

Ioppolo Salumi Artigianali



con il nonno Vincenzo. Negli anni 1970 il papà Francesco e la mamma Stella avviano la prima macelleria che, con l'avvento della terza generazione e il tenace lavoro dei fratelli Enzo e Renato insieme alle mogli Antonietta e Manuela, si è evoluta grazie alla specializzazione nella lavorazione delle carni suine e all'impiego di nuove tecnologie, pur mantenendo il carattere artigianale. I fratelli Ioppolo selezionano direttamente i suini provenienti da allevamenti calabresi e nutriti esclusivamente con cereali e utilizzando materie prime semplici e naturali, in particolare peperoncino rigorosamente calabrese. Tutto ciò ha portato nel secondo decennio del millennio a uno straordinario e progressivo crescendo dell'immagine dell'azienda con il raggiungimento di un'eccellenza riconosciuta a livello nazionale e oltre. Nel frattempo la famiglia si è impegnata per una massima attenzione al risparmio energetico e alla sostenibilità.

■ Quella del salumificio Ioppolo è una lunga storia che ha inizio negli anni 1940

Ioppolo Salumi Artigianali

Contrada Ferraro, 80
89017 San Giorgio Morgeto (RC)

Tel. 0966 935101
macelleriaiooppolo@libero.it



'Nduja



e il grasso del dorso vengono macinate, conciate con gli altri ingredienti e impastate, quindi insaccate.

- **Asciugatura:** 3 o 4 giorni in celle apposite, segue una leggera affumicatura con legno di faggio.
- **Stagionatura:** da 4 mesi in su in cella con aria esterna da due fronti climatizzata solo se necessario.

◆ Il primo incontro con questa 'Nduja passa dal naso che percepisce a distanza un profumo dirompente ma fresco. Da una tipologia molto tradizionale "estrema", ovvero molto piccante

con peperoncino spezzettato, è passata progressivamente a una 'Nduja abbordabile per un pubblico più vasto, un tantino più cremosa e meno piccante, ma, a parte il piccante, mantenendo integri profumo e gusto caratteristici.

■ Premio Accademia del peperoncino migliore 'Nduja 2017 e 2019; finalista 2015, 2016, 2017.

- **Ingredienti:** carni e grasso suini, peperoncino di Calabria dolce e piccante, sale di Cervia.
- **Materia prima:** maiali rosa nati e allevati semibradi nel territorio.
- **Budello:** cieco di maiale.
- **Impasto:** le carni e il grasso del guanciale e della parte laterale della pancetta

Salsiccia piccante



frantumato e in salsa, pepe nero macinato.

- **Materia prima:** come la 'Nduja.
- **Budello:** budellino suino.
- **Impasto:** le carni di coscia e spalla vengono macinate medio grandi, conciate e insaccate.
- **Asciugatura:** 3 o 4 giorni in cella.
- **Stagionatura:** 30 giorni nel medesimo ambiente della 'Nduja.

◆ Una salsiccia classica con una scelta di carni più nobili.

- **Variante**
Salsiccia dolce
Con peperoncino dolce.

- **Ingredienti:** carni suine, sale di Cervia, peperoncino piccante calabrese



Soppressata piccante



- **Impasto:** le carni di coscia e spalla vengono macinate medio grandi, conciate e insaccate.
- **Asciugatura:** 3 o 4 giorni in cella.
- **Stagionatura:** 60 giorni nel medesimo ambiente della 'Nduja.
- ◆ *Nonostante il piccante, non eccessivo, è il gusto di carne stagionata a prevalere con una sapidità contenuta.*

■ Finalista 2019

• Varianti

Soppressata semipiccante all'olio extra vergine d'oliva

Con aggiunta di olio extra vergine d'oliva e poco peperoncino.

■ Premio Soppressata del sud 2017.

Soppressata rossa dolce

Con salsa di peperone rosso.

• **Ingredienti:** carni suine, sale di Cervia, peperoncino piccante calabrese frantumato e in salsa, pepe nero macinato.

• **Materia prima:** come la 'Nduja.

• **Budello:** gentile suino.



Salsiccia tipica Sangiorgese



- **Budello:** budellino suino.
- **Impasto:** le carni di guanciale, rifilature di prosciutto e altre parti, cuore, lingua vengono macinate medio fini e conciate, quindi insaccate.
- **Asciugatura:** 3 o 4 giorni in cella.
- **Stagionatura:** 30 giorni nel medesimo ambiente della 'Nduja.
- ◆ *Un concentrato di sensazioni con un grande equilibrio per essere un insaccato di quinto quarto, molto emozionale.*

■ Premio miglior salame di quinto quarto 2018 e 2019.

• Altri salumi consigliati:

Pancetta tesa e arrotolata, capocollo, lonza, guanciale, prosciutto crudo dei Morgeti.

• **Ingredienti:** carni suine, sale di Cervia, aglio, salsa di peperoncino piccante, pepe nero in polvere, vino Cirò rosso.

• **Materia prima:** come la 'Nduja.

