



Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

Disciplinare di produzione della De.Co. del Cotechino o **“Cotechina”** delle Grazie di Curtatone (MN)

“Origine del prodotto”

Riferimenti storici;

La grande stagione gonzaghesca enumera numerosi prodotti della maialatura, tra cui il cotechino. Isabella d'Este ad esempio chiedeva ai suoi gastaldi diverse pezze di salami, prosciutti, zambudelli (salamelle), ma non dimenticava il ruolo del cotechino sulla tavola. Dunque un retaggio secolare che vedeva i salumi eccellere in piacevolezza; retaggio che si perpetua ancora oggi nel segno di un cotechino che specialmente in occasione della "fiera delle Grazie" assume le caratteristiche di autentico caposaldo della tradizione gastronomica mantovana.

Si segnalano due ricette del tempo:

*Per fare li codeghini **

Si fano della carne restata delli salami, cioè della insanguinata grassa et spelegatosa pestata, e che sia bene goziolata [sgocciolata]; si incorpora con le codeghe ancor esse ben pestate, se li mette onzie dieci sale seccho et pesto, due onzie di pevere pesto et una di franto per ogni peso, et si fano nelli budelli detti le sacche, et se li mette una tazza di buon vino ed una di sangue, havertendo che tanto sia la carne quanto le codeghe at non calcarli troppo perché crepano facilmente.

*Per fare li codeghini all'uso di Modena **

Per ogni quindici libre di carne di gola, di testa o altra sanguigna, libre dieci di cotiche, e per ogni peso così di carne, sale oncie dieci ben pistata, mezz'oncia di nitro [salnitro], un'oncia di pepe franto, due traeri di noce moscata, una dramma [ottava parte di un'oncia] di vaniglia et una dramma di canella; con un capo d'aglio.

Riferimenti sulla tradizione del Cotechino delle Grazie di Curtatone;

La trasformazione delle carni di maiale in salumi, nel mantovano arriva da memorie lontane, concretizzate nel tempo a secondo della zona in modo tradizionale, pur con leggere diversità date dal territorio.

La provincia di Mantova è divisa dal Fiume Po in zone: l'Alto mantovano con il Medio Mantovano e l' Oltrepò Mantovano con palatabilità gustative simili ma non uguali.

Grazie di Curtatone è un antico Borgo di pescatori, dove sorge dal 1406 il Santuario della Beata Vergine Maria; la devozione negli anni ha favorito un importante turismo religioso e l' apertura mattiniera domenicale degli esercizi alimentari, dando la possibilità ai fedeli di reperire il pane fresco detto “ Della Domenica”, appena sfornato, dispensa che si riscontra in molte località di culto religioso mariano.

La ristorazione e gli esercizi commerciali trovando giovamento da questa sinergia di culto e turismo domenicale e in particolare nell' occasione della Fiera delle Grazie del 15 di Agosto; sapendo che vi era la possibilità di ristorarsi in modo semplice e poco costoso, crebbe la richiesta di salumi e in particolare del cotechino caldo. Il cotechino è di facile reperimento nella stagione invernale in tutta la Provincia, essendo uno dei baluardi della grande tradizione gastronomica mantovana, ma in questa occasione doveva essere prodotto diverso da quello invernale, con caratteristiche gustative atte a un consumo estivo.

Informatori;

Sig. Zangrossi Franco

Una delle prime lavorazioni del cotechino, ma anche di salami e salamelle, parte con la memoria storica del Sig. Zangrossi Franco nato a Grazie di Curtatone nel 1936, che inizia all'età di 11 anni come apprendista dello Zio Aldo Zangrossi di Castellucchio, classe 1910, che a sua volta fu apprendista di un cugino di nome Luigi Giarola classe fine 1800 che abitava in un paese vicino. Questo avveniva alla metà degli anni cinquanta, subito dopo la seconda guerra mondiale. Il periodo di maialatura iniziava da metà ottobre e si protraeva fino alla fine di marzo; la produzione del salame si limitava ad un massimo di 60/70 kg con un maiale di 200 kg: 20/25 kg di cotechini e 7/8 kg greppole, strutto e lardo da usufruire per il resto dell'anno.

Nei primi anni la concia era ancora la stessa dello zio Aldo, poi piano piano in base all'esperienza e alle richieste dei clienti diventò personale e particolarmente piacevole, come la gamma dei salumi che ogni anno su richiesta andava a realizzare su commissione, salami, pancette, cotechini, coppe, culatelli, morette.

Franco Zangrossi, macellava nei mesi invernali per moltissime trattorie e salumerie del posto e anche privatamente per famiglie contadine, che non volevano perdere l'usanza di avere “ *al baldachin di salam casalin*” in cantina, raggiungendo anche il tutto esaurito nel calendario della stagione.

Il Sig. Turina Luigi

Viene dalla scuola di un importante istituzione, quella dell' Apprendistato, che in quei tempi formava e dava lavoro a tantissimi ragazzi chiamati di “Bottega” .

La sua prima lavorazione del cotechino parte nell' anno 1990, versione classica per il consumo invernale nella salumeria in centro della frazione Grazie di Curtatone, ancora oggi realizza cotechini per il periodo invernale e per il periodo della Antica Fiera delle Grazie il 15 di Agosto di ogni anno.

Squassoni Salumi

Un riferimento importante sulla lavorazione di salami e salamelle e del cotechino risale al 1959 con la nascita del Salumificio Squassoni, fondato da nonno Virgilio a conduzione di carattere familiare. Si realizzano salumi e cotechini nella versione classica per il consumo stagionale; il figlio Giovanni ne continua la tradizione ampliando la ditta anno per anno passando poi il prosieguo alla nuova generazione condotta da Fabio e Daniele Squassoni.

Ancora oggi la Ditta Squassoni Salumi di Fabio e Daniele, in Strada Santa, 58 realizza cotechini per il periodo invernale e la “Cotechina ” di particolare pregio e dimensione, per il solo periodo della Antica Fiera delle Grazie.

Famiglia Bianchi

Altro riferimento legato al cotechino ci viene dalla famiglia Bianchi nella persona di papà Ugo e mamma Norma che iniziano la loro attività a conduzione di carattere familiare, nel 1960, aprendo un negozio di alimentari e salumeria con forno annesso, in via Francesca al cento del Borgo di Grazie di Curtatone.

L'esercizio viene seguito con grande capacità di vendita e produzione, una volta finita la lavorazione del pane si partiva per la consegna ai vari clienti sparsi per il territorio comunale, con l'aiuto e collaborazione dei figli, Marino il più grande allora di anni 25, Mauro Mentano di anni 19 e di Maurizio il più giovane di anni 17, tutti provenienti da esperienze di attività alimentari.

La lavorazione della salumeria Bianchi si identifica nella produzione classica mantovana per il consumo stagionale, di salami nostrani, di cotechini, salamelle e Greppole Mantovane e con la produzione della sontuosa “Chisöla con li grepoli” (focaccia con i ciccioli).

La tradizione continuò nel tempo, la famiglia Bianchi si divise, Marino continuò l'attività di famiglia, mentre Mauro con la moglie si stabilì in via Pozzarello e a seguito di questa usanza dando a luogo a una richiesta sempre più importante, passo a servire il cotechino caldo direttamente nel panino, del tipo *rosetta di pan comune e a volte il baule mantovano*, visto la caratteristica particolare, data dalla dimensione, che era più o meno grande come quella del pane, circa di 10/12 cm e un peso di 3-4 kg, *con una mescola più magra e meno oneroso di spezie, sale e pepe.*

Questo particolare confezionamento ne va a decretare un successo eccezionale, chiamandola simpaticamente “Cotechina “ per la sua grossa dimensione ma estremamente pratica per chi doveva rapidamente servire i panini.

Nel tempo ha conquistato il consenso di tanti visitatori provenienti da province limitrofe ma anche da regioni lontane: un turismo di carattere religioso, ma anche rurale, rinfrancato con l'ausilio di un buon bicchiere di Lambrusco mantovano fresco, dalle fatiche di lunghi percorsi, per coloro che a piedi o in bicicletta si recavano con infinita devozione al Santuario, che in quei giorni festeggia “La Madonna Assunta” .

Lavorazione;

Scelta delle carni;	<i>Parti della testa, guanciale, grasso di gola, muscoli della spalla, muscoli dello stinco, cuore, lingua.</i>
Cotiche e le percentuali;	<i>Cotiche della pancia o altre per un 30-40% dell'impasto</i>
Macinatura;	<i>Piastre da taglio da 12 mm a 6 mm</i>
Componenti della Spezzatura;	<i>Mix classico per salami-Noce moscata-Cannella-Chiodi di Garofano.</i>
Aromi particolari;	<i>Vino Lambrusco matovano e aglio bianco o rosso a piacere</i>
Sale;	<i>Sale marino 1,8 % al 2,2%</i>
Pepe;	<i>Pepe macinati sempre freschi 0,18 % al 0,25%</i>
Nitriti e Nitrati;	<i>Come da norma</i>
Pugnatura;	<i>Come per il salame</i>
Scelta dei Budelli e origine;	<i>Manica di bovino o budello suino</i>
Tipologia di cottura;	<i>In acqua o a vapore, un tempo in grandi paioli di rame con lentissima cottura spesso notturna antecedente il giorno di Fiera delle Grazie</i>
Dimensione e peso;	<i>Da considerare, tra 7 e 12 cm per il peso di 2,5 /3,5 kg</i>
Il consumo consigliato;	<i>Con il pane fresco, tipo Rosetta di pane comune o Baule mantovano, per la Fiera della Madonna delle Grazie che si festeggia il 15 di Agosto e con verdure cotte (verze, crauti, lenticchie, purea di patate, polenta) per il resto dell'anno.</i>
Caratteristica finale;	<i>Mescola più magra e meno oneroso di spezie sale e pepe, una volta cotta la fetta deve essere granulosa ma compatta, sfaldarsi ma non sbriciolarsi, avere un colore rossastro non troppo chiaro, profumo speziato, equilibrata nel sapore.</i>

Con eterna passione e osservanza delle tradizioni mantovane

Informatori;

Salumiere; *Sig. Turina Luigi*

Salumiere; *Sig.Fabio e Daniele Squassoni*

Salumiere in Pensione; *Zangrossi Franco*

Salumiere in Pensione; *Sig.ri Bianchi Mentano Mauro e moglie*

Reperimento del prodotto;

Squassoni Salumi -

di Squassoni Fabio e Daniele- Strada Santa, 58 Montanara di Curtatone (MN) Tel 0376 49102

Documentazione Storica -

Prof.Giancalo Malacarne

Riferimenti sulla tradizione del Cotechino delle Grazie di Curtatone-

Cornelio Marini

Documentazione Tecnica -

Cornelio Marini