

28 Settembre 2021

Pantani Salami

Salame mantovano, sapore e gusto della tradizione lombarda

Preparato con carne di suini italiani ha un profumo delicato e invitante. La ricetta della famiglia di Buscoldo di Curtatone Pantani ha conquistato anche premi



Lombardia

Il **salame mantovano artigianale** sprigiona tutto il profumo caratteristico della norcineria più tipica lombarda. Gradevole e delicato è prodotto da tre generazioni alla **Pantani Salami** [1], di Buscoldo di Curtatone in provincia di Mantova, con solo carne proveniente da **suini italiani** e un goccio di vino. Azienda a gestione familiare nata nel 1948, oggi la Pantani Salami continua a produrre specialità tipiche con **Graziano e Gian Marco**, padre e figlio. È proprio quest'ultimo a raccontarci la storia di famiglia. Mio nonno Zeno Pantani ? spiega ? ha fondato lo stabilimento, poi l'esperienza è proseguita con me e papà. Per quanto riguarda i nostri prodotti di riferimento, i salumi, sono le ricette tipiche del mio bisnonno, che era il norcino del paese, a guidare la produzione. Poi nei decenni successivi è arrivato il punto vendita e io sono approdato in azienda circa 10 anni fa?.

Buscoldo di Curtatone è il paese in provincia di Mantova dove nasce il **salame artigianale mantovano**, dalle caratteristiche genuine e dagli odori tipici che contraddistinguono i salami della regione.

?È un salame di pezzatura da un chilo, composto con sei tagli di carne provenienti da suini nazionali ? ce lo descrive Gian Marco ? a cui segue una stagionatura di almeno tre mesi. Tutti i passaggi dell'insaccamento, compresa la legatura, sono fatti a mano con lo spago. Una volta terminata la stagionatura, vengono portati nel punto di Buscoldo, appesi e spazzolati?. Insaccato stagionato in **budello naturale**, è ottenuto seguendo scrupolosamente l'antica tradizione.

Come ogni prodotto, il salame mantovano si lega al territorio in cui nasce e la sua produzione raccoglie

storie di uomini e donne, di intere comunità e tradizioni ai quali Pantani ridà corpo. Attraverso un metodo di lavorazione in gran parte artigianale, il salame viene fatto riposare e stagionare nel comune di Volta Mantovana, sulle Colline Moreniche, dove l'aria è più rarefatta, poi quando i pezzi sono pronti vengono trasportati a Buscoldo. Perciò il territorio e l'ambiente sono molto importanti: «La provenienza delle carni è tutta tracciata» precisa Gian Marco «i tagli di carne vengono tratti da maiali garantiti di almeno dieci, undici mesi, poi lavorati e trasformati?».

Per gustarlo al meglio il consiglio è semplice.

«Con il pane, lambrusco e Grana padano» risponde svelto Gian Marco «È un salame da aperitivo e da secondo piatto, ma più di ogni altra cosa, è fondamentale abbinarlo al lambrusco mantovano?».

Links

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