

22 Dicembre 2021

Salumificio Bovolenta

Prosciutto cotto Delta del Po, l'inconfondibile aroma d'antica passione norcina

Prodotto con miele e aromi naturali, il dolce salume che arriva dal Polesine è prodotto dal Salumificio Bovolenta di Rivà di Ariano. Massimo Contin descrive la lavorazione di qualità



Veneto

Il **Prosciutto cotto Delta del Po** raccoglie gli aromi della tradizione norcina del Polesine. Prodotto con coscia di suino italiano, sale, miele e aromi naturali è il vanto del **Salumificio Bovolenta** [1] di Rivà di Ariano. Qui la lavorazione del prosciutto è a regola d'arte, secondo un'antica ricetta. Per produrlo si utilizzano soltanto parti di **suini allevati nelle vicinanze** e la loro trasformazione avviene esclusivamente in azienda. Ce lo assicura **Massimo Contin**, contitolare dello stabilimento, che sorge nel cuore del Parco Regionale Veneto del Delta Po, e ne porta impressa l'essenza. «Produciamo artigianalmente i nostri salumi? spiega Contin? seguendo la tradizione del Basso Polesine, premiando le carni di suini provenienti da piccoli allevamenti del territorio e macellandole presso di noi?».

Piccola azienda con oltre **50 anni di storia** alle spalle, il Salumificio Bovolenta prende avvio con **Gino Bovolenta**. «Il nonno? racconta Massimo? aveva rilevato un ex caseificio, trasformandolo in macellificio, in un tempo in cui bastava una stanza umida per garantire la stagionatura adeguata, essendo la produzione concentrata in inverno. Io avevo già intenzione di entrare nell'attività, ma prima dovevo laurearmi, per volere dei miei. Poi finalmente con mio zio Mimo ripartii da zero, riavviammo la produzione dotandoci di un nuovo laboratorio per la lavorazione delle carni e delle appropriate tecnologie per le stagionature?».

Frutto di questa regolamentazione è proprio il Prosciutto cotto del Parco del Delta del Po, che reca sulla confezione la **dicitura Alta Qualità**, prodotto di un'accurata selezione delle cosce provenienti dai suini allevati nel territorio del Polesine e lavorate in modo tale che ciascuna di esse sia ricoperta nella parte superiore di un velo di grasso e cotenna che garantisca protezione e mantenga morbida la coscia durante la

fase di cottura. Si ottiene così un prodotto asciutto e genuino, senza aggiunta di polifosfati, senza derivati del latte, **senza fonti di glutine e senza ogm**.

Quando macelliamo i maiali, circa 50 a settimana, selezioniamo solo le cosce migliori ? precisa Massimo ? Le apriamo tutte, saranno 45 o 50, non di più. Analizziamo il grasso, per dimensione e colore. Poi le cuciniamo senza mettere aromi troppo forti, in modo da ottenere un gusto delicato. Ne risulta un prodotto genuino e adatto a tutti, celiaci compresi?.

Al Salumificio Bovolenta l'obiettivo non sono tanto i grandi numeri, quanto piuttosto la qualità del prodotto, nel rispetto della **tradizione gastronomica** del luogo. Facciamo i salumi come una volta ? aggiunge Massimo ? da suini del territorio circostante, alimentati con foraggi naturali. Perciò sapori e caratteristiche sono quelli dei salumi dei nostri nonni. Cotto, salame e cotechino sono i prodotti in cui ci distinguiamo in maniera particolare. Il rigido disciplinare di rintracciabilità alimentare, grazie al quale viene garantita agli animali un'alimentazione sana, fatta di materie prime locali, e la cura che mettiamo nelle procedure produttive e di stagionatura sono un nostro vanto, come dimostra il marchio dell'Ente Parco Regionale Veneto del Delta del Po che ci è stato assegnato?.

Links

[1] <http://www.salumificiobovolenta.com/>