

S.O.S.  
CONSUMATORE



# Una storia ANTICA

È una specialità tutta lombarda, prodotta da secoli dalla selezione delle carni più nobili del suino. È il salame di Varzi, preparato in un microclima che ne esalta colore e sapore. Un consorzio ne tutela la tipicità

DI MAURO ROSATI, FONDAZIONE QUALIVITA

Che di salame si tratti non c'è dubbio, ma non è il solito. A Varzi l'antica tradizione della norcineria ha elaborato nei secoli un prodotto unico nel suo genere. Secondo il direttore del consorzio Salame di Varzi Dop, Annibale Bigoni, le origini di questa particolare produzione, potrebbero risalire addirittura ai Longobardi. "Per arrivare ai nostri giorni - spiega Bigoni - il riconoscimento della denominazione di origine protetta, risale al 1996 con l'iscrizione nel registro europeo delle Dop Igp. Così - conclude - il salame di Varzi ha suggellato la sua unicità che deriva: dalle materie prime usate, dalle tecniche di lavorazione e da quel plus unico e insostituibile dato dal microclima del territorio di produzione". In pratica il salame di Varzi non è fatto con gli scarti della lavorazione del prosciutto ma lavorando le parti più nobili del suino: è questo che lo rende davvero unico. Le carni usate sono esclusivamente fresche, mai surgelate, i budelli sono naturali, la legatura è effettuata a spago e mai a rete. Il risultato è un prodotto unico, a grana grossa, ben definito fra parti magre e grasse, che vengono tritate in modo grossolano e successivamente aromatizzate con sale marino, pepe nero intero, spezie, aglio e vino rosso. L'impasto viene inserito in budelli di maiale, precedentemente rinvenuti in acqua tiepida e lavati con acqua e aceto. Il sapore è intenso e mai acido.

Il dosaggio ottimale degli ingredienti, le tecniche di lavorazione contadina messa a punto nei secoli e il microclima, fanno tutto il

resto. Nella seconda parte della lavorazione i salami passano alla stufatura che dura fino a quattro giorni, a seconda delle dimensioni dell'insaccato. Si passa poi all'asciugatura in locali arieggiati, con umidità e temperatura controllate, segue infine la stagionatura che dipende dal tipo e dalle dimensioni dell'insaccato.

Viene consumato nel modo più classico, una fetta fragrante di pane casalingo e salame di Varzi affettato piuttosto spesso, abbinato a un buon vino. Il grande enogastronomo Gianni Brera, che si definiva figlio legittimo del Po e amava tutto di questi luoghi, era un cultore del Salame di Varzi e lo abbinava al Moscato ma oggi i veri appassionati lo preferiscono con la Bonarda, fra loro anche i simpatici adepti della Confraternita del Salame di Varzi. La loro storia inizia nel 2000, intorno a un tavolo. "Il salame che avevamo sul tavolo - spiegano alcuni componenti della Confraternita - pur essendo di ottima qualità, non era quello dei nostri ricordi d'infanzia. Quello, per intenderci, che il contadino riservava ai portatori dei sacchi colmi di grano durante la festa della trebbiatura e naturalmente alla merenda di noi bambini. Così, è nata l'idea di associarsi in una Confraternita di Accademici del Salame, per produrci in proprio un salame con le caratteristiche di quei tempi, fatto con metodi e criteri tramandati dai nostri nonni. Lo promuoviamo e lo divulghiamo per far conoscere al mondo questo salume veramente speciale, che si può ottenere solamente con il microclima di queste zone". ■