

Il futuro della tradizione

Oggi la storia e la cultura di saperi tradizionali e "veri" sono cercate e recuperate attraverso preparazioni antichissime legate al territorio, che Corte Marchigiana rinnova rispettando le ricette originali ma utilizzando le tecniche ed i controlli peculiari dei nostri giorni.

Scegliamo le carni migliori

Ci impegniamo da sempre a scegliere prodotti e materie prime di massima qualità.

Rispetto dell'ambiente

L'ambiente che ci circonda è meraviglioso e ricco di storia, per questo ci impegniamo a rispettarlo sempre.

Azienda all'avanguardia

Corte Marchigiana è in continua evoluzione: i processi aziendali e produttivi migliorano anno dopo anno.

Distribuzione capillare

I nostri prodotti sono sempre più diffusi nel territorio marchigiano e non solo. Una grande soddisfazione.

100% CARNI SELEZIONATE

Nelle Marche esiste una tradizione legata alle carni suine che affonda le sue radici nei secoli. Ne è testimonianza il "ciauscolo", prodotto solo qui secondo un'antica ricetta.



DA ALLEVATORI SELEZIONATI

Abbiamo conservato le lavorazioni artigianali per quanto riguarda il trattamento e la preparazione dei salumi: a garanzia di un prodotto fatto a mano e quindi attentamente verificato in tutti i suoi passaggi.



Ci diamo un sacco di arie.
Quelle di casa nostra.

Pochi chilometri e tanta passione. Nasce così la nostra tradizione di bontà.

Corte marchigiana è una azienda specializzata in carni suine. Gli animali sono allevati esclusivamente in Italia, in aziende agricole, con uso di mangime selezionato con grande attenzione al loro benessere ed alla loro crescita. Tutta la lavorazione, secondo la tradizione ma con l'applicazione delle moderne tecnologie di confezionamento, è sottoposta ad uno stretto regime di controllo di qualità produttiva.

Il trionfo dei saperi. L'eccellenza delle Marche.

Il clima collinare, la salubrità dell'aria di queste regioni e la ricchezza di antiche tradizioni norcine fanno sì che i prodotti Corte Marchigiana regalino saperi di rara prelibatezza e ricchezza. L'atmosfera suggestiva delle avolate in campagna. Bontà e bellezza, dunque sono le doti rare e ricercate nel nostro ghiottissimo viaggio in questo paradies del piatto. Corte Marchigiana presenta tutta la norcineria tradizionale e la prepara con la sapienza dei salumi e delle diverse zone di produzione: una cesta piena di essi con un grande varietà di saperi. Il maiale è l'unico animale che restituisce tutto ciò che ha ricevuto.



SENZA GLUTINE

L'assenza di glutine nelle lavorazioni permette al prodotto di essere consumato tranquillamente a chi è portatore di intolleranze. I nostri insaccati e stagionati sono preparati secondo antiche ricette che utilizzano pochi e selezionati ingredienti naturali.



SENZA LATTOSIO

Produrre senza lattosio ci consente di proporre i nostri prodotti ad una fascia sempre più ampia di clientela. Coloro che sono specificatamente intolleranti alla sostanza apprezzano questa accortezza.





il nostro
CIAUSCOLO IGP



CIAUSCOLO
il nostro ciauscolo
salame
da spalmare

Certificato da autorità pubblica
designata dal Ministero
delle Politiche Agricole,
Alimentari e Forestali.

Il ciauscolo IGP, prodotto di salumeria
tipico delle Marche, nasce nella zona dei
Monti Sibillini, e viene prodotto nelle
province di Ancona, Macerata, Fermo e
Ascoli Piceno. Il ciauscolo IGP di Corte
Marchigiana vanta il riconoscimento
europeo IGP che ne conferma la qualità
e la genuinità della carne esclusivamente
italiana. Caratteristica del ciauscolo IGP, è la
consistenza particolarmente morbida che lo
rende spalmabile. Ciò è dovuto alla doppia
macinatura delle carni quali spalla e pancetta
del maiale, rifillo di lonza e rifillo di prosciutto
mentre il sapore tipico è dovuto alla
speziatura con pepe, aglio e vino. Insaccato
in un budello naturale, è prodotto a media –
bassa stagionatura (minima 21 gg).

GUANCIALE

Il guanciale è costituito da un taglio ricavato dalla
guancia e da parte del collo del maiale.
Viene strofinato con sale, ricoperto di pepe e
fatto stagionare per almeno 1 mese. Può essere
mangiato da solo al naturale, ma la sua vera
vocazione è quella di finire nei sughi come quello
all'americana, che non può dirsi tale se manca
questo ingrediente fondamentale.

SALICCIA STAGIONATA

Prodotto realizzato con vari tagli di carne suina, salate
e aromatizzate con pepe, vino ed aglio come vuole la
tradizione contadina marchigiana.
La breve stagionatura e la possibilità di consumarla
sia fresca che stagionata, la rende un prodotto molto
versatile, di gusto giovane perfetta come spuntino.

FA BRIANO

Il "Salame Fabriano" presenta una stagionatura medio
lunga, caratterizzato da una pasta molto fine
composta da magro di spalla, trito di prosciutto ed
altre parti non grasse del maiale, arricchito da coralli
bianchi quadrangolari, ottenuti dal lardo di schiena
tagliato e aromatizzato nel vino rosso o bianco.
Il prodotto viene poi speziato con del pepe macinato
e in grani, aglio mescolato con vino locale, viene
insaccato in budello naturale. Legato a mano
attraversa una fase di breve asciugatura e successiva
stagionatura. In base alla tipologia del budello, cambia
la pezzatura che può variare da 0,5 a 1 kg.

**PANCETTA ARROTONDATA**

La lavorazione della Pancetta Arrotolata è molto
particolare: si parte dalla salazione a secco
manuale, alla arrotolatura e speziatura fino alla
stagionatura in ambienti naturalmente freschi e
ventilati. Considerato un salume povero che
acquista particolare pregio nell'utilizzo
gastronomico, quale insaporitore di sughi,
ragù e minestre.

**ASCOLA NO**

Il Salame Ascolano è un salame a grana molto
fine, tipico delle Marche meridionali. Si ottiene
da una ricercata selezione delle carni magre
(spalla, pancetta, trito, prosciutto) salate e
spezzate con del pepe macinato fino, aglio e
vino. Il salame viene poi insaccato in budello
naturale, legato a mano, asciugato per pochi
giorni e stagionato.

**PANCETTA AFFUMICATA**

La lavorazione della pancetta utilizza la pancetta
con cotenna e magro di costina proveniente da
suini magri, viene poi aromatizzata con aglio e
pepe per un sapore leggermente piccante.
Oggi per il suo particolare sapore è utilizzata per
realizzare sofisticati antipasti, per regalarle
sapidità e corpo ai vari piatti regionali e come
complemento nel tagliere dei salumi.

**BO NO**

Il "Bono" è un salame a macinatura media al
quale non è stato aggiunto alcun
conservante di sintesi, ma solo conservanti
di origine vegetale.

**PROSCIUTTO DI MONTAGNA**

È un prodotto salato e speziato a lunga
stagionatura (almeno 14 mesi).
Le spezie vengono mescolate ad essenze
tipiche della macchia mediterranea: pepe,
a volte l'aglio, il finocchio selvatico, il
ginepro (bacche). Nel lavaggio del prosciutto
si utilizza vino locale, che arricchisce
il prosciutto di una ulteriore fragranza
proveniente dal territorio marchigiano.

**TARTUFO**

Salame a macinatura media arricchito con
tartufo estivo. Affettato sottile sprigiona un
gradevole aroma. Irresistibile.

**PROSCIUTTO DI CORTINA**

Questo salame è caratterizzato dalla
pezzatura coniata, tale da favorire un
utilizzo diffuso durante i picnici.
Nella lavorazione di questo salame si
utilizzano carni magre, con grana media,
speziato, aromatizzato e insaccato in budello
naturale; le pezzature variano in peso da
200 grammi.

**SALAMELLA**

La salamella è un insaccato caratterizzato dalla
particolare forma e dalla gradevolezza
dell'impasto. Per produrla vengono utilizzate
carni magre e grasse selezionate (spalle,
pancette) tali da essere macinate a grana media,
aromatizzate con vino, aglio e pepe, ed insaccate
in un budello naturale chiamato torta.

**LONZA**

La lonza è un prodotto stagionato tipico delle
Marche. Le prime fette vengono gustate
maggio insieme al pecorino fresco e la fava.
La ricetta prevede l'utilizzo del tagliatino
del capocollo. La lonza Marchigiana viene salata,
speziata e aromatizzata con pepe, aglio, vino.
Viene poi stagionata per tre o quattro mesi, in
base alla pezzatura del prodotto.

**CORTINA**

Il lonzo è un rucotto tipico delle
salumerie tra tradizione e modernità.
Corrisponde al tagliatino del lombo
di suino previa dessatura. Salato, aromatizzato
utilizzando sale, pepe, aglio, vino.
Viene stagionato per almeno 90 gg.

**LONZO**

Il lonzo è un rucotto tipico delle
salumerie tra tradizione e modernità.
Corrisponde al tagliatino del lombo
di suino previa dessatura. Salato, aromatizzato
utilizzando sale, pepe, aglio, vino.
Viene stagionato per almeno 90 gg.



Le persone intelligenti si impegnano a comprendere il nuovo,
e lo ritrovano nel passato, attualizzandolo.