

10 Luglio 2020
Giovanniello Srl

Salame Contadino, il lato rustico delle terre d'Irpinia

Macinato a trafilatura grossa questo salume ha un basso contenuto di sale. Ne abbiamo parlato con Luigi Giovanniello, titolare della Giovanniello Srl che firma questa specialità con il marchio Gioprosciutti



Campania

Il lato più rustico delle terre d'Irpinia si ritrova negli intensi profumi del **Salame Contadino**. Questo tipico insaccato è fatto ancora oggi in modo artigianale con materia prima Italiana e bassissimo contenuto di sale. Nella sua lavorazione e nei tempi lunghi di stagionatura rivive così una tradizione antica e un sapere eterno. Ne sa qualcosa **Luigi Giovanniello**, titolare e fondatore della Giovanniello Srl che conta questa specialità tra i vari salumi realizzati a marchio Gioprosciutti [1]. A lui abbiamo chiesto di raccontarci qualcosa di più del Salame Contadino e del suo legame con gli scenari campani. Non è un caso, infatti, se la sede dell'azienda si trova a Sturno (Avellino), nel cuore della **verde Irpinia**. In queste zone, ha spiegato Luigi, "il microclima offre una perfetta combinazione tra umidità e ventilazione, ideale per la produzione e stagionatura di salumi".

Il Salame contadino rappresenta un classico della tradizione. Racconta Luigi: "La ricetta, e l'intera lavorazione, restano fedeli alle prassi di un tempo. La **materia prima italiana** viene selezionata con cura per poi essere macinata a trafilatura grossa come si usa fare in questi territori. Il tutto sarà poi insaccato in budello naturale e legato a mano". Il risultato si presenta con un carattere rustico e un **basso contenuto di sale**. Inoltre, sempre seguendo la tradizione irpina, "il Salame contadino viene lasciato stagionare a lungo: tra i 45 e i 50 giorni". A questo punto entra in gioco la specificità dei suoi territori che, circondati da morbide colline, riescono a fornire il giusto grado di **umidità e ventilazione**, perfetto per la stagionatura di una grande varietà di salumi.

Il segreto del Salame contadino sta dunque nella combinazione tra gesti accurati, territori unici e tradizioni antichissime. Infatti, la giovane età del marchio Gioprosciutti non deve trarre in inganno, perché l'azienda s'inscrive sulla scia di **lunga esperienza** che già apparteneva ai genitori di Luigi, anch'essi norcini. E il suo consiglio per valorizzare al meglio l'anima rustica del Salame Contadino è semplice ma irrinunciabile:

?Occorre tagliarlo al coltello, realizzando fette non troppo sottili da degustare come **antipasto o aperitivo** accanto a vini locali come un Aglianico, oppure un Taurasi, senza dimenticare quanto possa farsi amare anche dentro a un panino per un pic-nic estivo?.

Links

[1] <http://gioprosciutti.it/>