



Coati, lo chef stellato Mauro Buffo impreziosisce i 12 Apostoli

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



Lo chef Mauro Buffo (Foto © Ufficio stampa).

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.



Il salame Lenta Cottura dell'azienda Coati (Foto © Ufficio stampa).

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).



Risotto agli asparagi verdi, tartufo, prosciutto e ricotta affumicata con salsa al prosciutto (Foto © Ufficio stampa)

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 e? stato semplice perche? l'intento della Collezione Affettati "Lenta" e? perfettamente in linea con quello che guida la cucina dei 12 Apostoli. Con Beatrice Coati il confronto e? 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](#)

Data di creazione

22/07/2021

Autore

amanda-arena