



# Accademia gonzaghese degli Scalchi

Segreteria via Francesca 88/a – Rivalta S/Mincio (MN)  
tel. 0376/653688 - 0376/681110 - 333/3278431

## DISCIPLINARE

### DEL SALAME FAMILIARE ARTIGIANALE di CERESARA (Mantova)

La conoscenza e la domesticazione del maiale affonda nella notte dei tempi. Già nelle grotte di Altamira in Spagna, dove si sono trovati disegni parietali di circa trenta mila anni fa, ci sono delle immagini di suidi cacciati dagli uomini primitivi che in quei tempi abitavano in quelle aree. Nelle piramidi d'Egitto si trovano altre figurazioni che si riferiscono a questo animale già addomesticato ed allevato per scopi alimentari, e poi ancora nella Mesopotamia e via via fino all'epoca romana.

In questo periodo abbiamo certamente l'inizio di quella che sarà una trasformazione sempre più diffusa e cioè il passaggio dal cinghiale (*sus scrofa*) al maiale di casa (*sus scrofa domestica*) allevato per ricavarne carne e per evitare i molti inconvenienti della caccia, mai priva di pericoli. C'era dunque un periodo in cui il cinghiale conviveva con il maiale allevato allo stato brado ma i rapporti statistici iniziali che segnavano una netta prevalenza dei primi sui secondi, via via si sono invertiti ed ora il cinghiale è quasi scomparso. Ciò è dovuto al fatto che le aree boschive che un tempo caratterizzavano per esempio tutta la pianura padana (nei pressi di Mantova c'è ancora il Bosco della Fontana, tutelato dal Ministero dell'Agricoltura), dove il cinghiale trovava un habitat assai adatto alle sue esigenze di vita e di riproduzione, si sono progressivamente diradate ed oggi sono quasi tutte coltivate. Esiste ancora qualche territorio della Toscana e dell'Umbria dove i cinghiali, che sono veloci riproduttori, vivono in qualche macchia o selva ma sono esposti ad una caccia continua soprattutto quando il loro numero è tale da mettere a repentaglio le colture.

È dal medioevo che comincia quella che sarà la lavorazione storica delle carni di maiale, quella che trasmessa di padre in figlio, da una comunità all'altra, giungerà a noi senza modificazioni significative nella sua prassi se non quelle dovute al mutare delle condizioni meteorologiche e della alimentazione. È in questi anni che nell'ambito dell'obiettivo primario della conservazione della carne, così da poter avere proteine nobili in parecchi mesi dell'anno, si delineano degli orientamenti gastronomici di notevole interesse che danno

vita ad una gamma di insaccati e salagioni che pongono il nostro Paese, e quindi i nostri laboratori artigianali, ai primi posti di una virtuale classifica di merito.

Vale la pena citare la interessantissima scoperta archeologica (siamo circa nel 500 avanti Cristo) avvenuta in comune di Bagnolo S. Vito, in località Forcello, dove sono stati trovati ossi di animali, con preponderanza di suidi, privi molto spesso degli arti posteriori. Ciò fa pensare che 2500 anni fa era già praticata la conservazione ed il commercio su vasta scala della carne di maiale e che addirittura fosse già in fase avanzata la produzione di prosciutti da esportare in altre regioni.

Un tempo il maiale era di proporzioni molto modeste – circa un terzo di quelle attuali con un peso dai 50 ai 70 kg. - perché le taglie erano solamente quelle reperibili in natura, ma successivamente, stimolati costantemente dalla necessità di procacciarsi riserve di lardo da poter utilizzare per parecchi mesi all'anno, si è indotta una selezione specializzata per razze di tipo pesante, in grado appunto di fornire una ragguardevole proporzione di grasso. Attualmente invece si tende ad un allevamento di carattere pressochè contrario. L'esigenza di diminuire il colesterolo complessivo assunto anche per il tramite della alimentazione, ha portato i nostri allevatori ad effettuare incroci diversi, volti ad individuare soggetti con alta resa di carne e con scarsa quantità di lipidi per cui ci si è quasi stabilizzati ormai su incroci del peso di circa 160 – 180 kg. Le razze più utilizzate sono la *Landrace* e la *Large - White*.

Tra i prodotti stagionati che si possono ottenere dal maiale, i più conosciuti sono certamente il prosciutto, che vanta caratteristiche di eccellenza in quanto prodotto con la coscia, la parte più nobile dell'animale, quella dalle fibre più lunghe e saporite, ed il salame che è un prodotto di miscelazione, di impasto, avente il pregio quindi di poter essere confezionato con la aggiunta di droghe e sapori di vario tipo, adatti per rendere l'insieme più grato al consumo comunitario e familiare.

Tra i salami italiani il gastronomo può scegliere dunque tra una pleora di prodotti, aventi tutti una composizione approssimativamente uguale – carne di maiale grassa e magra, sale, pepe ed altri pochi aromi - ma con un numero così cospicuo di varianti di concia, di budello, di stagionatura, di dimensioni ecc. da rendere il campo assolutamente sterminato.

Queste diverse modalità di lavorazione che si riscontrano con evidenza tra regioni ma anche tra provincia e provincia se non addirittura da un paese a quello vicino, sono in grado di offrire al consumatore parecchie migliaia di elaborati significativi verso i quali indirizzare le proprie preferenze palatali.

Restringendo ulteriormente i limiti geografici di indagine, per esempio tra un capoluogo provinciale ed uno comunale, si constata che i salami tendono sì ad assomigliarsi ma mai in modo tale da poterli definire uguali. Per esempio: si può parlare certamente di salame mantovano, si può delineare una formula normalizzata, valida un po' per tutti, ma non si possono certamente parificare quelli dell'alto mantovano con quelli della bassa, delle terre confinanti con il Po. L'esperto ma anche il gastronomo bene educato avverte subito tra gli uni e gli altri una differenza, una diversità

I valori di gusto tuttavia – parlando di salami di tipo casalingo-artigianale – non si discostano molto fra di loro facendosi preferire solamente per scelta personale, ma è convinzione consolidata tra gli intenditori della materia, che i salami delle zone collinari della provincia virgiliana, possano vantare un livello di qualità complessivamente superiore, sia pure di poco, rispetto agli altri, possano configurarsi cioè come insaccati che soddisfano

pienamente la gola, che predispongono alla amicalità comunitaria, al conforto dello spirito o come specifici per sublimi, individuali meditazioni epicuree

Tra questi si impongono quelli di Ceresara.

Un tempo, come si è detto, i maiali erano scelti in base alla loro resa in lardo mentre oggi si preferiscono quelli a carni sode, ben nutriti, con una bassa percentuale di depositi adiposi. Anche a Ceresara si è ormai orientati su queste caratteristiche. La razza elettiva è stata per lungo tempo quella romagnola.

Il *masalì* (la dizione è quella comune dell'alto mantovano) ha la responsabilità della scelta del maiale per cui individua subito, confortato dalla sua lunga esperienza, il capo giusto. Nei confronti dei suoi collaboratori può essere un amico, un dipendente un figlio, ma quando opera a *fa sö el pурсèl* è una autorità riconosciuta ed accettata. È sempre assistito da membri della famiglia del committente o da alcuni suoi giovani collaboratori attenti ad osservare e ad impossessarsi dei misteri della sua professionalità. Gli aiutanti sono dunque persone già esperte nella pratica della maialatura ma nessuno si permette di avanzare osservazioni o discutere i suoi ordini.

Per ottenere un buon salame, il maiale deve essere stato ucciso il giorno prima perché le carni fredde, il giorno dopo, si lavorano meglio, i coltelli della macina tagliano senza sbrecciature i pezzi che sono immessi via via nell'imbutto.

Il maschio deve essere stato castrato (operazione cui si procede dopo qualche tempo dalla nascita) perché altrimenti le carni fanno di orina e sono immangiabili. Nella concia si deve usare solamente sale marino e non salgemma. Il periodo adatto per la maialatura è quello che va dai primi di novembre (dal giorno 11, per San. Martino, precisa qualche anziano) sino alla fine di febbraio perché è da novembre in poi che nell'aria circola la giusta proporzione di umidità. La cantina ideale ha un tasso di umidità dello 85 %, una temperatura costante di 10° - 12° e deve avere un finestrello per poter essere sapientemente arieggiata.

Nel giorno delle operazioni di maialatura, che in dialetto ceresarese si riassume nella dizione *fa sö el pурсèl*, il suino viene indotto ad uscire dal ricovero in modo naturale e senza traumi che possono compromettere la bontà delle carni. Lo si lega per una gamba e poi, con poco granoturco steso davanti, lo si porta pochi passi fuori dallo stalletto, lo si ribalta su una botola di paglia e lo si uccide con uno stiletto che deve raggiungere immediatamente il cuore. Dopo che l'animale è morto, gli si taglia la gola e se ne raccoglie il sangue per fare una torta tipica detta *turta de sanc*. Si deve lavare subito ed accuratamente con dell'acqua caldissima che ammorbidendo la cotica permette di raschiare via le setole senza tagliarle.

Quando l'operazione è eseguita si attacca la carcassa per i tendini delle zampe posteriori, la si issa su un apposito sostegno fatto con pali di legno detto in gergo *becaröl* si taglia la pancia per il lungo e lo si eviscera raccogliendo quanto può essere utile per l'alimentazione e cioè cuore, rognoni, fegato, polmone, reticella ecc. Si procede successivamente a sezionare le due mezzene secondo il loro utilizzo in salami, pancette, coppe e cotechini che rappresentano la gamma consueta della produzione locale.

Nell'impasto dei salami le proporzioni sono storicamente queste: 80 % di carne magra e 20 % di lardo. Questi rapporti possono leggermente modificarsi a seconda delle propensioni familiari e della muscolatura del soggetto da lavorare che può essere più o meno grasso.

Tolta la cotenna e ridotte le carni in pezzi di dimensioni tali da poter agevolmente essere immessi nell'imbuto della macchina, si procede alla loro macinatura. Le piastre possono avere fori con diametri diversi a seconda dei gusti della famiglia e la discrezione del *masali*. La massa ricavata va posta in un mastello rettangolare di legno (*mesèt*), dai bordi svasati per favorire la lavorazione. Si pesa con attenzione, si toglie la tara e si ha il peso effettivo della pasta di salame.

La concia è ovviamente proporzionata, nelle sue quantità, al peso del macinato da condire. Può anch'essa subire delle leggere variazioni a seconda della propensione familiare, del clima della giornata, della qualità del maiale ecc., ma quella storica è questa:

- 80 % carne magra e 20 % lardo (non l'unto)
- sale marino (non salgemma) dal 2,2 al 2,4 % (un tempo quando i maiali erano alimentati senza mangimi ma con prodotti caseari di scarto e resti di cibo della casa, si giungeva anche al 3,2 %)
- pepe dall'1,5 % al 2 % (il pepe generalmente si macina a mezzagrana con il fianco di una bottiglia ma può essere utilizzato anche ridotto più finemente)
- niente pepe garofanato o pimento o pepe dolce (si ritiene opportuna questa precisazione perché nelle altre aree del circondario lo si usa come pratica consuetudinaria).
- aglio quattro cò (capi) per quintale di impasto, riducendo o aumentando in proporzione. (I capi di aglio vanno prima disaggregati a spicchi, questi vanno spellati, tagliati per il lungo, mondati dal germoglio centrale, tritati a pezzetti grossolani e messi a macerare in una ciotola assieme a del buon vino rosso corposo. (due litri per quintale). Dopo qualche ora l'aglio viene raccolto in un canovaccio e il liquido di macerazione viene versato nell'impasto. A questo si aggiunge, strizzando il canovaccio stesso con dentro l'aglio, tutto il succo profumato ancora rimasto).
- Spezie (cannella, noce moscata, chiodi di garofano ecc.) sono ammessi in minime proporzioni e sempre per assecondare i gusti del committente. (Le spezie in polvere vanno messe nel vino di macerazione dell'aglio prima di versarlo nell'impasto affinché si distribiscano bene). È consentita la immisione di un minimo di salnitro (la punta di un coltello) per mantenere vivo il colore delle carni.
- Lavorazione dell'impasto. Quando la concia è stata accuratamente sparsa sulla superficie, deve essere omogeneamente incorporata. La massa va lavorata dal bravo norcino e dai suoi aiutanti con una gestualità caratteristica e consolidata detta *pügnadüra*: le mani con le dita aperte devono affondare nella massa stessa e muoversi vigorosamente verso il corpo con un movimento che ricorda quello della voga.
- Budelli Il maiale possiede sempre la quantità di budelli necessari alla sua insaccatura. Questi devono essere lavati ripetutamente, rovesciati, sterilizzati con acqua ed aceto ed anche cuciti se si ha necessità di avere a disposizione degli involucri che superano le normali dimensioni. Per il salame di Ceresara non si usano budelli di manzo.
- Insaccatura: si applica l'imbuto alla macchina, sopra l'imbuto si fa scorrere il budello che viene riempito via via con l'impasto. Il bravo norcino deve lavorare il salame in modo che l'insaccatura eviti, per quanto possibile, la formazione di bolle interne d'aria. Deve quindi procedere alla immisione della pasta con movimento a spirale.
- Legatura: va fatta con spago di fibre naturali del diametro di 2 millimetri. Tale misura è ottimale per non tagliarsi le dita e per avere una maggiore maneggevolezza nella sistemazione sulle stanghette di legno o di ferro.
- Foratura: Indispensabile per consentire all'aria interna di fuoriuscire dal budello, I salami vanno forati in profondità con l'apposito strumento avente un manico e degli aghi infissi detto *furi*.
- Asciugatura. Un tempo quando il clima del periodo invernale era molto freddo si lasciavano il salami ad asciugare in una stanza a temperatura di circa 12° - 13° (con padelle di braci sparse qua e là se il freddo fosse stato eccessivo) per quattro o cinque giorni. Attualmente, con le temperature miti dei nostri inverni, i salami possono essere subito portati in cantina.
- Stagionatura Durante il periodo della stagionatura e fino alla maturazione il salame butta fuori degli umori per cui si formano delle muffe. Se sono secche possono restare ché non portano nocimento ma se

*invece sono umidicce bisogna levarle. L'operazione va fatta portando il salame sotto acqua corrente e spazzolandolo con un pennello di setole morbide. Quindi va lavato delicatamente con acqua più aceto o vino o sale ovvero con una miscela delle diverse componenti, che hanno funzioni asettiche.*

- *Consumo Dopo un periodo che varia in base al clima esterno ed ai gusti familiari (circa 4-5 mesi), il salame di Ceresara è pronto per il consumo.*
- *Prima si toglie la legatura, quindi si lava accuratamente sotto acqua corrente aiutandosi con una spazzola piuttosto rigida, poi lo si asciuga e lo si affetta. Il taglio va fatto con un coltello. La preferenza nell'ambito della comunità ceresarese va ad una fetta sottile (dello spessore di una scatola di "Minerva", concordano gli informatori) con taglio obliquo tale da dare una sezione ellissoidale o a boca de lüs ( a bocca di luccio) come si tende a precisare. Il salame può essere preventivamente spellato ma si consiglia di lasciarlo come è per non perdere il momento ricco di piacevoli familiarità contadine dello "stacco pelle".*

Alla fine del lavoro il *masalì* intasca la sua mercede con la quale compensa gli aiutanti. È tradizione accompagnare la paga con il dono di due salamelle legate in coppia dette *ciupèta* o *filseta*. Sarà cura del bravo norcino prepararsi la sua *ciupèta* in modo che sia ragionevolmente più grossa delle altre. Il bravo norcino, che passava da una famiglia all'altra quasi quotidianamente, non potendo mangiare subito tanta grazia di Dio, da ogni paio di *ciupète* ricavava un bel salame che consumava a tempo opportuno.

Il "Collegio degli informatori" sente il dovere morale di ringraziare per il lavoro svolto con scienza e coscienza, i norcini di Ceresara che per anni hanno trasmesso a tanti giovani l'arte del loro vecchio mestiere:

- ATTILIO AMBROSI detto *Banana*;
- SEVERINO AMBROSI;
- EZIO BEATRISINI detto *Staffa*
- FRANCESCO BEATRISINI detto *Caragna*
- GIUSEPPE COCCONI detto *Pelà*;
- GIANNI FEDERICI
- UMBERTO GRAZIOLI

Redatto nel mese di febbraio dell'anno 2007

IL RETTORE  
**On. Gastone Savio**

IL COORDINATORE CULTURALE

Prof. Sante Bardini

GLI ASSISTENTI

Monica Ghizzi  
Cornelio Marini

IL COLLEGIO DEGLI INFORMATORI:

Masali Adriano Ruffoni	_____ f.to Ruffoni _____
Masali Zeno Roverato	_____ f.to Roverato _____
Masali Giuseppe Pettinati	_____ f.to Pettenati _____
Masali Benito Bulgarelli	_____ f.to Bulgarelli _____
Masali Adriano Cocconi	_____ f.to Cocconi _____
Masali Romano Grazioli	_____ f.to Grazioli _____
Masali Pierino Burato	_____ f.to Burato _____
Sig. Lino Messedaglia	_____ f.to Messedaglia _____
Sig. Angelo Carcano	_____ f.to Carcano _____
Sig. Alessandro Tomezzoli	_____ f.to Tomezzoli _____
Sig. Aldo Zoetti	_____ f.to Zoetti _____

Un particolare ringraziamento all'Amministrazione Comunale di Ceresara per la disponibilità prestata per la realizzazione del progetto.

