

15 Settembre 2020

Salumificio Zironi

Quando le salsicce raccontano una tradizione

Nel ferrarese si lavora una salsiccia dalla filiera controllata, rispettando l'ambiente e l'antica cura artigianale. Ce ne parla Gigi Zironi, titolare del Salumificio Zironi



Emilia-Romagna

Filiera controllata, lavorazione artigianale e rispetto per l'ambiente. Le **salsicce del Salumificio Zironi** hanno un carattere intenso, giocato su scelte precise che puntano dritto all'essenza. Gli stessi ingredienti sono semplici, e sono solo quattro: carne, sale, pepe e vino bianco. A questi, in alcuni casi, si aggiunge anche l'aglio per dare un tocco aromatico come vuole la tradizione ferrarese. Ce lo racconta **Gigi Zironi**, titolare del Salumificio Zironi [1], dove ancora questa specialità si prepara con saggezza antica. «Le nostre salsicce vengono lavorate a mano secondo il metodo artigianale, sono inoltre macinate a **grana grossa** per lasciare emergere tutta la qualità della materia prima scelta». Proprio la grana grossa, infatti, consente di osservare e assaporare le carni nella loro pienezza che, in questo caso si presentano fresche nel senso più chiaro del termine, poiché non contengono nessun tipo di conservante».

Erano gli anni Cinquanta quando Mario Zironi e Isotta Ferrarini lasciarono Modena per trasferire la storica attività familiare di macellazione di suini a Fiscaglia, un piccolo paese in **provincia di Ferrara**. Da allora tre generazioni della famiglia Zironi si sono succedute alla guida dell'azienda che è cresciuta nel tempo, facendosi custode degli antichi segreti artigianali. Le proposte contano oggi diverse varietà di salumi tradizionali, tra cui ha trovato spazio anche la **tipica salsiccia** nella versione «nodi», molto saporosa e perfetta da arrostitire sulla griglia; la **salsiccia «Romagna»**, più sottile e ottima anche per stufati, oppure per rendere accattivante un piatto da presentare ai giovanissimi. Infine, le **mini salsicce** che non possono mancare nella preparazione di spiedini o piatti sfiziosi. «Come tutti i nostri prodotti», assicura Gigi Zironi, «la salsiccia è priva di lattosio e di glutine, oltre a non contenere nessun tipo di additivo o conservante, garantendo una **tracciabilità totale** delle materie prime».

L'impegno di qualità si ritrova dunque lungo tutta la filiera: dalla scelta dei tagli di **carne esclusivamente italiana**

, ai budelli naturali, ai **packaging ecologici** che parlano del profondo rispetto di questo salumificio per il territorio e l'ambiente naturale. Chiarisce Zironi: "Da circa due anni utilizziamo confezioni eco-compatibili, evitando il polistirolo e presentando invece le carni in vassoi di carta. Inoltre, stiamo continuando a studiare possibilità sempre più rispettose per l'ambiente, puntando a mantenere viva la tradizione anche grazie a soluzioni innovative che consentono di salvaguardare il pianeta per le nuove generazioni che lo abiteranno".

Links

[1] <https://www.salumificiozironi.it/salumificio-zironi-ferrara-affettati/>