

03 Novembre 2020

Novembre, mese dei norcini tra cotechini, salsicce e salami

La cura e il valore di un'arte antica si può ancora ritrovare in molti prodotti tipici della Penisola. Tutti da gustare



Il gusto della tradizione

C'è un **rito contadino** che unisce terre e tradizioni anche molto distanti. Si celebra quando le giornate si fanno più pallide, ma i colori dell'autunno ancora non sono sbiaditi del tutto. È l'arte della **macellazione del maiale**, che conosce i misteri delle stagioni e i segreti delle brezze più leggere. Perché è lungo intense giornate di lavoro ? che diventavano occasioni di festa per intere famiglie ? che i maestri norcini hanno tramandato per generazioni il loro sapere. La macellazione del maiale era infatti un momento fondamentale per riempire le **dispense invernali**, tuttavia, dal Trentino Alto Adige alla Sicilia, ha sempre rappresentato anche un rito collettivo per ?celebrare l'abbondanza?, e riunire interi paesi attorno alla tavola. Per molto tempo, infatti, nell'Italia contadina, il maiale è stato risorsa essenziale che garantiva grasso e proteine. Infatti, fino a pochi decenni fa, la dieta delle famiglie rurali era principalmente vegetariana, e non per scelta. La carne era consumata esclusivamente durante le ricorrenze e i giorni di festa. Ecco allora che ripensare a quest'usanza significa oggi rendere omaggio ai **sapori di stagione**, valorizzando la cura e la storia di un' **arte antica** che ancora si può gustare in moltissimi prodotti tipici della Penisola.

Tra salsicce e salami, cotechini e prosciutti, carni da cucinare o ingegnosi ciccioli non ci sarà che l'imbarazzo della scelta. Difficile dedicare spazio a tutte le specialità che si possono incontrare in un virtuale tour lungo l'Italia. Ci limiteremo dunque a **qualche assaggio qua e là**, come fossimo davanti a una tavola imbandita da troppe cose buone. Si può cominciare con una tipicità del Trentino Alto Adige: il delicato **Carrè tirolese Igp** che porta con sé i profumi della sua regione da abbinare magari a un elegante Pinot Nero altoatesino, e a formaggi locali per un tagliere saporito e poetico. Scendendo verso la Lombardia ? con una tappa doverosa in Friuli Venezia Giulia per rendere omaggio al **San Daniele Dop** [1] al **Prosciutto di Praga** ? non si possono certo tralasciare i **ciccioli mantovani**. Da alimento povero ma sostanzioso, questi ?croccanti scarti di lavorazione? diventano oggi un ottimo stuzzichino da aperitivo, oppure un ingrediente (sbriciolato) per rendere gustose pizze e focacce. Il loro sapore intenso, nella tradizione, è da sempre

accompagnato con la polenta e un bicchiere di Lambrusco.

Tradizioni da sgranocchiare: i ciccioli mantovani [2]

Passando in Emilia Romagna, si può fare tappa in provincia di Parma, patria della celebre **Spalla Cotta di San Secondo**: da servire calda, tagliata a mano. Questo salume amato da Giuseppe Verdi è perfetto da abbinare al gnocco fritto e a vini rossi locali, ma anche a salse della tradizione o verdura sott'olio fatta in casa. In questa regione di nebbie e norcini le specialità sono poi tante: dal **Prosciutto di Parma Dop** alla **Coppa di Parma Igp** [3] passando per il **Salame di Felino Igp** [4], il giovane **Strolghino**, la **Zia Ferrarese** o la **Coppa Piacentina Dop** [5].

Lo strolghino, un piccolo e dolce salame da gustare a fette alte [6]

Quando a cucinare è il socio, gli Uccellini scappati sono alla Coppa Piacentina Dop [7]

Un'illustre preparazione è anche quella del **Cotechino di Modena Igp** che ancora segue l'antica ricetta fatta di parti nobili e precisi aromi in uso fin dal Rinascimento. Protagonista da sempre sulle tavole in festa, si accompagna a legumi e purè di patate, ma anche a combinazioni più fantasiose come un contorno a base di Topinambur [8]. Questo tubero dalle virtù benefiche è ottimo anche nella preparazione di primi piatti e vellutate di stagione. Sbirciando tra le specialità delle Marche si trovano altri sapori degni di nota. Anche qui l'allevamento del maiale e la produzione di salumi ha una lunga tradizione di qualità, e lo stesso vale per la produzione di **legumi tipici** che possono accompagnare i piatti invernali della tradizione.

Viaggio tra i legumi delle Marche: idee per itinerari inaspettati [9]

Cotechino di Modena Igp: un insaccato con cinque secoli di storia [10]

Nelle terre marchigiane ci s'imbatte nel **Salame Fabriano**, ma anche nel caratteristico **Ciauscolo Igp**, il salume spalmabile dal carattere unico. A comporlo sono i tagli più pregiati: pancetta, spalla, rifilature di lonza e prosciutto per un risultato dalle leggere note speziate. Per gli amanti della **salsiccia casereccia** è d'obbligo poi una tappa in Basilicata, dove s'incontrano i custodi della sua lunga tradizione. Dolce o piccante, la salsiccia casereccia è perfetta come antipasto e nei primi piatti, accompagnata magari da un rosso e inebriate Aglianico del Vulture Doc. Certo, la storia dell'arte norcina che attraversa la Penisola sarebbe ancora lunga e molto più dettagliata. Questo excursus ? che potremmo terminare con una fetta di **Salame Sant'Angelo Igp** [11] siciliano ? non è che un piccolissimo assaggio di un viaggio che può continuare sulle tavole, dandosi il tempo per assaporare l'autunno nel suo lato più intenso e tradizionale.

Links

[1] <https://www.territori.coop.it/viaggi/san-daniele-del-friuli-e-i-suoi-gustosi-segreti-idee-di-viaggio>

[2] <http://territori.coop.it/territori/tradizioni-da-sgranocchiare-i-ciccioli-mantovani>

[3] <https://www.territori.coop.it/prodotti-tipici-e-tradizionali/coppa-di-parma-igp>

[4] <https://www.territori.coop.it/prodotti-tipici-e-tradizionali/salame-felino-igp>

[5] <https://www.territori.coop.it/territori/lirresistibile-dolcezza-della-coppa-piacentina-dop>

[6] <http://territori.coop.it/territori/lo-strolghino-un-piccolo-e-dolce-salame-da-gustare-fette-alte>

[7] <http://territori.coop.it/ricette/quando-a-cucinare-%C3%A8-il-socio-gli-uccellini-scappati-sono-alla-coppa-piacentina-dop>

[8] <https://www.territori.coop.it/territori/la-riscoperta-del-topinamb%C3%B9r-il-fiore-del-sole-che-parla-veneto>

[9] <http://territori.coop.it/viaggi/viaggio-tra-i-legumi-delle-marche-idee-itinerari-inaspettati>

[10] <http://territori.coop.it/territori/cotechino-di-modena-igp-un-insaccato-con-cinque-secoli-di-storia>

[11] <https://www.territori.coop.it/territori/il-salame-sangelo-igp>