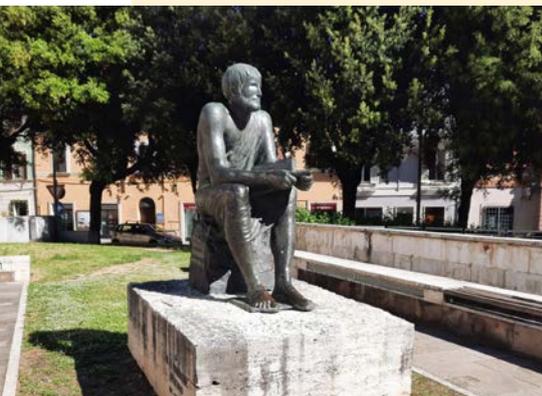


Storia, Passioni e Tradizioni dei Salumi Italiani

DI TIZIANO PARMEGGIANI

Il salume italiano più popolare. Semplice, pane salame e allegria. Il profumo di una salumeria fa venire l'acquolina in bocca. La degustazione di un salame è Arte Pura che racchiude Tradizioni e Passioni.



Il monumento a Marco Terenzio Varrone, nato a Rieti nel 116 a.c.; Filosofo e Agronomo Romano. Nel sua opera 'De Villaticis Pastionibus' dedicato all'amico Quinto Pinnio, spiega la sua passione per l'agricoltura e la zootecnia, descrivendo quali erano gli animali migliori allevabili nelle grandi 'Villae'. Varrone sosteneva che la natura aveva creato il maiale apposta per i banchetti e citava spesso salsicce ed insaccati, di fatto antenati dei Salami



L'antico mestiere del Norcino e la qualità artigianale dei prodotti della Norcineria

Parma. Sono centinaia di tipologie diverse, alcune più conosciute: salame Milano, Felino, Napoli, Unghe- rese, Corallina e tantissimi altri di cui parleremo.

È difficile volerne fare la storia, sicuramente da quanto è iniziata la macellazione Norcina sono iniziate anche le prime produzioni di salame, questo ce lo dice la cura che il Norcino aveva per la pulizia delle budella, lo svuotamento, il lavaggio e la salatura, importantissime per una buona stagionatura dei salami.

La carne di maiale già in epoca Romana era la più consumata e non era economica, era la più costosa, Plinio scriveva che nessun animale dava più gioia e che la carne di suino aveva più di cinquanta gusti diversi, mentre quella degli altri animali ne aveva uno soltanto; ne sono testimonianza i famosi banchetti di Petronio, dove non mancava mai il maiale che in quei tempi era allevato allo stato brado, si nutriva di ghiande e radici, Marco Terenzio Varrone, agronomo Romano nato a Rieti nel 116 avanti Cristo, sosteneva che la natura aveva creato il maiale apposta per i banchetti, la letteratura di quei tempi citava spesso salsicce ed insaccati, senza definirli Salami.

Torniamo al nostro Norcino, che dalla macellazione contadina ricavava in primis le cosce e i lombi, poi gli altri tagli anatomici e con tutti i ritagli e le spalle, faceva gli insaccati, salsicce e salami.

Il salame quindi ha origini antichissime, ed è il più popolare dei salumi stagionati, in ogni regione Italiana quindi si sono prodotti i salami e non vogliamo fare nessuna classifica, credo che ogni Norcino Italiano dal nord al sud, abbia prodotto il salame nel rispetto dei gusti e delle tradizioni culinarie e ambientali di quella zona. Anche il sapore dipende da quello che erano le spezie e gli aromi disponibili, che nel tempo ne hanno caratterizzato la tipicità, non era sempre possibile avere il pepe che arrivava dall'Asia, era più facile avere



Il Prosciutto crudo di Norcia, una prelibatezza territoriale

l'aglio, i semi di finocchio ed il peperoncino che sono prodotti dell'agricoltura, anche il fumo, che ne completava il profumo ed il sapore, veniva utilizzato nella fase di asciugamento.

Il macchinario del norcino era molto semplice il suo coltello ben affilato, la pietra per l'affilatura, la bicicletta per i viaggi e soprattutto la sua sapienza, che non si limitava solo alla lavorazione della carne, ma aveva esperienza anche sanitaria. I pochi veterinari certamente non potevano andare a visitare i pochi maiali in ogni casa colonica sparsa nelle campagne e sulle montagne, era il norcino che saltuariamente passava a visitare gli animali, procedeva alla loro castrazione e decideva quando fosse il momento di passare alla fase finale. Il coltello serviva anche a tagliare la carne per il salame, non esistevano i tritacarne e comunque non sarebbe stato semplice trasportarli sulla bicicletta. Ancora



Plinio il Vecchio (Como 23 d.c.; Stabia 79 d.c.), Naturalista, Filosofo e Comandante Militare, affermava che nessun animale come il maiale, può offrire più di 50 sapori diversi



oggi si producono artigianalmente i salami tagliati a punta di coltello. Dopo avere tagliata la carne più o meno finemente, si procedeva con la salagione e gli aromi venivano messi a mano, ecco la vera macchina, le mani del Norcino che impastavano il tutto, l'impasto veniva fatto riposare per almeno un giorno per completare la salagione, e sempre con le mani l'impasto veniva inserito nei budelli precedentemente preparati.

La fase di asciugamento dei salami e la seguente stagionatura, avveniva nelle grandi cucine appesi alle travi vicino al camino, quando la legna non bruciava bene il fumo completava la parte aromatica, ecco come sono nati i salami, dal mastro Norcino nelle case dei contadini, non dalle macchine.

Dal Medioevo al 1850, è da quel periodo che è iniziata la grande rivoluzione industriale, soprattutto in Inghilterra è iniziata una nuova era tecnologica, il vapore, l'energia elettrica, le nuove macchine a motore elettrico, quindi tutte le aziende hanno modificato il modello produttivo, anche nel settore della carne e dei salumi, sono nati i compressori per la produzione del freddo. Il nostro settore da lavoro stagionale gradualmente è diventato continuativo, sono nate delle vere fabbriche industriali, soprattutto a partire dal 1900, fondamentali sono state le celle frigorifere per la conservazione della carne, per quello che riguarda il mondo dei Salami, le camere di asciugamento e le stagionature, dal coltello del Norcino siamo passati ai tritacarne per la macinatura del salame, alle impastatrici per completare la salagione della carne ed alle prime macchine insaccatrici, oggi queste

cose fanno ridere, ma è da allora che è iniziata anche nei salumifici, una nuova era industriale.

Lo sviluppo è stato poi rallentato dalla prima guerra mondiale, 1915/1918, da grandi cambiamenti politici in tutta Europa, che hanno portato alla seconda guerra mondiale negli anni 40/45, la ripresa industriale è ripartita dopo la fine di questa guerra e gradualmente sono ripartiti i salumifici con le nuove tecnologie, il salame è stato certamente il protagonista di questa nuova era, dopo tanta fame gli Italiani avevano bisogno di mangiare tanta carne e tanti salumi ed il salame per molti anni ha riempito le nostre bocche, un panino al salame è stato il nostro primo desiderio.



La Corallina con la pizza bianca, tradizionale prodotto romano, è possibile ancora oggi gustarla nella norcineria di Franco e Rita Lattanzi a Roma

Quali Salami si mangiavano in quegli anni? In ogni Regione erano nati i salami che poi sarebbero diventati la tipicità, oggi molti sono diventati D.O.P oppure I.G.P ma anche tipicità locali.

Quali erano le occasioni per gustare il buon salame Italiano? Non c'erano dei momenti programmati, si mangiava già alla colazione del mattino, un panino con il pane fatto in casa, come merenda a scuola, a pranzo dopo un piatto di pasta fatta in casa, al pomeriggio era la merenda preferita, si finiva la cena con una buona fetta di salame. Nel Modenese (nel paese dei salami) il piacere più grande era mangiarlo con gli amici, con il gnocco fritto, con le tigelle e accompagnato da un buon bicchiere di lambrusco, quello più consumato era il tipo Montanaro a grana grossa, prodotto

nel Paese dei salami.

Pane e salame si mangia in tutta Italia, ognuno con il salame locale, in Veneto salame e polenta abbrustolita sulla griglia, il salame si scioglieva sulla polenta il profumo di aglio e della carne ti facevano venire l'acquolina in bocca, accompagnato da un buon rosso della Valpolicella; i Milanesi erano grandi mangiatori di salame, in particolare di salame Milano, a macinatura fine; a Roma era la Corallina con la pizza bianca a metà mattina, ancora oggi la si può gustare nella norcineria di Franco e Rita Lattanzi, prodotta dalla loro tradizionale esperienza. Il salame Ungherese è molto gradito in Trentino e in alto Adige.

In Toscana troviamo il salame Toscano e la tipica Finocchiona, un grosso salame di 3/4 KG. a macinatura grossa e aromatizzata con semi di finocchio. Anche in Abruzzo e Molise, ci sono antiche tradizioni nel mondo dei salami, a Campotosto con il salame Abruzzese, a Guilmi con la famosa Ventricina, a grana molto grossa e un'aggiunta di peperoncino locale. Nelle Marche il ciauscolo che si spalmava sul pane caldo; non possiamo dimenticare la Calabria con i suoi salami al peperoncino, potremmo continuare in ogni città Italiana, dove il salame era sempre presente e di ottima qualità.

Non possiamo dimenticare le nostre bellissime Isole e i loro salami, salame di S. Angelo di Brolo a Messina, molto probabilmente portato dai Longobardi nel X I° secolo, fatto con carne



Gnocco, tigelle, salumi, ciccioli, lardo e lambrusco. Tipica serata d'inverno in Emilia. Da gustare

REPORT
IL MONDO DEI
SALUMI ITALIANI

scelta di maiale locale, tagliato a punta di coltello a grana media, il Salame di Tergu a Sassari, fatto in modo artigianale in piccole quantità con suini del posto, tagliato a mano e consumato localmente.

Il salame si mangia in tutto il mondo, riporto una frase della scrittrice Svetlana Aleksievic' nel suo libro, Tempo di seconda mano, edito in Italia nel 2014 da Bompiani, che dice, "il Salame in Russia è un indiscusso valore di riferimento, nutriamo per esso un amore



Salame Finocchiona IGP, specialità tipica della Toscana

esistenziale".

Torniamo alla produzione, nel primo dopo guerra, anni 50/60, i consumi aumentavano continuamente, i salumifici si ingrandivano, nuovi salumifici nascevano, la tecnologia produttiva era in continua evoluzione, anche gli allevamenti aumentavano la produzione dei maiali, nascevano nuovi grandi centri di macellazione, l'Italia era nel bum economico del dopoguerra ed anche per il salame aumentavano i consumi, ma il vero cambiamento tecnologico è



Il Salame di Varzi, tradizionale prodotto dell'Oltrepò Pavese



Fiorucci, nome storico della Salumeria Italiana

iniziato nei primi anni 70: tutti i nuovi macchinari dal ferro venivano costruiti in acciaio INOX, dai quadri elettrici siamo passati a quelli elettronici, tutte le macchine per la produzione del salame sono diventate più produttive e più automatizzate. Nei primi anni 70, è stato costruito un nuovo grande stabilimento a Pomezia, voluto dal Cavaliere del lavoro Ferruccio Fiorucci, che assieme ai suoi dirigenti e tecnici, ha rivoluzionato la tecnologia della produzione del Salame, a partire dalla dimensione delle strutture, la sola area coperta del reparto salame era di 10.000. mq. Sono state costruite due torri di stagionatura di 6 piani cadauna, per un totale di 120 locali per la stagionatura del Salame, tutta la movimentazione avveniva con guidovie aeree in alluminio, i carrelli per il carico dei salami sono stati costruiti tutti in acciaio INOX, ne sono stati costruiti oltre 12.000, per il trasporto ai vari piani ci si serviva di due montacarichi in acciaio INOX, della portata di 5 ton. cadauno, più uno per il trasporto del salame stagionato al reparto di confezionamento. Tutte le macchine dalla fase di preparazione della carne e tutte quelle che servivano per la macinatura, sono state studiate e costruite sotto nostra richiesta e dalle dimensioni non convenzionali, anche gli impianti di condizionamento per la stagionatura sono stati realizzati come da noi richiesti, non è stato realizzato nulla di tradizionale, non voglio dilungarmi nei particolari troppo tecnici, aggiungo solamente che il reparto era in grado di produrre con le sue 10 linee di insacco, circa 200 ton. di salame alla settimana. Dopo quella realizzazione, negli anni successivi, quel reparto è stato completato con tanti

Meats in History
and Traditions



Il Salame Ciauscolo IGP, prodotto tradizionale delle Marche

altri reparti per la produzione di tutte le tipologie di salumi, compreso il macello, fino a raggiungere un dimensione di oltre 200.000 metri quadrati coperti, molti altri salumifici, anche se in scala minore, hanno preso ad esempio quel modello per le nuove realizzazioni, a mio parere, quello è stato l'inizio di un grande cambiamento per la produzione dei salumi.

Torniamo al prodotto, quali sono i salami Italiani più caratteristici, molti salami Italiani hanno ottenuto la denominazione D.O.P. (denominazione di origine protetta): Salamini alla Cacciatora, salame Varzi, salame Brianza, salame Piacentino, soppressata Calabria, soppressa Vicentina, salsiccia Calabria. Salami I.G.P. (indicazione geografica protetta): Salame ciauscolo, Salame finocchiona, Lucanica di Picerno, Salama da sugo di Ferrara, Salame Cremona, Salame d'oca di Mortara, Salame di Sant'Angelo, Salame di Felino, Salame Piemonte.

In Italia si producono centinaia di tipologie di salami, il salame più consu-



Il Salame Sant'Angelo IGP, prodotto tipico siciliano

Meats in History
and TraditionsREPORT
IL MONDO DEI
SALUMI ITALIANI

Golfetta, un prodotto dagli alti livelli qualitativi, e un "nome" caratterizzato maggiormente tra i consumatori, a dimostrazione di quanto sia importante il rapporto tra "Qualità e Comunicazione"

matto penso che sia il salame Milano, anche il Salame alla Cacciatora ha un grande consumo, come il salame Felino molto apprezzato dai buon gustai, come il salame Napoli e quello di Nola, ma potremmo continuare con tante altre tipologie, la Corallina a Roma a Pasquetta la si mangia sui prati con una semplice tovaglia con tanti amici e famigliari, ma io credo che tutti i Salami prodotti nelle nostre Regioni siano ottimi e creano subito allegria.

Il salame alla cacciatora lo si mangia in tutta Italia, il nome credo derivi dal fatto che i cacciatori che hanno tante tasche nei loro giubbotti, che usano per le loro prede a fine battuta, prima di partire da casa le riempissero di salame, molto pratici per il loro consumo non serviva il coltello, bastava spellarli tipo banana e si gustavano a morsi camminando, non sono mai stato cacciatore ma li ho mangiati molte volte a morsi, hanno un sapore diverso, più gustoso.

Quali sono i punti deboli nei Salami, il grasso: negli ultimi anni se ne usa molto di meno, ma se vogliamo un buon sapore e una buona stagionatura non possiamo fare a meno della giusta quantità di grasso; il sale: non se ne può fare a meno è indispensabile, i produttori lo hanno già ridotto, si può ridurlo ancora; additivi: il vero additivo è un minimo di nitrato di sodio, comunque entro i limiti di legge.

Quali sono i punti a favore, il sapore, la semplicità, il contenuto nutrizionale, proteine nobili, vitamine, Sali minerali, un costo popolare, la praticità, lo si può

portare a casa e con un semplice coltello affettarlo e mangiarlo, basta il pane e un sorso di buon vino.

E sono veramente i migliori del mondo? Credo di sì ed il motivo è la qualità della carne dei suini Italiani, il maiale che si produce in Italia deriva da una selezione di razze create per la lunga stagionatura delle cosce per i prosciutti Tipici Italiani, che devono stagionare fino a due anni, il nostro maiale ha una crescita molto lenta e una alimentazione non spinta e bilanciata, impiega quasi un anno per raggiungere un peso di circa 180 kg. il Maiale europeo viene macellato a circa 5 mesi, con un alimentazione molto spinta e pesa circa 120 kg. la carne è troppo giovane, molto umida, troppo chiara di colore, non adatta a lunghe stagionature, quella Italiana è l'ideale per i prosciutti a lunga stagionatura e per i salami, tutto parte dalla qualità della nostra carne e naturalmente anche dall'esperienza dei nostri produttori, che sono sempre alla ricerca della massima qualità, ecco perché sono i più buoni.

I Salami affettati: negli anni 60 si sono cominciati a confezionare i salami pre-affettati in bustina sotto vuoto, la vaschetta è arrivata negli anni 80, a mio parere è stata una ottima idea, il consumatore poteva portarsela a casa e mangiarla quando voleva e sicuramente a fatto aumentare i consumi, anche la praticità di aprire la bustina e avere le fette pronte e perfettamente tagliate pronte da mettere dentro a una rosetta di buon pane e mangiarsela, è stata una ottima idea, il salame sottovuoto si conserva molto bene e a lungo, e non perde le sue qualità.

Quale è stato il salame che negli ultimi 30 anni si è caratterizzato maggiormente e che i consumatori chiamano con il suo Nome? A mio parere – Il Golfetta – quando vado nei punti vendita, sento che le signore chiedono il Golfetta, non il salame, bravo Alvaro.

Innovazione di prodotto: Beretta con i salamini in vaschetta, molto pratici per un consumo moderno, si trovano in tutti i punti vendita in Italia e non solo, un grande successo di Marketing e di prodotto, complimenti.

Il consumo del Salame nel 2021 in Ita-



Beretta e i suoi Salamini in vaschetta. Un prodotto dalla qualità unica e con diverse proposte di consumo. Pratici, moderni, di facile uso e in tutti i punti vendita

lia è stato di oltre 120.000 ton. per un fatturato ben oltre al miliardo di euro, solo il prosciutto cotto e quello stagionato hanno un fatturato maggiore, superiore ai due miliardi. Sono passati oltre mille anni, il maiale con i suoi Salami è ancora con noi, io continuerò a mangiarlo in compagnia, cosa c'è di più piacevole che una bella tavolata con gli amici e tanti buonissimi Salami, del buon pane e del buon vino che aiuta a dimenticare i tanti problemi che ogni giorno dobbiamo risolvere.

Voglio ricordare un carissimo amico che ci ha da tempo lasciati, un importante produttore di salami. Spesso durante le cene, nella villa di Portile del compianto amico Mimmo Richeldi, mangiando salumi in allegria, ci raccontava che lui a casa sua aveva due gatti, non di rado si sedeva in cucina, dove non mancavano mai i salami, cominciava ad affettare il salame, la pelle la buttava ai gatti, fatta dopo fatta il salame si accorciava, dopo tante fette i gatti si stancavano di mangiare la pelle ma lui continuava a mangiare le fette di salame, era Giuliano Cavazzuti, del salumificio Cavazzuti di Casinalbo (MO). ■



Salame alla Cacciatora; Coppa Piacentina; Salame Piacentino; Pancetta Piacentina; Specialità tipiche della Salumeria Italiana