

Salame Dop, a Fico Eataly World Piacenza vince la "disfida" con Varzi

Il salame piacentino Dop vince la disfida con il salame di Varzi (anch'esso con marchio di Denominazione d'Origine Protetta). Fico Eataly World ha organizzato a Bologna questa singolar tenzone gastronomica tra Piacenza e Pavia. La contesa si è svolta presso il teatro Arena del Parco Agroalimentare. Sul sito di Fico campeggiava in questi giorni il "lancio" dell'evento: "I salami di eccellenza si sfidano a colpi di alta qualità". Il salame speziato, dolce, piccante, salato. Qual è il segreto di tanta bontà? Venilo a scoprire nel confronto fra due "Dop" di eccellenza: Varzi e Piacentino.

Alla disfida i due Consorzi di Tutela, quello dei salumi Dop Piacentini e quello del Salame di Varzi Dop si sono presentati portando ciascuno in degustazione i salami di tre loro produttori. I direttori dei due consorzi Roberto Belli e Annibale Bigoni hanno informato i presenti sulle caratteristiche distintive delle due tipologie di salame, sulla loro origine e storia oltre al legame con il loro territorio. I tanti partecipanti alla degustazione hanno quindi proceduto all'assaggio dei sei salami, rigorosamente mantenuti anonimi, e con tanto di scheda di votazione hanno espresso il loro giudizio indicando quale fosse il migliore. Di stretta misura è prevalsa la preferenza sul salame piacentino. Ancora una importante soddisfazione per la nostra salumeria maturata in un confronto non facile, proprio per le alte caratteristiche qualitative del Salame di Varzi Dop, conseguita in un contesto importante come è Fico Eataly World.

Il salame resta il principe degli insaccati nazionali. In Italia abbiamo centinaia di tipologie, ogni territorio ha

il "suo salame". Un impasto di carne magra e grassa suina insaccato in un budello che secondo tradizione deve essere naturale, ingredienti semplici per infinite variabili! Esistono decine di insaccati ottenuti con carni magre bovine, avicole, ovine, equine... le varietà sono infinite, per pezzatura, stagionatura, percentuale di grasso, tipo di aromatizzazione o di ingredienti usati per la "concia" (impasto di carne), tipo di budello dove viene insaccato, "nomi" assegnati in base al dialetto. Ma una cosa è certa: il salame rimane sempre il principe dei nostri insaccati!

Prodotto garantito in qualità, a partire dal 1996, dal riconoscimento del marchio DOP e famoso per la sua bontà già a partire dal XV secolo, il "Salame Piacentino" nasce dalla lavorazione di carni di maiali allevati nelle zone che, secondo il Disciplinare, fanno riferimento esclusivamente all'Emilia-Romagna e alla Lombardia. È una tipologia di salame a grana grossa che, una volta tagliato, si offre allo sguardo con il colore vivace della carne e al palato si dona con un'aromatica delicatezza che viene gustata in modo completo grazie anche alla compattezza e alla morbidezza che lo caratterizza. La sua produzione inizia con un'accurata selezione dei migliori tagli di carne e di una percentuale di grasso, ricavato da parti specifiche, tra cui il lardo o la parte della gola, che vengono macinati insieme utilizzando uno stampo con fori larghi. L'impasto ottenuto viene aromatizzato, secondo la ricetta della tradizione, aggiungendo una quantità ben precisa di spezie, di sale, oltre ad un infuso a base di vino e di aglio. Una volta preparato e legato l'insaccato, utilizzando un budello naturale di suino, si passa alla fase dell'asciugatura che deve durare una settimana per poi terminare con la stagionatura che ha una durata minima di 45 giorni.



Roberto Belli mentre spiega le caratteristiche del salame piacentino Dop a Fico Eataly World Bologna; a lato la brochure della "gara" e i due concorrenti

L'IDEA BISLACCA

E a Cremona spediscono il loro salame nello spazio...

● Un'idea così bislacca poteva venire solo ai cremonesi. 'Gagarin' è il primo salame lanciato nello spazio. L'insaccato astronauta, che verrà esposto nel centro storico di Cremona dal 26 al 28 ottobre per la seconda Festa del Salame, è decollato all'alba ed è atterrato 'sano e salvo' dopo un volo di circa quattro ore: il salame ha raggiunto la mesosfera, agganciato ad un tagliere di legno, a bordo di un pallone aerostatico riempito con 4 metri cubi di elio puro. Gagarin ha toccato un'altezza di 28 chilometri ed ha 'resistito' ad una temperatura di -54 °C, prima di essere paracadutato in aperta campagna. Gli organizzatori della Festa del Salame e i membri del team di Black Whale, che hanno curato il lancio, celebrano l'impresa.

