

Cronisti in classe **QN il Resto del Carlino** 2022 **20^a edizione**



Scuola media Boiardo di Ferrara, classe II B

Salama e Zia: regine della cucina ferrarese

La storia e la preparazione dei due insaccati tipici della tradizione gastronomica del nostro territorio e apprezzati in tutta Italia

FERRARA

Il **maiale**, a Ferrara, è una vera e propria istituzione e viene preparato in tutte le forme possibili ed inimmaginabili. La cucina ferrarese è sempre stata un elogio al maiale. Primo fra tutti i possibili preparati, c'è sicuramente la Zia. Questo salame è composto da un impasto di carne suina aromatizzato con il sale, il pepe e tanto aglio fresco lasciato macerare nel vino bianco. Il suo gusto infatti è indissolubilmente legato alla storia dell'aglio, che caratterizza fortemente le coltivazioni del ferrarese. Famosissimo è quello di Voghiera tanto da meritarsi il marchio Dop.

L'**impasto** viene quindi insaccato in un budello medio-sottile e con una forma tondeggianti, in seguito viene lasciato stagionare per 5-6 mesi all'interno di cantine umide, fino a primavera inoltrata; si presenta come un

TRA STORIA E GUSTO

La salama compare per la prima volta nel 1418 in una lettera di Lorenzo de Medici



La produzione degli insaccati tradizionali del nostro territorio. Qui sotto, alcune salamine da sugo

grosso salame dal diametro molto largo e non troppo lungo, soprattutto se si calcola in relazione allo spessore. L'origine del nome, si perde nella notte dei tempi. La versione più accreditata è che derivi dal termine ziec, dal dialetto ferrarese: cieco. Cieco è il budello dentro a cui va in-

saccato: cieco da un lato e quindi chiuso. E poi c'è la regina della cucina estense: la salamina da sugo. Si tratta di un insaccato ma, a differenza del precedente, non è un affettato. La salamina è un piatto particolarmente saporito dal gusto molto ricco realizzato con diverse par-

ti del maiale mescolate con sale, pepe e spezie oltre che vino rosso, tanto vino rosso. Dopo la stagionatura, che varia dai quattro ai sei mesi, può essere commercializzato o come prodotto crudo oppure cotto. La salamina ferrarese viene sempre servita con il purè accanto proprio

per rendere più morbido il gusto complessivo. Le fonti storiche fanno risalire la sua nascita al XV secolo, nel pieno del Rinascimento e dobbiamo la sua fama agli Estensi.

La **salama** compare ufficialmente per la prima volta in una lettera del 1418, scritta da Lorenzo de Medici come ringraziamento per il cesto di prodotti ricevuto. Nel 1772, il drammaturgo ferrarese Antonio Frizzi, dedica un intero poemetto alla salama da sugo e racconta anche l'originalità del femminile, del definirla salama invece che salame, spiegando che il nome è dovuto alla battaglia di Salamina, durante la quale l'esercito greco scoprì l'usanza persiana di ricoprire di sale e spezie i cadaveri dei propri defunti, per conservarli fino al momento della sepoltura.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'intervista

La produzione degli insaccati in casa «Ecco come nascono le nostre prelibatezze»

FERRARA

Abbiamo intervistato la nonna di Virginia che fin da bambina ha vissuto in mezzo ai salumi.

Come mai ha iniziato a preparare salami e cotechini?

«Perché essendo abituata al sapore del cibo casereccio (abitavo in campagna) ho deciso di portare avanti questa tradizione; ma anche per il fattore economico, fatti in casa venivano a costare di meno».

In quale periodo dell'anno si fanno i salami?

«Siccome la carne va lavorata fredda si cominciano a preparare dalla fine di novembre fino al-

la fine di gennaio essendo i mesi con temperature più basse».

Quali sono i principali ingredienti?

«Per il cotechino cotenna e carne, per la salsiccia pancetta e carne e per i salami le parti migliori del maiale: lombata, culatello, spalla; le carni più tenere nei salami e le parti più dure nei cotechini».

Che attrezzatura serve?

«Serve la macchina per macinare la carne, quella per insaccarla, la bilancia e un utensile per bucare le budella così da far uscire aria e liquidi in fase di stagionatura».

Quanto tempo dura la stagionatura?

«I cotechini si possono mangiare da subito, la salsiccia ci mette al massimo un paio di settimane, per quanto riguarda i salami ci vogliono un paio di mesi».

Con un maiale quanti insaccati vengono fuori?

«Dipende dalla dimensione del maiale però, per esempio, con 50 chili di carne vengono 50 chili di insaccati».

In quante persone e in quanto tempo vengono fatti gli insaccati?

«La durata dipende molto dalla quantità di persone, più si è meno tempo ci si mette».

Da chi hai imparato?

«Ha imparato dai miei fratelli più grandi».

LA REDAZIONE

Sulle tracce delle tradizioni ferraresi I giovani cronisti della II B della Boiardo

Ecco i ragazzi della II B della scuola M. M. Boiardo di Ferrara: Samuele Arziliere, Gabriele Bindini, Anna Buriani, Riccardo Casella, Carlo Cavicchi, Viola D'Amelia, M. Ginevra De Bonis, M. Andrea De Paoli, Tommaso Furini, Giulia Melato, Diego Motta, Riccardo Palara, Lorenzo Panicali, Sara Porro, Virginia Romagnoli, Nicolò Ronconi, Gabriele Ruvoli, Carlo Urso, Olmo Vescovi, Aurora Zaccaria, Marjanna Zotos, Emiliano Zucchini

