

15 Luglio 2020

Natural Salumi

I segreti del salame secondo la tradizione emiliano-romagnola

Solo materie prime naturali e una tradizione che si fa interprete di ingredienti locali. Luca Guerra, responsabile marketing di Natural Salumi, spiega le ricette del Salame Romagnolo Antica Ricetta e il Salame Bolognese del Nettuno



Emilia-Romagna

Ci sono sapori e tradizioni capaci di racchiudere l'essenza di un intero territorio. A dimostrarlo sono il **Salame Romagnolo Antica Ricetta** e il **Salame Bolognese del Nettuno**: due insaccati firmati Natural Salumi [1] che raccontano di un'arte antica, interpretando ingredienti localissimi. A svelarci i segreti di queste due specialità emiliano-romagnole è **Luca Guerra**, responsabile marketing della Natural Salumi Srl con sede a San Biagio D'Argenta (Ferrara). «Entrambi i salami sono fatti con carne 100% italiana», ha spiegato, «in particolare, i suini devono essere nati, allevati e macellati in Emilia Romagna. Da questi si selezionano poi i tagli ottimali che garantiscano un'elevata qualità del prodotto finito».

Il loro segreto sta inoltre nella scelta accurata e rigorosa degli **ingredienti**. Continua Luca: «Questi due salami vengono lavorati senza l'aggiunta di alcun componente chimico. Infatti, sia il Salame Romagnolo Antica Ricetta che il Salame Bolognese del Nettuno appartengono a una linea pensata e realizzata completamente **senza additivi o conservanti**». Passando invece al dettaglio di ognuno: «Il Romagnolo Antica Ricetta si distingue per la selezione di carni magre e l'utilizzo del **Sale dolce di Cervia** che, grazie alla sua composizione pressoché priva di cloruri amari, lascia alla carne un sapore più delicato e gradevole».

A Cervia, dove il sale è marino, integrale e dolce [2]

Il Salame Bolognese del Nettuno prevede invece nell'impasto l'aggiunta di un prodotto tipico bolognese: il **vino Colli Bolognesi Pignoletto Diocesi**. Questa scelta, ha spiegato Luca «dona al salume un gusto più dolce e caratteristico». Il Bolognese del Nettuno è infatti parte di una linea innovativa, nata nel 2018, a specialità lavorate con **prodotti tipici bolognesi**. Natural Salumi ha scelto così di farsi interprete di

combinazioni localissime tra arte norcina, sapori e tradizioni. L'azienda romagnola nasce infatti nel 1962 come una piccola macelleria di paese che è poi cresciuta nel tempo, mantenendo intatta l'artigianalità dei suoi prodotti. Oggi conta dodici dipendenti e si trova ancora a San Biagio d'Argenta, il piccolo centro in provincia di Ferrara dove ha mosso i primi passi, facendosi custode e interprete di una radicata tradizione. Se c'è un modo impeccabile per **degustare** questi due salumi locali, Luca non ha certo dubbi: "Accompagnati dall'immane Piadina romagnola e un calice di Sangiovese di Romagna?".

Links

[1] <https://gruppobisanzio.it/naturalsalumi/>

[2] <http://territori.coop.it/territori/cervia-dove-il-sale-%C3%A8-marino-integrale-e-%E2%80%A6dolce>