



*passioni ferraresi*

*... una Storia fatta di Persone*





È il 1954 quando Mario Zironi e Isotta Ferrarini si trasferiscono da Modena in un piccolo paese della provincia di Ferrara per svolgere la professione storica di famiglia, la macellazione di suini. Precisamente a Migliarino, piccolo paese a metà tra Ferrara, città Estense ed il mare Adriatico, dove si incrociano tradizioni e sapori, dove il clima ha le caratteristiche ottimali di umidità e salsedine ideali per la produzione di insaccati stagionati, vollero insediare la loro Azienda, lungimiranti sul futuro che avrebbe potuto riservare tale scelta.

Nato quindi come macello, lo stabilimento negli anni ha subito mutamenti repentini dettati dall'evoluzione delle normative igienico-sanitarie e di mercato.

L'aumento della produttività ha comportato cicli di lavorazione in scala industriale, oltre a scelte aziendali importanti, ciò nonostante nessun dettaglio che potesse pregiudicare la qualità e l'aspetto tipico dei prodotti artigianali è mai stato trascurato.

La professionalità e l'esperienza dei nostri addetti è infatti riconoscibile in ogni insaccato che ancor oggi viene legato a mano, massaggiato e curato fino ad ottenere la giusta forma e la perfezione secondo tradizione.

La continua ricerca di prodotti sempre più vicini all'emotività dei consumatori ha favorito la nascita di nuovi progetti, come la creazione di linee di articoli legati alle esigenze di carattere pratico con particolare attenzione alle sempre più diffuse intolleranze alimentari.

Un'azienda storica il cui obiettivo è da sempre quello di lavorare nel rispetto della qualità, in equilibrio fra tradizione ed innovazione.



Salumificio dal 1954  
ZIRONI & C.  
Salumificio ZIRONI  
*La Zia*  
Salame tipico  
Salumificio ZIRONI

Salumificio dal 1954  
ZIRONI & C.  
Salumificio ZIRONI  
*La Zia*  
Salame tipico  
Salumificio ZIRONI

Salumificio dal 1954  
ZIRONI & C.  
Salumificio ZIRONI  
*La Zia*  
Salame tipico  
Salumificio ZIRONI

# *La Zia*

## **"L'Originale"**

*E' una delle più famose ed antiche Passioni Ferraresi... La Zia, elegante e possente è da sempre il Salame di Ferrara.*

*Carni di suino nazionale amalgamate con vino bianco, sale pepe e Aglio di Voghiera DOP fresco spremuto, racchiuse nello spesso budello dal quale prende il curioso nome e che favorisce la maturazione lenta ed omogenea di questo salume.*

*Caratteristica inconfondibile della Zia è l'invitante profumo di aglio che si sprigiona al taglio, morbide fette di genuino sapore che giungono immediate all'olfatto ed al palato.*

*L'aglio, anello di congiunzione della Zia con il territorio, è infatti una pianta antica ampiamente coltivata nelle campagne ferraresi, presente in quasi ogni piatto della cucina tradizionale.*

*L'aglio di Voghiera ha ottenuto il riconoscimento DOP, per le sue antiche radici Estensi e per le sue proprietà benefiche e medicinali, è anche un potente afrodisiaco.*

*Disponibile nei formati kg. 1/3/5 o da Kg. 0,500 in sottovuoto*

*Non contiene glutine e lattosio.*





laPiera  
Salame  
stagionato

con "Aglio di Voghera DOP"  
Consorzio di Produzione  
Aglio

il Salame  
di Ferrara

il Caisa

il Migliarino



# *i nostri Salami Classici*

## **SALAME CLASSICO FERRARESE**

*E' chiamato Salame tipo famiglia, perché comunemente conosciuto e consumato da sempre in ogni famiglia ferrarese, infatti è prodotto solo nella versione con l'aggiunta di aglio fresco di Voghiera DOP. Ottenuto dalla macinatura medio/ fine degli impasti di carni di suini nazionali, insaccato in budello naturale legato a mano e stagionato mediamente 30 giorni. Non contiene glutine e lattosio. Kg.0,600/Kg.1,200*

## **SALAME MIGLIARINO**

*Disponibile nella versione con o senz'aglio, il Salame Migliarino, è un omaggio godereccio alla piccola località di provincia da cui proviene e dalla quale prende il nome. Tutte le caratteristiche del salame classico ferrarese, in formato mini. Non contiene glutine e lattosio. Kg.0,300*

## **SALAME CASARECCIO**

*Tradizionale salame contadino a macinatura media, insaccato in budello naturale di suino, legato a mano, stagionato mediamente 30 giorni. Ottenuto da tagli di carne di suini nazionali, amalgamate con vino bianco, aromatizzate con aglio fresco di Voghiera DOP. Caratteristica preziosa di questo prodotto è la macinatura dell'impasto che evidenzia la qualità della materia prima, carni selezionate accuratamente mondate. Disponibile anche nella versione senz'aglio. Non contiene glutine e lattosio.*

## **SALSICCIA PASSITA**

*Impasto di carni di suino nazionale a macinatura medio/fine, amalgamate con di vino bianco, sale, leggermente profumato all'aglio, insaccato in budello naturale di montone. Non contiene glutine e lattosio. Kg.0,500*

## **LA PIERA**

*E' una storia di bontà che si racconta in ogni fetta, pochi ingredienti per questo salume dal cuore tenero, genuina come solo le cose semplici possono esserlo. Rotonda e gioiosa come il mondo di sapore in essa racchiuso, un impasto di carni scelte italiane, sapientemente amalgamate con vino Sangiovese, stagionata in modo naturale : un'eccellenza senza tempo. Non contiene glutine e lattosio. Kg. 3,5*

## **SALAME GENTILE**

*Discreto, dolce ma gustoso, questo salame è ottenuto dalla macinatura di carni selezionate di suino nazionale, impastate con vino bianco, sale e spezie, senza l'aggiunta di aromi. Insaccato in budello naturale di bovino, legato a mano e stagionato per circa 30 giorni. Non contiene glutine e lattosio. Kg.1,200*



# gli Esclusivi

**SALAME AL NATURALE:** Un Salame semplice, ottenuto dall'impasto di carni scelte italiane macinate a grana media, amalgamate con vino rosso aromatizzato con Aglio di Voghiera DOP fresco, sale e pepe. Fette di sapore antico, genuino e appetitoso è il salame casalingo per definizione. La confezione in carta microforata garantisce igiene, tutela l'ambiente e limita il calo peso. Non contiene conservanti. Senza glutine e lattosio. Kg. 0,600

**IL BORGIA:** il suo nome altisonante, è stato volutamente scelto per esprimere in una sola parola l'inequivocabile provenienza ed il concetto di esclusività che esso racchiude. Con cura vengono selezionate le parti più nobili della carne di suino, amalgamate a spezie, vino sangiovese e rhum, che si fondono in un'unica e grandiosa esplosione di vero piacere. La prolungata stagionatura naturale conferisce al Borgia una maturazione uniforme, un salame dal gusto elegante. Senza glutine e lattosio. Kg. 0.500

**SALAMINA DA TAGLIO:** Di gusto intenso e corposo, profumi antichi di genuina tradizione, la Salamina da taglio è valida alternativa ai classici affettati, caratterizza antipasti e piatti freddi, raffinata accompagnata da melone o fichi. Ottenuta dall'impasto di carni di suino nazionale unite a vino Sangiovese e rhum condito con sale, pepe, ed insaccato in vescica naturale di suino, legata a mano e stagionata mediamente 60 giorni. Senza glutine e lattosio Kg. 0.850



# Le Pancette

## **PANCETTA PEPATA**

*Il pepe che funge da involucro esterno, conferisce a questo prodotto una particolare delicatezza di sapore ed una certa versatilità, indicato per la preparazione di piatti freddi, per la farcitura di panini e piadine, ottimo anche come ingrediente per insaporire piatti caldi come, le verdure in padella, sughi per la pasta, cottura di carni bianche o per la preparazione di involtini, saltimbocca e "bruciatini".*

*Senza glutine e lattosio - Kg.3*

## **PANCETTA ARROTOLATA**

*La più conosciuta, quella da sempre utilizzata ed apprezzata, in ogni regione italiana. Nella tradizione ferrarese questo tipo di Pancetta viene aromatizzata con aglio che rende ancor più appetitoso ed invitante questo semplice rotolo di genuino sapore. Pancetta di suino nazionale, sgrassata, rifilata e scotennata, condita con sale e pepe, ed avvolta su se stessa, stagionata mediamente 60 giorni.*

*Peso: kg 3*



# La SfiZia

*Dalla costante ricerca di sapori nuovi nasce "la SfiZia", un salume dall'aspetto godereccio dal gusto deciso, sorprendente e stuzzicante.*

*Ottenuta dall' impasto di carni di suino nazionale amalgamate con vino bianco, con l'aggiunta di aromi naturali quali: il peperone, il peperoncino e la paprika, insaccato nello spesso budello di suino che favorisce la maturazione lenta ed omogenea di questa sfiziosa novità.*

*Ideale per taglieri, per farcire pizze o focacce, ma ancor di più: tritata come ingrediente segreto per sughi e condimenti per la pasta.*

*Disponibile nei formati Kg.2,5*

*Non contiene glutine e lattosio.*



# *i nostri Salami Piccanti*

## **SALAME PICCANTE**

Questo prodotto è una versione del nostro salame classico "delicatamente piccante", come a noi piace definirlo.

L'impasto è infatti il medesimo, carni nazionali impastate con vino bianco, con l'aggiunta di aromi naturali quali il peperone, il peperoncino e la paprika, insaccato in budello sintetico, e stagionato per almeno 45 giorni.

Kg.1 - Non contiene glutine e lattosio.

## **SALSICCIA PASSITA PICCANTE**

Stesso impasto del salame piccante, con la differenza che la salsiccia passita piccante è insaccata in budello naturale di montone, questo per soddisfare esigenze diverse di utilizzo, la salsiccia piccante si presta molto ad essere consumata come piccolo boccone, per intermezzi sfiziosi ma di carattere.

Kg.0,500 - Non contiene glutine e lattosio.



# Sapori d'Inverno

## **I FRIABILI**

Sfziosi, invitanti ed irresistibili, i Friabili sono ottenuti dalla parte più nobile dell'adipe di suino tostato. Aromatizzati con alloro fresco nella versione classica o con peperoncino nella nuova ed esclusiva ricetta

Disponibili in vaschette in ATM da Kg.1,200 o da gr.0250 e in formato ruota da Kg.1  
Non contengono glutine e lattosio.

## **CICCIOLI MONTANARI**

Pregiati tagli di adipe di suino conditi con sale, pepe ed aromi, cotti in caldaia e ben pressati.  
Cubi da Kg. 4/2/0,500 - Non contengono glutine e lattosio

## **COPPA DI TESTA**

Il suo colore è quello naturale della carne cotta, semplice come tutti i sapori antichi la Coppa di testa è appetitosa ed invitante, perfetta per riscaldare i periodi invernali. Un impasto di carni ricavate dalla testa del suino cotte in caldaia a vapore, condite con sale, pepe e aglio.

Disponibile in vari formati: in sacco da Kg.25, in Vescica da Kg. 12 o Kg.7, in manica Kg.7, Kg.3, KG.0,500 - Non contiene glutine e lattosio. - Senza coloranti nè conservanti.



# il Nostro Tagliere

Come da tradizione i nostri salumi serviti già affettati nei nuovi vassoi in carta filmata danno gusto ad ogni momento della giornata.

Pratici e di facile conservazione, mantengono gusto e freschezza per più giorni.

La nostra azienda da sempre incentiva e promuove lo sviluppo sostenibile utilizzando imballaggi 100% riciclabili a tutela dell'ambiente.

Confezioni da gr.100 peso fisso.

Non contengono glutine né lattosio.







## Salama da Sugo I.G.P.



*Una passione che risale addirittura al Rinascimento, la Salama da Sugo, Regina di Ferrara, è storia e tradizione, un prodotto che supera i confini della gastronomia per diventare argomento, intrattenimento, festa.*

*Di Lei è stato scritto molto, dalle sue origini contadine, divenuta presto nobile, alle affascinanti ricette che ogni produttore ferrarese elabora secondo dosi e proporzioni segrete, fino ad arrivare agli insoliti ed originali accostamenti proposti dalla cucina moderna.*

*Difficile da capire ma facile da amare, la Salama da Sugo decisa ed austera ma con il cuore morbido e godereccio dal quale sgorga, come per magia, un sugo dal sapore elegante e suadente che non passa inosservato a nessun palato. Con nostra grande soddisfazione, negli ultimi anni la Salama da sugo è apprezzata e richiesta in varie regioni italiane da quella parte di pubblico maturo alla ricerca di sapori e profumi diversi, ma soprattutto, in grado di cogliere la raffinata particolarità di questo prodotto.*

*Per tutelarne il prestigio e l'unicità la Comunità Economica Europea ha conferito alla Salama da Sugo il riconoscimento IGP, per lo stretto legame con il territorio e la sua gente, ponendola fra le specialità nazionali di primo livello.*



#### **LA SALAMA DA SUGO I.G.P. COTTA**

La nostra Salama da sugo in versione cotta viene sterilizzata a 120°, una tecnica che consente la sua conservazione a temperatura ambiente per almeno 18 mesi e garantisce integrità ed igiene al prodotto.

Praticissima da preparare, basta immergere l'astuccio di alluminio nel quale è contenuta in una profonda pentola d'acqua, portare ad ebollizione e far cuocere per 1 ora circa.

Disponibile anche in comodi spicchi monoporzione da gr.250

Non contiene glutine e lattosio

Kg.0,850

# aromatizzata con Sangiovese e Rum



## **SALAMA DA SUGO I.G.P.**

Appartiene alla famiglia degli insaccati stagionati, la sua particolarità è che va cucinata bollita in pentola per almeno 5 ore.

Un impasto di carni di nazionali di suino: gola, capocollo, pancetta, spalla, lingua e fegato sapientemente amalgamato con vino sangiovese, rhum, sale, pepe ed aromatizzato con noce moscata, cannella e chiodi di garofano.

Insaccato in vescica naturale di suino, legata manualmente nella classica forma sferica suddivisa in spicchi, e stagionata dai 6 ai 12 mesi.

La lunga stagionatura è la vera magia della Salama da sugo, la maturazione delle carni unite agli aromi danno vita un prodotto unico, infatti il curioso appellativo "da Sugo" è riferito al corposo e pungente sugo che si forma all'interno del prodotto durante la cottura.

Secondo tradizione la salama da sugo viene consumata riducendo la sua polpa in piccole briciole, adagiate su di un soffice purè di patate o di zucca, piuttosto che su di una morbida polenta cosparsa dal suo gustoso e profumato sugo.



# Sapori Delicati

**CUOR DI SALAMINA:** con questo prodotto si raggiunge esattamente il centro del sapore. Il "Cuor di Salamina" è il risultato della nostra continua ricerca dell'eccellenza di gusto abbinata alla sempre crescente praticità di formato e preparazione. Il Cuor di Salamina viene ricavato proprio dalla parte centrale della nostra Salamina Delicata. Senza glutine e lattosio. kg. 0.220

**ZAMPONE DELICATO:** Da antica ricetta dei nonni modenesi fondatori dell'Azienda, il nostro "Zampone Delicato" è ottenuto da un trito di cotenne e carni di suino nazionali, sapientemente impastate con vino bianco, sale, pepe, aromatizzato con noce moscata ed insaccato nella pelle della zampa di suino e legato a mano. La ricetta esclusiva lo rende piacevolmente leggero e digeribile. Accompagnato dal classico purè di patate è una delle più buone ed appetitose pietanze di sempre. Non contiene glutine e lattosio. Kg. 1

**SALAMINA DELICATA:** La Salamina, come i ferraresi amano chiamarla, diventa Delicata, un prodotto unico, per far scoprire ed apprezzare i sapori della nostra terra a tutti i palati, anche ai più delicati. Ottenuta dall'impasto di carni di suino nazionale unite a vino sangiovese e rhum condito con sale, pepe, ed insaccato in vescica naturale di suino, legata a mano. - Non contiene glutine e lattosio. Kg. 0.700



# Le Cottenne

**COTECHINO:** ottenuto dall'impasto di cotenna e parti magre, di carne di suino nazionale, amalgamate con vino bianco, sale, pepe, aromatizzato con noce moscata, ed insaccato in budello naturale di bovino. Accompagnato dalle tradizionali lenticchie è il piatto del buon auspicio. Non contiene glutine e lattosio. Kg. 0.500

**BONDIOLA:** Specialità della tradizione veneta, La Bondiola appetitosa ed invitante, una valida alternativa agli insaccati classici da bollire in pentola. E' un impasto di cottenne e carni di suino nazionale, vino bianco, sale, pepe aromatizzato con noce moscata ed insaccato in vescica naturale di suino. La vescica di suino è un tipo di budello spesso che

richiede una cottura lenta, in questo modo le parti grasse contenute nell'impasto si sciolgono amalgamandosi in modo uniforme a quelle magre, il risultato è un insaccato di sapore delicato e di squisita bontà. Non contiene glutine e lattosio. Kg. 0,800





# *la nostra Salsiccia*

*E' un prodotto che esalta l'eccellenza della professionalità italiana, la salsiccia ferrarese è semplicemente unica. Impasto di carni suine nazionali, amalgamate con vino bianco, sale, pepe ed insaccate in budelli naturali, prodotta aromatizzata con o senz'aglio, la nostra salsiccia si distingue per la macinatura a grana grossa che evidenzia la perfetta mondatura delle carni.*

*La qualità della nostra salsiccia si riscontra soprattutto a fine cottura in quanto, non essendovi liquidi aggiunti all'impasto, la quantità di prodotto utilizzata resta pressoché immutata.*

*Priva di glutine e lattosio, non contiene coloranti e nessun conservante pertanto definita FRESCA, a ridotto tempo minimo di conservazione.*

*Disponibile sfusa o confezionata in diversi formati, in vassoio filmato o in vaschetta in atmosfera protettiva.*



# La Tradizione

## **SCEGLI LA CARTA !**

***Sensibili alla salvaguardia dell'ambiente, abbiamo preferito confezioni riciclabili.***

***La Natura è sempre una buona scelta:***

*I nostri prodotti freschi sono proposti in vaschette di carta riciclabile*

*un impegno rivolto all'ambiente, che esprime la nostra continua ricerca della genuinità in ogni sua forma.*

*I pochi ingredienti di questo prodotto esaltano l'eccellenza della salumeria italiana.*

***La Tradizione è rispetto per la Natura.***

*Confezioni a peso variabile.*

*Senza glutine e lattosio*

*Senza conservanti*

*Senza coloranti*







**Salumificio  
ZIRONI & C. srl**

via Roma, 74 - 44027 FISCAGLIA Loc. MIGLIARINO (FE)

Tel. 0533 52079

[info@salumificiozironi.it](mailto:info@salumificiozironi.it)

[www.salumificiozironi.it](http://www.salumificiozironi.it)

