

# Salumi e insaccati: sapori della tradizione

**P**iacenza, terra di salumi. Non è una novità che il nostro territorio sia rinomato in tutta l'Emilia ma anche in tutta l'Italia per le sue specialità di salumi e insaccati; e allora ecco che Libertà rende omaggio proprio a questa ricca e soprattutto gustosissima tradizione. Lo fa con una nuova uscita de "I quaderni di Clara", che già nelle scorse settimane i piacentini hanno potuto apprezzare e acquistare: a partire da sabato 6 aprile infatti i lettori del quotidiano troveranno un numero tutto dedicato ai salumi e agli insaccati e intitolato proprio "Salumi e insaccati": come anche per le precedenti uscite, la pubblicazione, edita da Gribaudo, sarà in edicola al costo di due euro più il prezzo del quotidiano.

Nelle scorse settimane i piacentini avevano già avuto la possibilità di apprezzare il primo numero dedicato a "La pasta fatta in casa" e incentrato su una serie di utilissimi consigli pensati "ad hoc" per preparare la pasta in casa; la seconda uscita invece era stata dedicata a "Come fare salse e sughi", mentre la terza aveva messo sotto i riflettori un piatto della tradizione, un vero e proprio "evergreen" della cucina italiana come la polenta. Stavolta invece il ruolo da protagonista lo hanno i salumi e gli insaccati: in questo ambito fra l'altro Piacenza gioca in casa perchè può contare su una collaudata tradizione e su tre specialità Dop come la coppa, il salame e la pancetta. Proprio nell'ottica della valorizzazione e della difesa di questi tre salumi si è costituito nel 1971 il Consorzio Salumi Tipici Piacentini, che associa 19 aziende ed è rappresentativo della totalità delle produzioni a marchio Dop lavorate nella provincia di Piacenza, seguen-

do le ferree condizioni stabilite dai Disciplinari di Produzione e mantenendo il metodo di lavorazione all'antica: la salatura, ad esempio, deve avvenire rigorosamente a secco, cioè cosparrendo il sale sulla carne asciutta e non immersa in salamoia, mentre la coppa piacentina Dop deve essere avvolta in pelle di sugna e gli ingredienti usati per la confezione devono essere contenuti nei limiti essenziali. Ogni prodotto è controllato e certificato dall'Ente Certificazione Prodotti Agro-Alimentari, che opera con la collaborazione di docenti ed esperti dell'Università Cattolica di Piacenza: ciascun pezzo viene quindi numerato (la numerazione progressiva rende possibile la rintracciabilità del lotto e del suino) e marchiato con il contrassegno Dop previsto dall'Unione Europea, nonché dotato del marchio consortile.

Tornando invece alla pubblicazione che i lettori di Libertà troveranno in edicola, l'uscita chiarisce le differenze fra i salumi e gli insaccati: i primi sono prodotti ricavati dalla lavorazione delle carni suine o di altro genere con aggiunta di ulteriori ingredienti. Vi sono numerosissime varietà di salumi (dallo speck altoatesino al salame di Varzi, dalla mortadella emiliana alla schiacciata calabrese), ma tutte possono essere ricondotte entro due categorie principali: gli insaccati e i non insaccati. Proprio per quanto riguarda gli insaccati sono realizzati miscelando un insieme di ingredienti (carne, grasso, sale, spezie, additivi, microrganismi ecc.) che vengono poi insaccati utilizzando involucri naturali o artificiali: questi prodotti possono anche essere sottoposti ad altri trattamenti, come la stagionatura o la cottura.

**Betty Paraboschi**

