

18 Marzo 2021

Salumificio Lovison

## Salsiccia, eccellenza dell'arte norcina friulana

Al Salumificio Lovison di Spilimbergo per produrre l'insaccato si utilizzano carni che provengono da suini nati e allevati nel territorio. Ne parliamo con l'amministratore delegato Matteo Bettiol



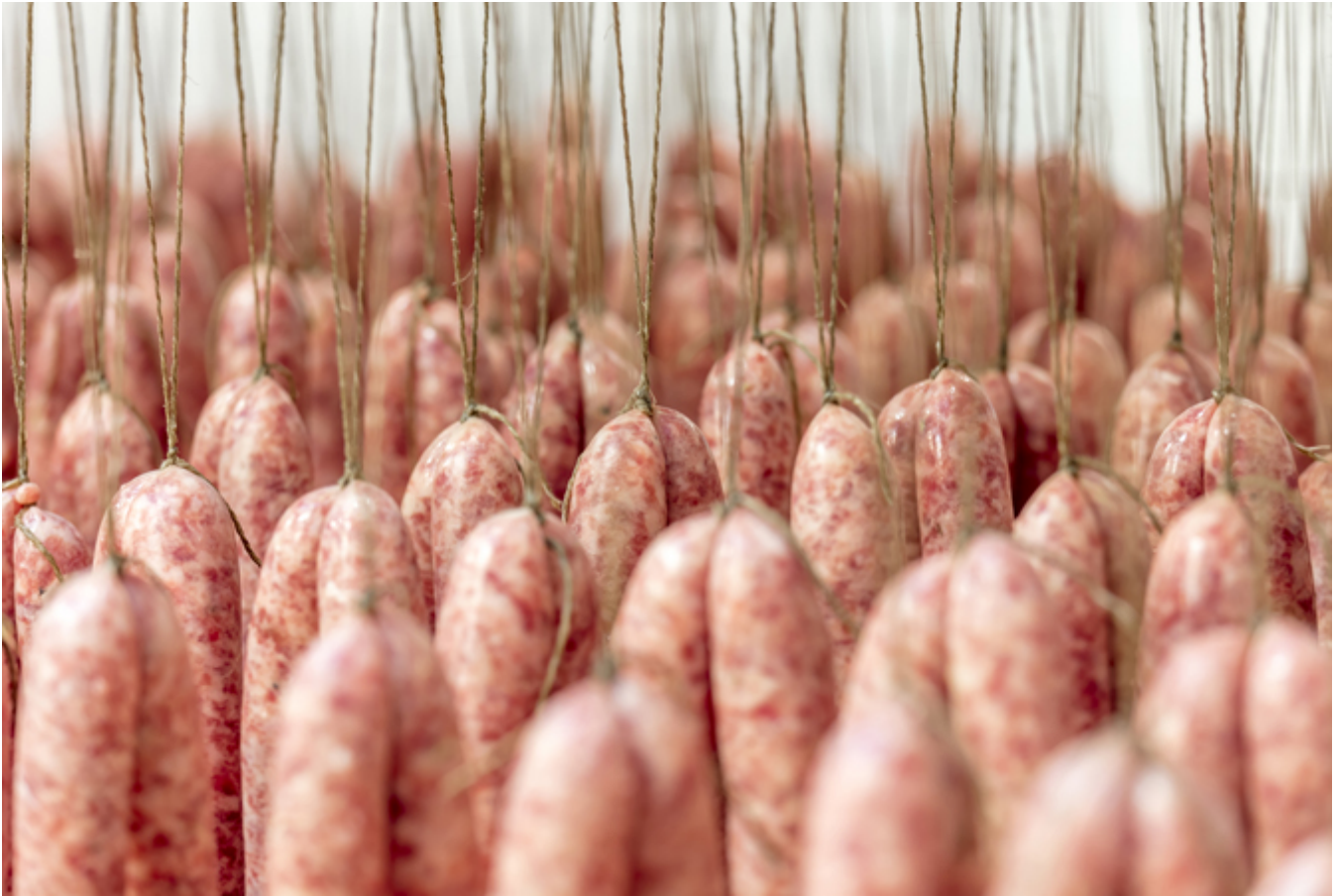
Friuli Venezia Giulia

La salsiccia è uno dei prodotti in cui si esprime l'eccellenza della norcineria italiana. Al **Salumificio Lovison** è il frutto di un lavoro assiduo e costante. Lo dice **Matteo Bettiol**, Ad dell'azienda di Spilimbergo del Friuli, per far comprendere appieno come tutte le energie dei suoi collaboratori convergano, giorno dopo giorno, nella preparazione di questo prodotto. Di due tipologie, **grosso e sottile**, l'insaccato di casa Lovison si distingue rispetto alla sua lavorazione più diffusa poiché molto semplice nella sua composizione. La salsiccia viene infatti preparata con sale e pepe e poche spezie, in modo tale da risultare **leggera al palato** e allo stomaco.

Il salumificio, fondato nel 1903 a Spilimbergo da Agostino Lovison, oggi è sotto la guida di Matteo, che si fa carico di portare avanti la tradizione norcina della famiglia Lovison. ?Ai primi del Novecento eravamo una piccola macelleria, che poi ha acquistato importanza ed è diventata nel tempo lo stabilimento che è oggi ? prosegue Matteo ? a metà fra Pordenone e Udine, vicino al mare, nelle terre dei vini e a dieci minuti di strada da San Daniele?.

Famigliare da quattro generazioni, l'azienda lavora solo ed esclusivamente carni di maiale, per ricavarne pochi prodotti, non più di quattro o cinque, allo scopo di garantirne l'alta qualità. Nello stabilimento si lavorano soltanto carni fresche di **suini nazionali certificati**, senza Ogm, provenienti da allevamenti selezionati del Friuli Venezia-Giulia, con cui viene concordato uno specifico programma di alimentazione e sviluppo, che concorra al benessere dell'animale.

?Sia in fase di allevamento che di lavorazione e macello rispettiamo il welfare animale ? spiega il responsabile ? I suini arrivano da noi e riposano, non vengono subito macellati?.



Protagonista dell'arte norcina friulana, la Lovison impiega carni che provengono da suini nati e allevati entro i 20 km dall'azienda e la **lavorazione è effettuata a caldo**, cioè entro due ore dalla macellazione. I suini vengono macellati quando raggiungono un peso non superiore ai 176 kg e a non meno di 11 mesi di vita, così da avere delle carni più mature. Artigianale anche la legatura dei salumi, che è fatta ancora a mano, come una volta. L'asciugatura e la stagionatura seguono tempi antichi e si avvantaggiano del particolare microclima di Spilimbergo, dove l'aria montana si mescola a quella del mare. Oltre alla salsiccia, il fiore all'occhiello della produzione è il Musetto, una sorta di cotechino ottenuto macinando le carni di guancia, lingua, stinco, muso, cotenna e muscolotti. Ha sapore pieno e piacevole, dominato da una **leggera speziatura**.

È grazie ai requisiti di un'attenta selezione delle carni e dei suoi tagli, del tipo di allevamenti e della vicinanza del territorio in cui vengono allevati, e da cui vengono prelevati gli animali, che si ottiene ?Una salsiccia classica di 80 g, di tipo bananina, dal colore rosato, con una percentuale di magro e grasso ottimamente bilanciata ? la descrive Matteo ? Un po' diversa dai prodotti che siamo abituati a vedere. Le nostre vengono insaccate nel budello naturale, quella sottile in particolare è insaccata in una budellina di montone?.

Da sempre, come filosofia aziendale, dalla macellazione al **sezionamento delle mezzene** non passano più di due ore. Una lavorazione che permette di ottenere degli impasti completamente omogenei, che vengono quindi arricchiti di spezie secondo le ricette segrete del salumificio.

Nel metodo di lavorazione delle salsicce avvengono i controlli, dei quali il primo avviene alle ore 8, poi alle 11 di sera il successivo.

La prima lavorazione della salsiccia comincia alle 5 e mezza di mattina a carni calde, che vengono preparate

e avviate agli impasti. Allo scopo si utilizzano parti di carne nobile, pancetta di maiale sgrassata, collo-osso e la spalla, scelta per dare colore. Nelle ricette non viene aggiunta acqua, starter, coloranti, addensanti e aromi.



La salsiccia Lovison è legata a mano con spago di lino grezzo, senza anima di plastica, una per una, poi viene posta ad asciugare. ?Macelliamo i nostri maiali e produciamo la salsiccia due volte alla settimana, per averla sempre fresca ? precisa Bettiol ? Nelle stanze controlliamo temperatura e umidità per abbassare il livello di liquidità contenuto nella carne, facendo l'opposto del metodo corrente. Non ci sarà tanta acqua nella pentola usata per la cottura, perché vogliamo arrivare a una piena armoniosità di sapori.

Alimento grasso, dal **sapore corposo**, la salsiccia è buona così, da sola, al naturale. Si può pensare di accompagnarla con un **buon vino rosso** oppure con un **vino bianco** metodo classico: ?Sgrassiamola con un bianco classico dall'ottimo perlage ? suggerisce Bettiol ? E se vogliamo aggiungere un contorno, è perfetta con una giardiniera fatta in casa o con la polenta abbrustolita, davvero il massimo. La salsiccia è entrata nell'interpretazione culinaria, tanto è vero che oggi chef stellati la usano nei piatti di pasta e nei risotti e il trend vuole il suo utilizzo in crescita nelle pizzerie gourmet?.

---