

03 Agosto 2020

I Malafronte

Il sapore pregiato e naturale del Salame Il Brado

Una specialità preparata con i migliori tagli di suini allevati al brado, sale di Cervia e piante aromatiche delle colline romagnole. Ne abbiamo parlato con Mauro Malafronte del salumificio ?I Malafronte?



Emilia-Romagna

La storia del **Salame Il Brado** firmato I Malafronte è fatta di pochi e semplici ingredienti romagnoli: una naturale vocazione per l'arte salumiera, Sale di Cervia, erbe aromatiche delle **colline di Sogliano al Rubicone** (Forlì Cesena) e suini lasciati liberi di scorrazzare in quello stesso territorio. Una miscela di **natura e tradizione**, dunque, che si lascia gustare in un salame dal piglio pregiato e il carattere unico. A raccontarci qualcosa di più è **Mauro Malafronte**, direttore di produzione del salumificio ?I Malafronte [1]? dalla lunga tradizione familiare. Diversi sono i segreti del salame Il Brado: innanzitutto è prodotto con i migliori tagli di suini allevati **unicamente allo stato brado** sulle colline di Sogliano al Rubicone, in provincia di Forlì Cesena. Ha spiegato Mauro: ?Si tratta di un centinaio di capi che possono vivere liberi in circa trentacinque ettari di terreno collinare, nutrendosi di ciò che offre la natura e di foraggi biologici?.

Proprio l'allevamento al brado consente di ottenere ?carni di alto pregio nutrizionale, del tutto **prive di antibiotici o additivi chimici**, ma anche senza lattosio e glutine?. I salumi, ha continuato Mauro, ?sono direttamente lavorati nel nostro stabilimento in provincia di Ferrara, ed è anche grazie a questa immediatezza che è possibile evitare qualsiasi tipo di conservante?. Per diventare un salame **Il Brado**, quindi, la carne viene insaccata in budello naturale e **stagionata** almeno sessanta giorni. A distinguere l'opera dei Malafronte è anche l'accurata scelta d'**ingredienti locali** che partecipano alla creazione di questi salumi dall'anima romagnola. Come ha chiarito Mauro: ?Siamo una piccola azienda artigianale e, per realizzare tutti i nostri prodotti, ci teniamo a dare spazio a tipicità del territorio: è il caso dell'Aglio di Voghera Dop, dei vini della cantina di Cesana ?I filarini?, oppure del sale delle Saline di Cervia come avviene, appunto, per la lavorazione de Il Brado?.

Quella dei Malafronte è un'azienda che affonda le radici in un profondo amore per ?l'arte di fare salumi?. A

muovere i primi passi nel 1962 è stato **Nives Malafrente** che, ancora oggi, porta avanti l'azienda insieme a figli Mattia e Mauro. A partire dal 2000 l'impegno è stato concentrato unicamente sui **prodotti tipici locali** realizzati senza additivi. Tale scelta ha chiarito Mauro è stata fatta alla luce della nostra storia e ci ha condotto a recuperare con pazienza le **antiche ricette contadine** delle nostre terre che, dal ferrarese, si estendono fino alla costa romagnola. E per una perfetta **degustazione** di Salame Il Brado il suo consiglio è semplice e impeccabile: abbinarlo a un buon Sangiovese di Romagna, e perché no?, anche a un assaggio di celebre Piadina romagnola.

Links

[1] <https://www.imalafrente.it/>