CHI LI PRODUCE · THE PRODUCERS

Dal 1947 a Renazzo di Cento.

Since 1947 in Renazzo di Cento.



Bonfatti nasce nel 1947 a Renazzo di Cento, tra Ferrara, Bologna e Modena; nel 1955 il Cavalier Angelo Negrini apre in paese il suo laboratorio, ancora oggi sede di Gianni Negrini, che riunisce i due marchi. Suini italiani, spezie e budelli naturali, legatura a mano.

Bonfatti was founded in 1947 in Renazzo di Cento, between Ferrara, Bologna and Modena; in 1955 Cavalier Angelo Negrini opened his workshop in the village, still the home of Gianni Negrini, which brings both brands together. Italian pork, natural spices and casings, tied by hand.

IN VENDITA · FOR SALE

Portali a casa.

Take them home.

I salumi che trovi a colazione sono in vendita alla reception: il sapore di Ferrara da portare con te.

The cured meats at breakfast are on sale at reception: the taste of Ferrara to take with you.

WWW.GIANNINEGRINI.COM RENAZZO DI CENTO (FE)





COLAZIONE · BREAKFAST

I salumi di Ferrara, a colazione.

Cured meats from Ferrara, at breakfast.

hotel annunziata ****

I SALUMI DI
GIANNI NEGRINI · BONFATTI
RENAZZO DI CENTO (FE)

I SALUMI · OUR CURED MEATS

Cinque salumi della nostra pianura.

Five cured meats from our plain.

STAGIONATI · CURED

Salame ferrarese

STAGIONATO · TRADIZIONE FERRARESE

Il salame della nostra pianura: carne di suino, sale e pepe, insaccata e lasciata maturare con calma. Fetta rosata, sapore pieno e rotondo.

The salami of our plain: pork, salt and pepper, cased and left to mature slowly. A rosy slice with a full, rounded flavour.

Zia ferrarese

STAGIONATA · AGLIO E VINO · BONFATTI

Il salume più antico di Ferrara, citato già in uno statuto del 1383. Carne di suino, sale, pepe e aglio marinato nel vino bianco: al taglio sprigiona un profumo inconfondibile. Il nome viene dal budello grosso in cui si insacca, in dialetto «al ziec».

Ferrara's oldest cured meat, already mentioned in a statute of 1383. Pork, salt, pepper and garlic marinated in white wine: its aroma fills the air as soon as it is sliced. The name comes from the thick casing, «al ziec» in dialect.

Pancetta arrotolata all'aglio

STAGIONATA · AGLIO E PEPE

Pancetta di suino arrotolata e insaporita con aglio e pepe. Strati di magro e di grasso che si alternano: dolce e morbida, da gustare in fette sottilissime.

Rolled pork belly seasoned with garlic and pepper. Alternating layers of lean and fat: sweet and tender, best enjoyed in paper-thin slices.

COTTI · COOKED

Salame rosa

COTTO · RICETTA BOLOGNESE · BONFATTI

Il «fratello» della mortadella, quasi scomparso e oggi riscoperto: carne di spalla lavorata in parte a coltello e cotta lentamente in forno. Delicato, con un bel contrasto fra magro e grasso.

Mortadella's lesser-known sibling, almost forgotten and now rediscovered: pork shoulder partly cut by hand and slowly oven-cooked. Delicate, with a lovely contrast of lean and fat.

Mortadella classica

COTTA · BONFATTI

La regina dei salumi emiliani: impasto finissimo di carne di suino, cubetti di lardo e spezie naturali, cotto lentamente. Profumata e dolce, si scioglie in bocca.

The queen of Emilian cured meats: finely ground pork, cubes of fat and natural spices, slowly cooked. Fragrant and sweet, it melts in the mouth.



LO SAPEVI? · DID YOU KNOW?

Nel 1557 Cristoforo da Messisbugo, cuoco della corte estense, nel suo Libro Novo parlava già di «salcizzoni» e «zambudelli»: a Ferrara il salume è storia di corte.

In 1557 Cristoforo da Messisbugo, chef at the Este court, already wrote of «salcizzoni» and «zambudelli» in his Libro Novo: in Ferrara, cured meats are court history.