

SPECIALE ALIMENTAZIONE

MARCHE TERRA DI SALUMI



Tra i paesi dell'entroterra marchigiano la macellazione del maiale, la "pista", è una ritualità che rappresenta un vero legame con la cultura contadina. Ancora oggi i contadini marchigiani sono veri cultori della produzione di salumi. Famosi in tutto il mondo i prodotti della tradizione gastronomica marchigiana sono un'eccezione nelle tavole degli italiani. Le tecniche di lavorazione, realizzate con l'ausilio di tutte le tecnologie moderne, hanno mantenuto uno stretto rapporto con la tradizione. Un esempio è il Prosciutto di Carpegna. La salagione, fatta a mano è fondamentale per dare sapore alle carni; viene ripetuta dopo una settimana. La stagionatura dura in media quattordici mesi e dopo un controllo con l'ago d'osso di cavallo quelli che ri-

spondono alle caratteristiche organolettiche vengono marchiati a fuoco con il logo "prosciutto di Carpegna". Oggi viene prodotto con suini allevati e macellati nelle regioni delle Marche, Emilia Romagna e Lombardia e ha la **DOP** dal 1996.

Altra eccellenza è data dal salame di Fabbriano, preparato con carne di coscia di maiale, tagliata in punta di coltello, condita con sale e pepe, insaccata e fatta stagionare. Ha forma cilindrica, con peso da trecento a novecento grammi; dopo la stagionatura, tra i sessanta e i centocinquanta giorni, è

duro nella consistenza ruvido al tatto e ricoperto di una leggera patina di muffa marrone-nera. La carne è di consistenza omogenea, compatta, di colore rosso scuro, con i lardelli bianchi e la grana fine. La zona di produzione è quella dei comuni compresi nella Comunità Montana Alta Valle dell'Esino. È un salame che ha la sua storia. Tra il 600 e il 700 il prezzo del salame di Fabriano fosse superiore a quello del prosciutto. Sempre Fabriano è famosa per la Lonza. L'impasto è condito con sale e pepe e insaccato in un budello di vitello detto rosetta. Nella tradizione familiare veniva tenuto ad asciugare per tre o quattro giorni al fumo del camino, per facilitare l'operazione di stagionatura, senza lo scopo finale di dargli un sapore affumicato.

Accanto alla produzione del Prosciutto di Carpegna, del Salame di Fabriano, della Soppessata di Fabriano, e della Lonza (collo maiale disossato), nelle Marche è diffusa una lavorazione artigianale che talvolta è finalizzata al solo autoconsumo. Segnaliamo il Ciarimbolo (di forma nastriforme, fat-

to con le budella del suino bollite, condite e asciugate lentamente al fuoco), i Ciauscoli o Ciauvuscoli (dal latino "cibusculum" piccolo cibo prezioso, crema di salame da spalmare), il Mezzofegato (salsiccia matta preparata con scarti della lavorazione del maiale), la Salsiccia di fegato e la Spalletta.