinare i prodotti Coati è stato semplice perché l'intento della Collezione Affettati "Lenta" è perfettamente in linea con quello che guida la cucina dei 12 Apostoli. Con Beatrice Coati il confronto è stato molto costruttivo: ci accomuna l'amore per la nostra terra e l'impegno nel volerla sostenere e valorizzare al meglio».

**Salumificio F.lli Coati S.p.a.**

Via L. Da Vinci, 5 - Arbizzano- Santa Maria (VR)

[Sito web](#)