

25 Gennaio 2021

Marazzi Prosciutti

Marazzi Prosciutti, l'arte norcina emiliana ha la tradizione nel cuore

A San Polo d'Enza, nel Reggiano, si producono salsicce e luganeghe di qualità con carni di suini rigorosamente italiani. Ne parliamo con il titolare Battista Marazzi



Emilia-Romagna

Salsicce e luganeghe possono diventare una passione di famiglia. Alla Marazzi Prosciutti di San Polo d'Enza, in provincia di Reggio Emilia, si producono come un tempo seguendo i **metodi tradizionali**. La storia dell'azienda artigianale inizia nel 1972 con il fondatore **Tommaso Marazzi**, che tramanda la sua arte salumiera ai figli Battista e Giuliano. Oggi è Battista al timone di tutta l'azienda: "Ho dei dipendenti, certo, ma amo occuparmi di tutto, dall'aspetto produttivo a quello del confezionamento fino al commerciale? spiega il titolare " Mi piace supervisionare ogni cosa. Alla fine rimane pur sempre un'azienda familiare?".

Nella campagna contadina alle porte di Reggio sorge lo stabilimento dove si producono accanto alla salsiccia, uno dei prodotti di punta, anche **ciccioli e soppressata, stinco, salame e cotechino**.

L'attenzione di Battista e dei suoi collaboratori è rivolta innanzitutto e sempre alle **materie prime**, che devono essere di **alta qualità** e la macellazione avviene in loco. Grandissima importanza rivestono i suini, che devono rispondere a precisi requisiti: "Accettiamo soltanto carni di suini nati e allevati in Italia. Non abbiamo mai lavorato un chilo di carne estera. Le nostre salsicce sono prodotte senza l'aggiunta di additivi né conservanti e non contengono lattosio né derivati del latte?".

Alla Marazzi, come ama ripetere Battista, conoscono uno a uno gli ingredienti che utilizzano e la lavorazione è artigianale: "Le attrezzature ci sono di aiuto nella trasformazione, ma tutti i prodotti vengono legati a mano, evitando così il procedimento industriale. Nella cicciolata e nella soppressata di nostra produzione sono presenti soltanto aromi, sale e null'altro. Per la preparazione dello stinco al forno

utilizziamo aglio, rosmarino e sale. La cottura è al naturale. Tutte le parti del maiale sono lavorate e trasformate da noi?.

I Marazzi cercano sempre di valorizzare il legame con il territorio e i loro allevamenti di riferimento, come sottolinea Battista: ?Cerchiamo di stare più in zona possibile, però purtroppo, a volte siamo costretti a espatriare verso Mantova nella ricerca dei suini adeguati. Questa scelta si è verificata a seguito della grande crisi che si è abbattuta negli ultimi tempi sugli allevamenti di suini. Io ho bisogno di un maiale di qualità, che provenga cioè da allevamenti sostenibili, perché soltanto con questi requisiti la sua carne risulta asciutta e soda. Tutto il contrario di quanto avviene in un allevamento massivo, di tipo industriale, dove i suini si muovono in ambienti ristretti e si stressano. Di conseguenza la carne ne risente, riempiendosi di acqua. Noi invece abbiamo animali che sembrano appena macellati anche dopo una settimana?.

In un momento di forte crisi del settore, come evidenziato da Battista, migliorare il **benessere animale** può rappresentare un importante strumento per ristabilire e perfezionare il **processo produttivo in allevamento**. Per far questo occorre favorire uno **sviluppo economico sostenibile** della filiera suinicola attraverso tecniche rispettose del benessere animale.

?Da noi il benessere animale è favorito e molto controllato ? prosegue il signor Marazzi ? Il suino appena arrivato sosta almeno una notte, dorme e viene lavato accuratamente, in modo da rilassarlo il più possibile?.

Queste le condizioni imprescindibili per ottenere un'ottima salsiccia, dalla selezione del suino alle condizioni di trasporto fino alla scelta delle carni e alla loro trasformazione. Eccoci, infine, alla tavola. Come possiamo apprezzare al meglio i salumi della casa? ?Per il salame si abbina bene anche un bianco un po' importante, ma per la salsiccia, essendo zona vocata al Lambrusco, la scelta è d'obbligo, non vi pare??.
