

La qualità del Cochinitillo Segoviano



El Cochinitillo Segoviano S.L., il partner ideale per chi vuole portare in tavola il vero Cochinitillo della città leggendaria

DI PAOLO AMEDEO GAROFALO

Segovia (Spagna). Segovia, dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO, ha sempre avuto un sentore di leggenda, sarà anche perché in nessun altro posto della Spagna è sopravvissuto un monumento così straordinario alla grandezza romana come l'imponente acquedotto nel cuore della città moderna. Ma di sicuro per i cultori carnivori e buon gustai è entrata nel mito come il luogo dove gustare e ammirare la preparazione e il servizio del Cochinitillo de Segovia, maialino da latte "asado" e servito intero, apprezzandone la tenerezza. E' qui che si trova il gruppo El Cochinitillo Segoviano S.L., l'insieme di imprese dedicate alla produzione, trasformazione e distribuzione del maialino da latte tradizionale in un'ampia varietà di formati, dalle



Da sx: Jorge Bernabè Llorente, CEO Cochinitillo Segoviano; Andrea Conticelli, Direttore Meat & Food Trading

categorie più vendute intere 3/4kg - 4/5kg - 5/6kg al porzionato di cosce, carrè e costole.

Jorge Bernabè Llorente, direttore generale dell'azienda da Ingegnere agrario si è sempre dedicato al settore suinicolo, producendo animali da macello per diverse aziende del settore e dal 2009 decide di concentrarsi sul tradizionale prodotto da latte, occupandosi personalmente non solo di allevamento ma anche di produzione e marketing. La scelta si è dimostrata vincente e in quindici anni El Cochinitillo Segoviano S.L. ha integrato all'interno del processo produttivo diversi centri di produzione, impianti di lavorazione, stoccaggio e logistica diventando un importante riferimento per il territorio. I punti fermi indiscutibili per Jorge

sono qualità, innovazione e servizio al cliente, per lui è essenziale che i suoi clienti abbiano la sicurezza e la certezza di ricevere esattamente il prodotto desiderato. Per raggiungere questi tre obiettivi, il gruppo ha scelto di mantenere all'interno le aziende agricole, sempre scelto di continuare a mantenere la gestione diretta delle proprie aziende agricole. Fondamentale infatti conoscere e controllare la produzione dall'allevamento al prodotto finito per garantire l'eccellenza del prodotto che portano sul mercato.

Innovare è fondamentale, continuare a studiare e rinnovare i sistemi più tradizionali per incontrare le esigenze del mercato di oggi e dei clienti di domani. L'esempio è il "Maialino Asado 30 Minuti", prodotto unico sul mercato preparato in



Qualità, Innovazione e Servizio al Cliente. Sono i punti principali dell'Azienda di Segovia; non resta che degustare questo prodotto eccezionale



Visita in Azienda; Lavorazione e confezionamento del "Cochinitillo Segoviano"

modo tradizionale con un risultato spettacolare. Il prodotto, presente sul mercato in diversi formati, già cotto e pronto per essere gustato a casa, mantiene tutto il sapore e l'autenticità della tradizione. L'offerta di assortimento di El Cochinillo Segoviano S.L. soddisfa le esigenze del mercato sia dell'HORECA, nelle versioni fresche e surgelate IQF, sia i distributori retail specialmente con la nuova linea del maialino precotto.

Un'azienda che punta a diventare il riferimento per il vero Cochinillo Segoviano anche al di fuori dei confini spagnoli, partner ideale per chi vorrà offrire ai propri clienti un prodotto unico nel suo genere per portare in tavola tutta la leggenda della città di Segovia.

Ho personalmente visitato la produzione, rimanendone colpito per cura nel dettaglio e precisione dei processi di selezione delle categorie e

di porzionatura, conoscendo personalmente e con piacere Jorge Bernabè Llorente che con orgoglio mi ha raccontato la sua storia e la sua azienda, dal suo racconto emerge la voglia di rispettare la tradizione del territorio e la voglia di farlo conoscere al di fuori dei confini, partendo dalla tradizione da rispettare ma puntando sempre all'innovazione che porta il gruppo proiettato al mercato del domani. ■

Il Cochinillo asado di Segovia: un capolavoro culinario

Il cochinillo, maialino da latte, è un piatto tipico della regione spagnola Castilla y León, comunemente chiamato cochinillo asado, ma in realtà quello che si è guadagnato fama e apprezzamenti internazionali, non solo per il sapore ma anche per il fascino che sa esprimere rendendolo il più famoso al mondo, è quello con la denominazione di Segovia.

Il "Cochinillo Segoviano" è più di un semplice piatto, possiamo considerarlo un patrimonio culinario che incarna la tradizione, una vera e propria icona per la città, una prelibatezza che rappresenta l'anima

gastronomica di Segovia. Il cochinillo segoviano si produce in aziende appositamente dedicate all'allevamento dei maialini da latte che una volta macellati portano sulla zampa destra il marchio di garanzia. Un marchio nato nel 2002 per volere dei produttori e senza il quale non è possibile parlare di cochinillo di Segovia. Preparare il cochinillo asado è un'arte che richiede grande abilità e passione. Gli chef lavorano con maestria per creare questo piatto straordinario. Il maialino viene arrostito lentamente nel forno a legna, facendo sì che la pelle diventi dorata e croccante, mentre la carne rimane incredibilmente succosa. Il cochinillo segoviano si apre a libro facendo leva sulla colonna vertebrale.

Lo si mette in forno all'interno di una casseruola di terracotta con acqua e qualche foglia di alloro e per evitare che si attacchi sul fondo spesso si usano anche dei travertini in legno. Dopo tre ore, il cochinillo è pronto e per dimostrarne la tenerezza delle carni si taglia, come da tradizione, con l'orlo di un piatto, che verrà poi lanciato a terra e ridotto in mille pezzi proprio per garantire l'autenticità. Infine, il sughetto raccolto durante la cottura viene versato ai lati della portata in modo da preservare la croccantezza della cotenna e l'ideale è accompagnarlo con un buon vino tinto spagnolo o una birra fresca locale. Rompere la crosta

croccante del Cochinillo Asado di Segovia è un momento iconico.

Ogni fetta mette in risalto il contrasto tra la crosta croccante e il morbido interno, offrendo una varietà di sensazioni gustative. Una visita a Segovia non sarà completa senza aver gustato questo piatto che vi porterà in un viaggio attraverso la tradizione culinaria di questa meravigliosa città. ■



Cochinillo Segoviano, un capolavoro gastronomico della cucina spagnola



A Segovia non solo troviamo autentici capolavori culinari, come il Cochinillo Segoviano, ma possiamo respirare un profumo di storia e tradizioni. Come l'acquedotto di Segovia, uno dei monumenti più importanti e meglio conservati tra quelli lasciati dagli antichi romani nella penisola iberica. È uno dei simboli della città di Segovia, come evidenziato anche dalla sua presenza nello stemma cittadino. Costruito a metà del primo secolo dagli imperatori Vespasiano e Traiano, lungo 795 metri, alto 28 metri e largo circa 6 metri, si rese necessario per trasportare l'acqua dal fiume Acebeda fino alla città. Un capolavoro ingegneristico, oggi Patrimonio UNESCO.