



Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

in Collaborazione con il Circolo Anspi di Gozzolina

Richiesta di Attribuzione e Riconoscimento del marchio De.Co. DEL SALAME NOSTRANO TIPICO DI CASTIGLIONE DELLE STIVIERE (MN) Disciplinare

La storia

I più antichi ritrovamenti (pitture rupestri) che testimoniano la presenza del suino si trovano nelle grotte di Altamira, Spagna, e risalgono a circa 16.000 anni fa.

Anche in Egitto, nella valle del Nilo, il maiale ebbe ampia diffusione nell'Antico Regno (2.600 a. C.). Lo ritroviamo, poi, nel Nuovo Regno (1.700 a.C.) dove il maiale era uno degli alimenti principali degli operai che lavoravano nel villaggio di Deir el-Medina alla costruzione delle piramidi. In questo stesso periodo sono documentate le offerte di maiali ai templi (come quella di Amenhotep III al tempio di Ptah a Menfi) e allevamenti di suini presso santuari come nel recinto sacro di Osiris ad Abido.

Numerosi documenti scritti, riferibili ai diversi momenti storici, costituiscono preziosi riferimenti paleozootecnici, storico-culturali che testimoniano la domesticazione, l'evoluzione delle tecniche di allevamento del maiale, anche nella terra mantovana.

Un'indagine zoonaturalistica condotta su reperti osteologici, rinvenuti nel sito archeologico etrusco del "Forcello", in località Bagnolo San Vito, riferibili al V secolo a.C., Età del Bronzo, riscontra come l'animale più rappresentato nella fauna domestica allevata sia il suino, del Genere "Sus"; Evidenzia, altresì un allevamento a carattere intensivo, stabile e specializzato di tipo brado o semibrado, basato sullo sfruttamento alimentare di estesi querceti specializzati di "Silvae Glandariae".

L'indice di frequenza dei frammenti osteologici rinvenuti, appartenenti agli arti posteriori (solo il 10%), fa presumere un consumo altrove della carne eccedente i consumi locali, previa conservazione (salatura ed affumicatura).

Qualche esempio, Polibio, scrittore greco vis-

suto a cavallo tra il III e il II secolo a.C., dopo aver attraversato la Padania, scrive tra l'altro: "... la pianura è di gran lunga la più fertile e la più grande,... tanta è in quei luoghi l'abbondanza di cereali e di ghiande nei querceti"; "... la maggior parte dei suini in Italia, per i bisogni dell'alimentazione privata e degli eserciti, si ricava dalla Pianura Padana". Polibio ci racconta altresì: "...dell'arte dei suoi abitanti di produrre squisite ghiottonerie a base di carni suine ed in particolare salami, oltre a prosciutti, zamponi e mortadelle"... "Un Porcaro è stato compensato della sua attività con la concessione di una terra a Rivarolo Mantovano, che coltiva assieme alla sua famiglia, in parte a grano e vigneto ed in parte boschivo destinato all'allevamento suino"; due porcari (Giovanni detto Cane e Gerardo detto il Pazzo) furono chiamati da Matilde di Canossa nel 1096 a derimere una lite sorta per il possesso di paludi e boschi nell'Oltrepò Mantovano.

Arrivando al Rinascimento (1400-1600), alla riscoperta delle origini del salame mantovano, troviamo numerosi documenti (ricette, corrispondenze, inventari di spesa, menù di pranzi e cene, editti, ecc...), che testimoniano una abbondante ed apprezzata presenza del salame sulle mense alla corte dei principi Gonzaga:

Ricette: *sul modo di fare li salami, la salsiza, li co-deghini, le coppe, gli zambudelli e le mortadelle*; una lettera di Paula Arduida, collaboratrice di Isabella d'Este, preoccupata di dover far giungere a Roma alla "sua Marchesana" 50 salami - *de li più belli et più grossi vi fossero, dubitando che si seriano guasti e schizzi (schiacciati), essendo ancora molto teneri e molli*.

Le corrispondenze della marchesa ad un altro suo collaboratore, Federico da Casalmaggiore, come pure a Leonello da Baesio ed a Battista Stabellino, circa l'approvvigionamento di porci, oltre i sei già disponibili, per "li presutti", "li salami", "il maggior bisogno di mortadelle", e per lardarli (fare lardo); epoca in cui Isabella d'Este Gonzaga, marchesa di Mantova,

disponeva giornalmente di salami, salami di lingua, salami cotti.

Nel menù del banchetto per le nozze dell'eccezzentissimo Duca di Mantova, oltre ai vari servizi di tavola si legge: *vi erano poi diverse cose che la tavola era piena... salami... ecc...*

Bibiana di Pernstein (1584-1616), moglie di Francesco Gonzaga - 1° Principe di Castiglione delle Stiviere, albergava nel Casino Pernestano, nuova casa di campagna, di riposo, giochi e meditazioni, costruita a Gozzolina in direzione di Castiglione.

Nel Casino trascorrevano i giorni di vacanza l'allegria brigata dei figli e dei loro compagni di gioco e gli amici di passaggio e di soggiorno. Nelle fresche sale del piano terra o addirittura nel brolo, le tavole imbandite degli insaccati di maiale scandivano i giorni e le notti dell'allegria e del sorriso. Le feste di Carnevale sopra a tutte! Il salame fu l'invitato d'onore permanente a quelle tavole rurali e principesche: speziato e con ben dosato sapore d'aglio, di grane talvolta diverse, secondo le diverse scuole, i gusti e le voglie di sperimentazione di Donna Bibiana e dei padroni di casa. I *masali*, maestri macellai mantovani lavoravano con grande sapienza, sperimentavano con maestria ed entusiasmo e si confrontavano con i desideri della Principessa, ottenendo sempre nuovi incoraggianti risultati.

Bibiana aveva raccolto idealmente il testimone da Isabella d'Este, in quel di Cavriana. Ebbero accoglienza costante e rispettosa i *masali* da parte delle grandi famiglie di queste terre moreniche: i Pastorio, i Pastore, i Caravaggio, i Patrizio e quant'altri ancora. La loro opera si fece magistero anche presso le piccole corti e le famiglie che, sui doni di un solo maiale, avevano imparato a campare quasi per un anno.

Arrivando alla seconda metà del secolo XIX, nel quale, a seguito della bonifica di una vasta area della pianura padana, con l'affiancarsi della foraggicoltura alla cerealicoltura già preesistente, si assiste al conseguente sviluppo della zootecnia da latte e con essa la nascita dei primi caseifici.

È in questo periodo che vengono poste le basi di una suinicoltura moderna, impostata sulla "cultura del cosiddetto suino pesante" (ingrassato fino ad un peso di 150-160 kg ed oltre), sfruttando il siero residuo della caseificazione per l'alimentazione dei maiali, che vengono poi trasformati in prosciutti tipici ed insaccati di pregio, fra i quali il "Salame Mantovano".

Questo straordinario salume, è un prodotto di miscelazione, di impasto, quindi con il pregio di prestarsi ad un numero cospicuo di varianti, - la concia, il budello, l'aggiunta di droghe e sapori vari - pur mantenendo una composizione approssimativamente uguale.

Queste diverse modalità di lavorazione che si riscontrano con evidenza tra regioni, tra province e addirittura da un paese a quello limitrofo, distinguono la tipicità locale di ogni zona e soddisfano le

preferenze palatali del consumatore.

Indagando nell'ambito della nostra provincia per esempio, si può constatare che i salami tendono ad assomigliarsi ma mai al punto da poterli definire uguali. Parlando del salame mantovano, non si possono certo parificare quelli dell'alto mantovano con quelli della bassa, delle terre del Po.

Al confronto il palato esperto, avverte subito la differenza, la diversità tra gli uni e gli altri. Il livello di qualità e i valori di gusto sono vicini se parliamo dei salami di tipo casalingo - artigianale, perché sono preferiti per scelta personale, ma, intenditori in materia, hanno espresso la loro consolidata convinzione, che i salami delle zone collinari dell'alto mantovano, possano vantare se pur di poco, un livello di qualità complessivamente superiore.

Essi ritengono inoltre che possano configurarsi cioè come insaccati che soddisfano pienamente il palato, che predispongono all'amicizia comunitaria, al conforto dello spirito ed a individuali meditazioni. Tra questi si impongono quelli di Castiglione Delle Stiviere.

Nel territorio Aloisiano, i *masali*, (la dizione è quella dell'alto mantovano) persone forti e determinate, che avevano appreso l'arte dal padre o dal nonno, quasi sempre braccianti e muratori, che durante i rigidi inverni di allora si ritrovavano senza lavoro, andavano per le case a *fa sò el pùrsel*,

La ricompensa se pur modesta era il sostentamento per la famiglia, oltre alla *ciupeta* (salamelle intrecciate) di cui venivano omaggiati.

La loro opera era talmente apprezzata, che spesso le famiglie li prenotavano un anno per l'altro. Consapevoli dell'importanza della loro figura e della loro opera, hanno saputo tramandare di generazione in generazione, la passione e i segreti dell'arte *masalina*. Oggi un affiatato gruppo di *masali*, forti degli insegnamenti ricevuti e stimolati dalla passione per questa nobile e genuina tradizione, sono riusciti con entusiasmo a consolidarla e non intendono rinunciare ad avere appesi in cantina i propri salami, *el Baldachì*, anzi, sono fermamente decisi e motivati a mettere in risalto il loro prodotto.

Per questo si è formato il collegio degli informatori, che in ripetuti incontri presso l'ANSPI di Gozzolina, hanno collaborato con le loro testimonianze a documentare la tipicità del salame nostrano familiare, al fine di ottenere la De.Co.

Scheda tecnica

Periodo della maialatura: solitamente si pratica da metà novembre a febbraio, in base alle condizioni climatiche può anticipare e posticipare.

Scelta del maiale: il suino pesante padano mantovano è il preferito dai *masali* della zona. Normalmente è pronto alla macellazione a 9/10 mesi di vita e 160/180 kg di peso, ideale per la trasformazione, soprattutto dei prosciutti. Il crescente prestigio del

salame mantovano, con le varianti che denotano la tipicità propria di ogni zona della provincia, ha dato uno stimolo forte a mantenere se non a migliorarne la qualità. Per questo chi ha la possibilità di allevarsi il maiale, oppure acquistandolo già di 100 kg e oltre, può prolungarne l'età e macellarlo a 12/13 mesi di vita e di 200/220 kg di peso, ottenendo carni ottimali per il salame. Alcuni allevamenti di suini, si sono attrezzati con un piccolo macello, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti. Questi, sensibili a questa nobile causa (naturalmente con il proprio tornaconto), allevano una quantità di maiali, in proporzione alla richiesta, alimentandoli in modo appropriato e impostando loro una crescita più lenta, tale, da migliorarne la qualità delle carni e di raggiungere età e peso come quelli sopra descritti.

Macellazione: Il maiale va macellato con attenzione e rispetto, mantenendo l'animale tranquillo. L'abbattimento avviene previo stordimento, cioè privato dei sensi: nei macelli con elettroanestrosi tramite pinza elettrica, mentre nel privato, con pistola a proiettile captivo, ed eseguito da persona formata all'abbattimento. Segue una precisa iugulazione per il totale dissanguamento. Le operazioni che seguono, devono essere svolte abbastanza rapidamente fino all'eviscerazione, per evitare il processo di fermentazione della massa fecale.

Lavorazione: è consentita a carne calda, cioè il giorno stesso della macellazione, oppure, la carne può essere lasciata riposare e raffreddare, e lavorata il giorno successivo.

Parti anatomiche adatte: per ottenere l'impasto del salame tipico, vanno usate tutte le parti nobili del maiale, cosce, spalle, coppe, lonze, pancette, lardo della schiena e del guanciale.

Mondatura della carne: deve essere eseguita con scrupolosa e paziente attenzione. Sezionata con cura in pezzi grossolani, si riduce ulteriormente in tagli più piccoli, asportando tutto ciò che può compromettere la fragranza dell'impasto, renderlo sgradevole al palato, oppure avariare il prodotto durante la stagionatura, pregiudicandone la riuscita (nervi, piccole cisti, coaguli di sangue, ghiandole, pelliche, membrane e tutta la parte untuosa).

Macinatura: generalmente eseguita usando piastra con fori da mm 10, è consentito anche l'uso di piastra con fori di mm 12.

Percentuale magro-grasso: può variare leggermente in base alle tendenze familiari. Le composizioni usate sono le seguenti: carne magra 70 /80% - lardo 20/30%.

Concia: Riferita a 100 kg d'impasto: sale marino a grana media da 2% a 2,3% - Pepe spaccato da 0,16% a 0,20%. Spezie: noce moscata, cannella e chiodi di garofano, miscelate in minime proporzioni che possono variare leggermente, in base alle diverse prefe-

renze e usate in piccola quantità - Nitrato di potassio (nitro), può anche essere assente se utilizzato, non deve mai superare i 15 g per quintale.

Aglio: è consentito a piacere fino a un massimo di due teste (70/80 g circa), privato del germoglio, tritato grossolanamente e messo a macerare con vino rosso fermo e corposo della zona. Il tempo d'infusione e la quantità di vino, non sono definiti perché variano secondo tradizione familiare. Questa fase non influisce sulla tipicità del salame.

Lavorazione dell'impasto: dopo avervi distribuito sopra, sale, pepe, spezie e nitro, a spaglio, con le mani aperte e le dita allargate, si esegue la pugnatura, mescolando e rivoltando bene fino a quando la concia sia distribuita uniformemente. A questo punto si aggiunge il vino colandolo con un canovaccio per trattenere l'aglio, che sarà poi strizzato per dare solo l'aroma. Si rimescola ancora il tutto fino che l'impasto si presenta ben legato e omogeneo.

Budello: solo naturale di maiale e in particolare, il "crespone pelato di scrofa" del calibro 7/8 e 8/9, è ammesso anche il calibro dieci.

Insaccatura: si esegue infilando sull'imbuto il budello rivoltato sul fondo, riempito in modo uniforme roteandolo e sfregandolo man mano che si riempie, per evitare bolle d'aria all'interno, infine si chiude rivoltando l'altro capo. La lunghezza dei salami varia da 25 a 35 cm, in proporzione alla larghezza.

Legatura: è praticata a mano, con spago abbastanza sottile $\frac{2}{3}$ (1 mm circa), ponendo otto corde longitudinali a uguale distanza e con un interspazio di cm 2 tra loro le trasversali.

Foratura: eseguita con l'apposito attrezzo detto *furi*, quest'operazione è indispensabile perché permette al salame, una volta appeso, che l'impasto si depositi verso il fondo facendo uscire l'aria dai micro fori.

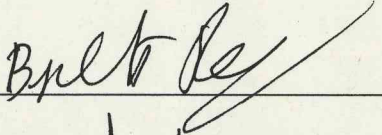
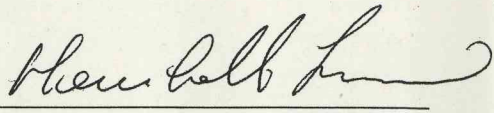
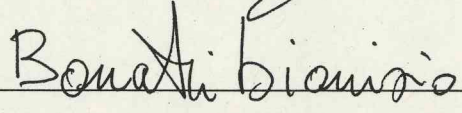
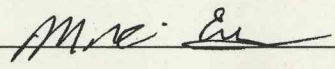
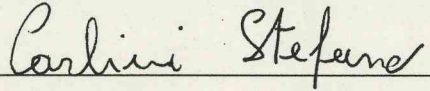
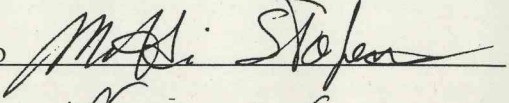
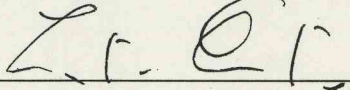
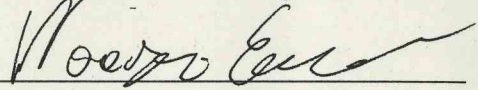
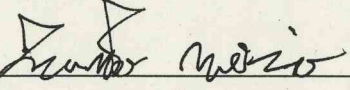
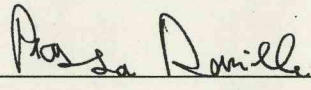
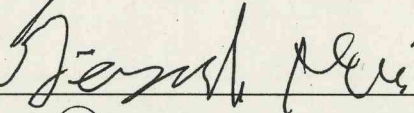
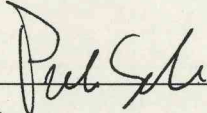
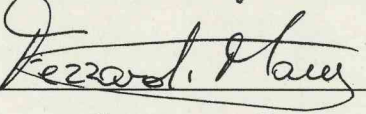
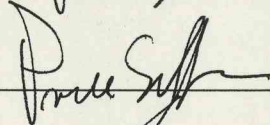
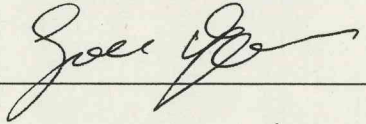
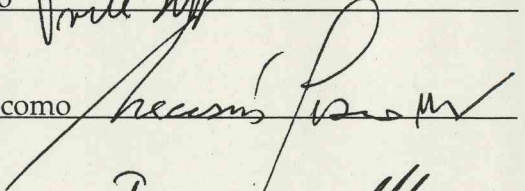
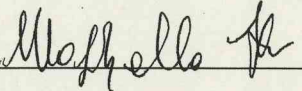
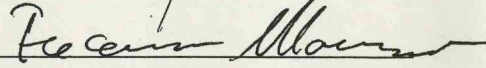
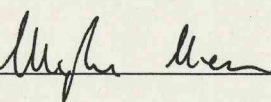
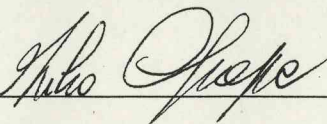
Asciugatura: fase molto delicata, i salami vanno collocati in un locale asciutto, senza fonti di calore dirette, con temperatura costante da tredici a sedici gradi, per sei-sette giorni. Passato questo periodo, se riuscita correttamente, il salame avrà: il budello asciutto al tatto, le prime corde trasversali in alto leggermente allentate, qualche puntino di muffa e l'esaltazione del profumo.

Stagionatura: si esegue in locale fresco, possibilmente esposto a nord-est, alla temperatura di nove dieci gradi e con tasso di umidità da 75% a 85%, importante la possibilità di arieggiare l'ambiente al bisogno, naturalmente nelle ore centrali di giornate soleggiate, cioè, dalle undici alle quindici. Con questi parametri la stagionatura ottimale si ottiene dopo 120 giorni circa.

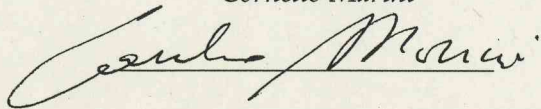
Collegio relatori e ricercatori

Marco Bonati	Collaboratore tecnico Accademia Gonzaghesca degli Scalchi
Massimo Castrini	Esperto e docente Accademia Gonzaghesca degli Scalchi
Maurizio Fezzardi	Masali Accademia Gonzaghesca degli Scalchi
Cornelio Marini	Gastronomo e docente Accademia Gonzaghesca degli Scalchi
Manlio Paganella	Studioso e profondo conoscitore del territorio
Zeno Roverato	Masali esperto e docente Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

Collegio masali informatori

Bignotti Alessandro		Mombelli Luciano	
Bonati Dionisio		Mutti Eugenio	
Carlini Stefano		Mutti Stefano	
Cimarosti Onorato		Novazzi Enrico	
Ferronato Maurizio		Piazza Daniele	
Fezzardi Mario		Soldati Davide	
Fezzardi Maurizio		Soldati Paolo	
Gallina Gianluca		Treccani Giacomo	
Maghella Franco		Treccani Maurizio	
Maghella Mauro		Zilio Giuseppe	

Il Segretario
Cornelio Marini



Il Rettore
Gastone Savio

