



Salumificio Mec-Palmieri srl

Via Canaletto, 16/A - 41030
San Prospero sulla Secchia (Modena)
tel. 059 90 88 29 - fax 059 90 63 36

P.Iva 00179590369

www.mecpalmieri.com - www.mortadellafavola.it - www.cortedeipico.it



Una storia di gusto.

La Famiglia Palmieri ha origini Modenesi, ed è proprio a Modena che nel 1919 si aprì la storica salumeria gestita da nonno Emilio.

Nel 1961 il figlio Carlo trasferì l'attività a Concordia, piccolo paesino della Bassa Modenese, distante pochi chilometri da Mirandola, cittadina conosciuta come terra natale di Giovanni Pico.

La leggenda dice che proprio in questa terra, nel 1511, sia nato lo Zampone. Infatti, accadde che durante l'assedio di Papa Giulio II, un cuoco ingegnoso della Famiglia Pico pensò di mettere le carni trite a conservarsi all'interno della pelle di zampa dei maiali.

Con un balzo di ben cinque secoli arriviamo ai nostri giorni e ai fratelli Palmieri, cresciuti in questa terra, nasce l'idea di produrre uno zampone esclusivo. Oltre alla cotenna, l'impasto è arricchito di tagli pregiati del suino italiano, macinati a "grana" grossa con l'aggiunta di aromi esclusivamente naturali, insaccato nella pelle rigorosamente fresca e infine cotto lentamente a vapore.

Tutto questo per ottenere uno zampone altamente equilibrato e digeribile: lo *Zampone dei Pico*.



La Corte dei Pico



- ① 2 Fette Zampone dei Pico *stufate da 150 g ca. /s.v.*
- ② Cotechino dei Pico *stufato da 500 g ca. /s.v.*
- ③ Zampone dei Pico *stufato da 1000 g ca. /s.v.*
- ④ Cotechino dei Pico *già cotto da 500 g*
- ⑤ Zampone dei Pico *già cotto da 1000 g*
- ⑥ Papalina dei Pico *già cotta da 500 g*
- ⑦ 2 Fette Zampone dei Pico *già cotte da 150 g*

