

[Il Plin di Vicciola, il raviolo piemontese con ripieno gourmet](#)

scritto da Nicole Bernardi | 26/02/2021



Dalla collaborazione tra la Macelleria Pino e il Pastificio Bolognese Muzzarelli, realtà storiche della gastronomia torinese, nasce il raviolo del plin con ripieno di Vicciola[®], carne di Razza Piemontese allevata a nocciole

Il **raviolo del plin** è una pasta fresca tradizionale del Piemonte, tipica di Langhe e Monferrato. In dialetto "plin" significa pizzicotto: da qui il nome di questo piccolo raviolo, che appunto viene chiuso con un leggero pizzico sulla sfoglia. Il ripieno, solitamente composto di carne e verdura, varia a seconda delle zone e della famiglie, in cui ogni nonna conserva la propria ricetta segreta ([scopri qui](#)). Una novità recente è data dalla creazione del **Plin di Vicciola** che introduce una nuova farcitura senza stravolgere tipicità e tradizione di questa pasta ripiena.

La Vicciola[®], una carne pregiata

La [Razza Bovina Piemontese](#) allevata a nocchie è l'ingrediente protagonista nel **ripieno dei Plin di Vicciola**. Questa carne nasce dalla ricerca ventennale di Pino Puglisi, titolare della **Macelleria Pino a Torino**. L'ambizione era quella di creare una carne leggera, magra e dalle qualità organolettiche uniche, caratteristiche ottenute modificando radicalmente l'alimentazione degli animali.

La Vicciola viene infatti allevata utilizzando solo latte materno, nocchie in gran quantità, cereali, fave, crusca e fieno, senza nessuna aggiunta di integratori minerali o mangimi composti, che hanno lo scopo di aumentare le rese e velocizzare lo sviluppo dell'animale. Questo tipo di nutrizione, brevettata nel 2014, porta a un **prodotto dal sapore delicatissimo** e soprattutto con **valori nutrizionali eccezionali**. Il contenuto di colesterolo rilevato nei tagli di carne di Vicciola[®] oscilla tra i 28 e i 41 mg/100 g, mentre la media nazionale va dai 49 ai 75 mg/100 g. Una tipicità che accontenta i palati più fini ma anche quelli più attenti al benessere e alle proprietà nutrizionali.

Cos'è il Plin di Vicciola? Caratteristiche e condimento col sugo di arrosto di Vicciola[®]

[Cristina e Laura Muzzarelli](#), orgogliose eredi del Pastificio Bolognese Muzzarelli, definiscono il Plin di Vicciola "un vero gioiello per chi ama il cibo". La carne di Vicciola è stata lavorata per creare un **ripieno estremamente delicato** che non sovrasti il sapore naturalmente nocchiato della carne. Il condimento, sempre preparato dalla famiglia Muzzarelli, è un **sugo d'arrosto di Vicciola[®]**, preparato addensando i succhi di cottura delle carni con un semplice roux biondo, a base di farina di grano e burro.

Il perfetto modo per godersi questo prodotto è proprio quello di scolare i Plin di Vicciola e di spadellarli per qualche secondo in questo sugo di arrosto: il gusto nocchiato della carne si fonde con quello del burro caldo, in un perfetto e delicato equilibrio di sapori.

La Macelleria Pino e il Pastificio Bolognese Muzzarelli

La [Macelleria Pino](#) nasce a Torino nel 1982. Grazie alla passione del titolare Pino Puglisi, l'azienda esporta la sua Vicciola[®] in diversi Paesi ed è la prima realtà privata in Italia ad aver ottenuto un **Disciplinare per la tracciabilità e l'alimentazione dei bovini**, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Il **Pastificio Bolognese Muzzarelli** nasce nel 1949, quando Alda e Giuseppe Muzzarelli lasciano il modenese per trasferirsi a Torino, portando con loro la tradizione della pasta fresca emiliana. Il Pastificio Muzzarelli è stato, successivamente, tramandato al figlio Achille che a sua volta l'ha trasferito alle sorelle Muzzarelli, Cristina e Laura che lo gestiscono attualmente. Nel laboratorio aziendale si producono più di 95 tipi di pasta fresca per rifornire la ristorazione torinese e milanese e per le esportazioni in Francia, Inghilterra, Svizzera e Belgio.

I plin di Vicciola possono essere acquistati in tutti e due i punti vendita ma è disponibile l'acquisto online e la spedizione in tutta Italia, contattando direttamente le aziende.

Macelleria Pino
Via Cibrario 53, Torino
[Sito web](#)

Pastificio Bolognese Muzzarelli
Via San Secondo 69, Torino
[Sito web](#)