

Salumi che bontà

di Alessandra Piubello

Con il loro avvolgente e inebriante profumo, i salumi confondono i sensi e inducono in tentazione. Un roseo, translucido lembo di prosciutto crudo avvolto su un grissino, un morbido e dolce lardo di Colonnata adagiato sul pane toscano, una fettina di speck affumicato con bacche di ginepro e poi, in particolar modo durante le feste natalizie e di fine-inizio d'anno, il tradizionale zampone con le lenticchie... Si può resistere?



Il Prosciutto di Parma è il più noto
ed è stato il primo a ricevere
la denominazione di origine protetta, nel 1970



Ieri e oggi

I salumi, lo dice il nome, hanno a che fare con il sale, ingrediente principale e tra i più antichi, anzi il più antico, per la conservazione. Tale minerale assorbendo l'acqua, impedisce ai microorganismi di svilupparsi e in più ha il vantaggio di combinarsi bene al sapore del cibo di cui favorisce il mantenimento.

Già Greci e Romani usavano conservare sotto sale la carne insaccata, ottenendo la lucanica, una sorta di salsiccia e il primo salume di cui si abbia notizia; ma il grande sviluppo dell'arte norcina in Italia si ha con i Longobardi che, da nordici consumatori di carne quali erano, affinarono le tecniche di salatura e insaccatura. Tra i numerosi provvedimenti con cui migliorò la civiltà, Carlo Magno ne dedicò uno proprio al salame e alle norme igieniche da rispettare nella sua lavorazione.

Oggi i salumi sono alimenti controllati in ogni fase della loro filiera e in particolare per ciò che concerne le tecniche di allevamento. I maiali non sono più grassi dei loro colleghi bovini o del pollo: l'alimentazione dei suini, infatti, ha subito negli ultimi anni notevoli trasformazioni al fine di produrre carne più magra e ricca di proteine. La nomea dei salumi come cibi grassi e ricchi di colesterolo va in parte ridimensionata, perché – come per tutti gli alimenti – il segreto è non abusarne.

Prosciutti, salami e zampone

Ci sono svariati modi di trattare la carne sotto sale e numerosi sono i tipi di salume che il mercato offre: mortadella, coppa, zampone, pancetta, bresaola, lardo, salumi di fegato, sanguinacci. Qui ci limiteremo al prosciutto, al salame e, considerato il periodo festivo, allo zampone, i quali riassumono due grandi categorie: carni salate e insaccati.

Prosciutto crudo

Tra i salumi più pregiati, certo il più diffuso è il prosciutto crudo. Si utilizza l'intera coscia del maiale privato solo dello zampino (da qui la definizione di forma "a coscia di pollo"). La salatura può avvenire con sale a secco, come si fa in Italia o in salamoia. Una volta terminato il periodo di salatura, che può durare dai 20 ai 25 giorni, il prosciutto viene lasciato a riposare per altri 40 giorni a temperature abbastanza basse per uniformare la presenza di sale nella carne. Poi passa alla stagionatura, che a sua volta è suddivisa in più fasi.

La preparazione del prosciutto è di per sé lineare, ma ogni fase è estremamente sensibile ai fattori esterni ambientali e climatici, che perciò devono essere tenuti sotto continuo controllo. In Italia esistono otto Dop e tre



Igp: Prosciutto di Carpegna, Prosciutto di Modena, Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto Veneto Berico-Euganeo, Prosciutto Toscano, Crudo di Cuneo, Valle d'Aosta Jambon de Bosses e le Igp Prosciutto Amatriciano, di Norcia e di Sauris.

Il Prosciutto di Parma è il più noto ed è stato il primo a ricevere la denominazione di origine protetta, nel 1970. È il meno salato tra i crudi: la salatura viene ridotta al minimo in una sfida con gli agenti batterici. D'altro canto la stagionatura può durare anche 12 mesi. Se, alla fine della lavorazione risulta adeguato ai requisiti del disciplinare, il prodotto viene marcato a fuoco con la nota corona ducale a cinque punte.

Il Prosciutto di San Daniele viene prodotto in Friuli nella zona delle Prealpi Carniche e del Tagliamento. È il secondo prosciutto che ha ricevuto la Dop e rientra nella categoria dei prosciutti dolci, ma la differenza con il dolcissimo Prosciutto di Parma è già sensibile. La particolare forma schiacciata della coscia è dovuta alla tecnica di salagione: i prosciutti vengono infatti posti l'uno accanto all'altro per favorire la penetrazione del sale. La carne è più rossa e nervosa e, a differenza di quello di Parma, conserva lo zampino.

Il celebre Culatello di Zibello è il re di una preziosa famiglia di salumi. Secondo molti è il salume più nobile, senz'altro è il più caro. Il suo valore si giustifica innanzitutto dal fatto che si ricava dai muscoli crurali della coscia del maiale privati di tutto il grasso. Il culatello è dunque in diretto antagonismo con il prosciutto crudo, perché sfrutta la medesima parte del suino, ma a differenza del prosciutto ne sfrutta una percentuale minima. A giustificare il mancato utilizzo per un prosciutto, dalle altre parti della coscia si possono ottenere il fiocchetto e il cappello del prete. Il culatello viene insaccato nella vescica del maiale, operazione che consente la traspirazione della carne (le insaccature artificiali, cioè ottenute da fibre vegetali o da pelli lavorate, pur essendo più pratiche, sono senz'altro meno efficaci). La stagionatura è molto lunga (si può protrarre per oltre un anno) e viene fatta in ambiente umido perché il culatello necessita di una lenta e graduale asciugatura: essendo privo di grasso, rischierebbe di seccarsi troppo. Il culatello non può essere consumato subito, ma richiede un'attenta preparazione: bisogna infatti asportare la vescica, poi deve essere pulito sotto acqua corrente, infine asciugato ed eventualmente avvolto in un canovaccio inumidito di vino bianco. Va consumato a fette sottili.

Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto non ha una storia lunga e gloriosa come il prosciutto crudo e ciò è dovuto essenzialmente alla sua maggiore deperibilità: viene sottoposto a una salagione ridotta. In origine era un modo di preparare il maiale per le grandi occasioni e, per poterlo consumare abitualmente, si è dovuto aspettare l'avvento dei frigoriferi e del sottovuoto. Per la sua produzione vengono utilizzate cosce di maiale scartate dalla produzione di prosciutto crudo o provenienti da suini macellati fuori stagione. In genere la coscia viene disossata, ma non è una regola assoluta, e poi posta in salamoia o salata per iniezione. La carne viene poi posta in uno stampo di metallo, pressata e cotta in forni a vapore oppure, oggi più raramente, in acqua. Una volta raffreddato, il prosciutto viene avviato al confezionamento sotto vuoto e alla pastorizzazione.

Salame

Companatico per eccellenza, il salame è il discendente diretto della *lucanica* latina: un impasto grossolano di carne magra e grasso di maiale conciato con sale, spezie e aromi. La grana può essere più o meno grossa e per l'insaccatura viene usato indifferentemente budello naturale o artificiale. Quest'ultima è sempre una fase molto delicata della lavorazione perché si deve assolutamente evitare di lasciare bolle d'aria, che potrebbero avere difetti deleteri sulla carne. Sei sono le Dop: il Salame Cacciatore (o Cacciatorino), il Salame della Brianza, il Salame di Varzi, il Salame Piacentino, la Soprèssa Vicentina e la Soppressata di Calabria e

quattro le Igp: il Salame d'oca di Mortasa, il Salame Cremona, il Salame Sant'Angelo e il Ciauscolo. Il Salame Cacciatore si chiama così perché veniva usato dai cacciatori e dai viaggiatori: di piccole dimensioni, stava comodamente nella bisaccia ed era pronto al consumo. Non dovrebbe superare i cento grammi, ed è spesso di carne mista bovina e suina ma esistono anche versioni con carne di cinghiale o di cervo. Il Salame di Brianza è il diretto discendente dei salumi longobardi. Si tratta di un insaccato suino con aggiunta di sale, pepe ed eventualmente vino, stagionato dalle tre alle quindici settimane e insaccato in budello di cavallo. La sua pasta è di colore rosso rubino, la grana varia da fine a media, il sapore è estremamente delicato.

Un altro salame di lunga tradizione è il Salame di Varzi, dal nome del paese maggiore produttore, nell'Oltrepò pavese. Dal sapore dolce e delicato e leggermente speziato, viene prodotto con tagli di carni suine magre come spalla, lonza e coscia, e viene conciato con sale, pepe e aglio pestato con vino rosso. Il Salame Piacentino è a grana media e utilizza tutti i tagli di carne suina per la parte magra; per il grasso, che non deve essere più del 15%, si utilizza lardo, pancetta e gola. Ha un aroma dolce e leggero. La Soppressata di Calabria, Dop come le conterranee salsiccia e pancetta, è un salame tradizionale e di sapore intenso e speziato grazie al pepe e al peperoncino che vengono utilizzati nell'impasto.

La Soppressata di Calabria, Dop come le conterranee salsiccia e pancetta, è un salame tradizionale e dal sapore intenso e speziato

Lo zampone

Lo zampone è un insaccato tipico modenese ottenuto con carne suina (guancia, testa, gola, spalla) tritata, cotenna, grasso, sali, aromi e spezie inseriti nella pelle della zampa anteriore del suino, di cui prende la forma. Tutti gli ingredienti vengono impastati in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica e insaccati nell'involucro naturale della pelle della zampa anteriore del suino, pulita, conciata, sgrassata, completa delle falangi distali e legata all'estremità superiore. Un tempo lo zampone veniva prevalentemente commercializzato crudo. La necessità di lunga cottura e le esigenze di maggiore praticità hanno portato i produttori ad offrire un prodotto precotto, che ha anche dei tempi di conservazione più lunghi grazie ad un confezionamento ermetico sottovuoto che ne garantisce il mantenimento delle caratteristiche organolettiche. Il prodotto fresco necessita di una lunga cottura di qualche ora (circa quattro), mentre quello precotto richiede un tempo di cottura molto più breve, fra i quindici e i venti minuti.

Le origini sembrano risalire al 1511 (l'anno scorso sono stati festeggiati i cinque secoli) a Mirandola durante l'assedio dell'esercito di Papa Giulio II della Rovere. La leggenda narra che gli abitanti macellarono tutti i maiali per evitare che cadessero nelle mani degli invasori e le loro carni furono poi insaccate nelle zampe dei suini. La zona di produzione dello Zampone Modena Igp interessa tutta

la regione Emilia Romagna e il territorio delle province di Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia e Mantova nella regione Lombardia, Verona e Rovigo nella regione Veneto. Vanto della gastronomia modenese, lo si gusta caldo, unito alle tradizionali lenticchie beneauguranti ma anche a purea di patate, fagioli in umido, spinaci al burro e crauti bolliti.

Salumi e letteratura

Sono molti gli artisti e letterati che nelle loro opere non hanno lesinato riferimenti di carattere gastronomico, ma per i salumi l'entusiasmo appare davvero incontenibile. Già a partire dal V secolo a.C., il commediografo siciliano Aftoneto intitola *Salsiccia* una sua commedia. Nel XIX secolo sono indimenticabili le pagine di Emile Zola nel suo *Il ventre di Parigi*, in cui accosta l'attrazione che Florent nutre per la bella Lisa ai salumi esposti sul banco a cui ella lavora. Lo stesso Zola ammoniva «se volete allegria, mangiate in modenese» ricordando che lo zampone dà gioia ad un animo triste. In modo analogo ne *La cucina futurista* di Marinetti, la passione tra due amanti viene placata solo dalle delizie di un banchetto su cui troneggia un dolce prosciutto. Persino l'americano Edgar Allan Poe, nella *Storia di Gordon Pym*, cita nientemeno che la mortadella di Bologna. E ancora... Rimbaud, D'Annunzio, Belli.

**Se nel salume prevale
la tendenza dolce
sul salato serve
un vino rosso giovane,
fresco di acidità
come per esempio
un San Colombano**



Il vino giusto

Il fattore principale da considerare quando si abbina un vino con i salumi è la necessità di avere un vino dal tenore alcolico adeguato a controbilanciare la succulenza e, indirettamente, la presenza del grasso. Se nel salume prevale la tendenza dolce sul salato (salama da sugo o salame d'oca) serve un vino rosso giovane, fresco di acidità come per esempio un San Colombano. Per quelli stagionati, in cui è più forte la sensazione di salato è possibile abbinare un rosso o un bianco: il primo meglio che sia giovane, di medio corpo (per esempio un Refosco dal peduncolo rosso); il secondo sempre giovane ma fresco di acidità tipo un Friulano. Sullo zampone è perfetto un bel Lambrusco frizzante.