

Il salame più buono della regione è della Pecora nera

L'incoronazione nella città di Cremona dopo il voto dei giurati

MORBEGNO

Lo produce l'azienda agrituristica Pecora Nera di Morbegno il salame più buono di Lombardia. Non poteva essere altrimenti, visto che deriva dal maiale nero delle Alpi, razza autoctona dell'area montana, che il giovane Fausto Marchesi, insieme alla sua famiglia, alleva quasi allo stato brado in mezzo ai boschi retici. Nella Champions league dei salami, che si è svolta al Pala Salame di Cremona, Marchesi, accompagnato dall'associazione Pro Patrimonio montano che da anni si spende per la tutela di queste specie rare e a rischio di estinzione, promuovendone la diffusione, ha gareggiato con ot-



to aziende agricole provenienti da tutta la regione, a loro volta uscite da una pre selezione. A giudicarle una giuria composta da giornalisti, esperti del settore food e ristoratori che hanno valutato sapore, vista, profumo, consistenza dei prodotti. La competizione, che ha premiato il salame

della Pecora Nera come miglior prodotto artigianale, si è svolta nell'ambito della terza edizione della Festa del salame organizzata a Cremona dal Consorzio di tutela del salame Igp della città. Alla base dell'evento la volontà di tutelare, valorizzare e far conoscere uno dei più classici alimenti delle tavole di origini contadine. Come accennato all'allevamento di Marchesi, una trentina di esemplari su cinque ettari recintati che amplierà presto con un nuovo spazio all'interno di un castagneto, è allo stato semi brado: i maialini mangiano castagne, patate e poco altro. Proprio come una volta. In totale in provincia di Sondrio Pro Patrimonio montano conta una quindicina di maialini riproduttori (più le varie cucciolate) cui si aggiungono le altre specie rare come la pecora ciuta che ha raggiunto quota 300 esemplari.

Camilla Martina

