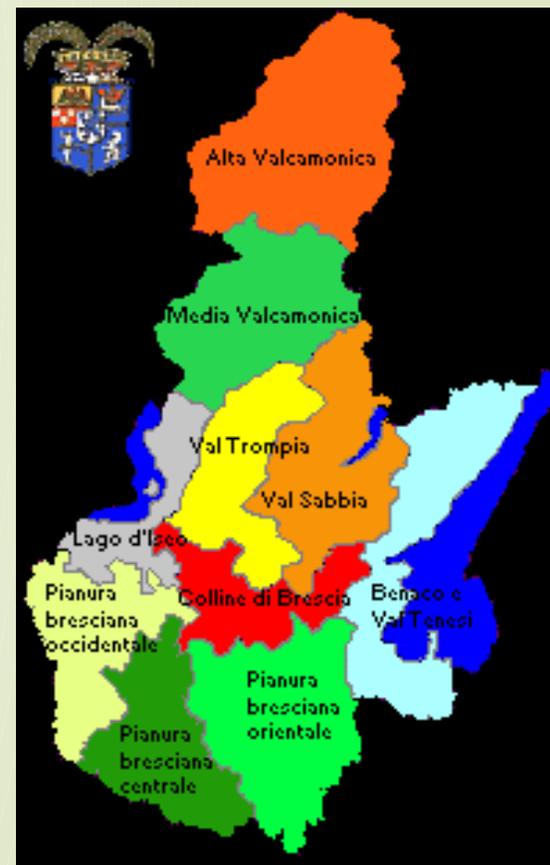




# I salumi Bresciani

della tradizione

La provincia di Brescia ha un territorio molto vario. Questo parte dalla pianura a livello del mare, per arrivare a 3570 m del monte Adamello; è lunga 130 Km e larga oltre i 60, con tre valli importanti che si diramano dall'acrocorno montagnoso del Crocedomini.



Partendo dalla pianura vuol dire andare a scoprire le prime tre deco della provincia bresciana:

- Il salame di Pozzolengo
- Il salame di Quinzano cotto
- Il salame di Quinzano crudo



- L



## Il salame di Pozzolengo

Territorio del basso Garda con caratteristiche organolettiche e di lavorazione ben descritte nel disciplinare che, riassunto, vuole che ci sia un maiale di almeno 9 mesi di età, l'impasto composto dal 70% di magro e dal 30% di grasso, come ingredienti oltre al sale e al nitrato di potassio troviamo il pepe, i chiodi di garofano, il vino rosso del territorio e l'aglio.

La stagionatura minima deve essere di 9 settimane, fatta in cantine fresche con muri di mattoni e il pavimento di terracotta.

Risulterà un prodotto che esprime pienamente il confine tra la Provincia di Brescia e di Mantova con caratteristiche comunque uniche.

## Il salame di Quinzano

La caratteristica di questo salame è che si può mangiare sia cotto, nei primi 40 giorni di vita, sia crudo una volta stagionato almeno 60 giorni. Si può portare tranquillamente a 6-8 mesi di stagionatura dove dà il massimo come sapore.

Il salame di Quinzano viene fatto con maiali italiani di razza Cinta senese, Mora romagnola o Nero di Parma.

L'impasto di questo salume è fatto con le carni di tutto il maiale, dalla coscia alla spalla. Negli ingredienti oltre che il sale e il nitrato, troviamo le spezie miste e poco aglio messo a macerare nel vino. Viene macinato ad una grana media di 8 millimetri con una pezzatura superiore agli 800 grammi. Come budello viene usato la manica.

Il salame fresco può essere lessato, con una cottura di circa 35-40 minuti. Al palato e all'olfatto avremo dei sentori delicati. Una succulenza non eccezionale, ma molto dolce e delicata.

Si esprime bene anche freddo.

## Òs de stòmech di Lonato del Garda

È uno dei prodotti più classici di una fascia della bassa bresciana che esprime il meglio di sé a Lonato con una tradizione più che centenaria. È un salume che si consuma cotto con 2 ore di cottura.

### Cosa è **l'òs de stomech**?

La traduzione letterale è Osso dello stomaco. Praticamente si produce un impasto del salame con una macinatura grossolana di 14mm al quale, durante l'insaccatura fatta nella vescica del maiale, vengono aggiunti i pezzi dello sterno del maiale che viene tagliato a pezzi di circa 1 cm e inserito all'interno del salame e dopo una stagionatura di almeno 60 giorni può essere cotto abbinato a purè, spinaci e polenta.

Come ingredienti, oltre al sale e al nitrato di potassio, abbiamo pepe in abbondanza, aglio messo in infusione nel vino, cannella, noce moscata e la tradizione indica anche un bicchiere di grappa.

Attualmente restano 5 produttori.



Cominciamo a risalire la provincia verso i monti fermanoci a Capriolo dove troviamo

### « LA RETE » ( RET )

Tra le peculiarità della **Ret** troviamo l'uso esclusivo di suini allevati nel raggio di 30 km da Capriolo, la **macinatura grossolana delle carni** eseguita a coltello, la  **cubettatura del grasso**  e le già citate notevoli dimensioni. Come insacco vengono utilizzati lo stomaco o la vescica del suino, oppure la bondiana del bovino.

Altro tratto distintivo è il **gusto**, ottenuto grazie all'uso di **salvia locale** o **scorza di agrume** oltre che a sale, spezie, **aglio locale** e a una buona dose di **vino Curtefranca bianco**.

L'origine del nome è incerta. Alcuni propendono per la forma a rete dell'impasto del salume, una volta stagionato. Altri invece sostengono che derivi dalla similitudine esterna con lo stomaco retato del suino, dove avviene l'insacco.

## Il salame di Montisola

Continuiamo a salire e troviamo il salame di Montisola prodotto quasi esclusivamente sull'isola al centro del lago di Iseo.

Caratteristiche di questo salame:

- Ha una pezzatura di 400-500 grammi in quanto le carni vengono tagliate tutte a mano, sia il magro che il grasso.
- Ingredienti oltre a sale e nitrato troviamo chiodo di garofano cannella e noce moscata in piccola misura.
- Una leggera affumicatura con legno d'ulivo

Ci sono solo due produttori a Montisola e un produttore in Franciacorta che può usare questo nome in quanto è più di 30 anni che lo produce.



## Il salame della Val Trompia

Valle famosa per le acciaierie e ferriere, negli ultimi anni sta riscoprendo la tradizione norcina basata esclusivamente sul salame. ONAS da 3 anni organizza il concorso assieme alla proloco di Collio Valtrompia, con dei risultati che continuano a migliorare con i nostri suggerimenti, visto che i produttori essendo macellai accolgono con favore i suggerimenti dati dai maestri assaggiatori della giuria. Non avendo un disciplinare i salami rispecchiano le tradizioni del territorio.



Entriamo in Val Camonica. Questa è la valle dove la tradizione norcina non si è mai persa ed ora che l'industria perde il passo aumenta la voglia e la richiesta dei prodotti della tradizione tra cui i salumi dominano



Quali sono i salumi che troviamo in Valle Camonica:

- **La Berna.** Carne di pecora essiccata, leggermente affumicata. Era il cibo dei contadini che salivano le montagne in quanto facilmente conservabile e producibile. Veniva messa ad essiccare nei fienili dopo una leggera salatura e speziatura

- **Violino di capra e Violino di pecora.** Ormai salumi fatti in tutto l'arco alpino, anche se in Valle Camonica si era quasi perso questo tipo di salume oggi si è riscoperto e viene prodotto da non pochi macellai e norcini.



## • La Salsiccia di castrato di Breno deco.

- Salume stagionale prodotto solo nel mese di novembre. Quando scendono le pecore dall'alpeggio, i maschi castrati vengono macellati e dalle carni si produce questa salsiccia che va consumata cotta. Di piccole dimensioni (2 cm di diametro) con un peso di 400g. La carne viene macinata molto fine con un 70% di carne di castrato (una volta veniva fatto con 100% di carne di castrato) e 30% di carne di maiale o di manzo con l'aggiunta di brodo di cottura della carcassa del castrato. La cottura è di 12 min circa. Una volta cotta va fatta riposare 5 minuti e abbinata, come da tradizione, alla peperonata.



Per ultimo solo in ordine cronografico parliamo del **salame della Valcamonica** che nasce dalla passione di un vecchio norcino del paese di Ossimo, paese detentore del premio del Guinness dei primati per «il salame più lungo del mondo». Questo maestro norcino ha fatto crescere la passione in tutto il paese fino all'incontro con ONAS fatto 5 anni fa.

Assaggiando i salami tradizionali di questo paese, ONAS ha notato subito la caratteristica del salame diverso da tutti i salami della provincia di Brescia. Insieme alla comunità montana e al GAL si è creato un disciplinare per identificare maggiormente questo prodotto artigianale, creando una filiera sul territorio e dando in termini economici alle aziende agricole la possibilità di vivere con la produzione di salumi.



*Sagra del Porsèl*

Quali sono le caratteristiche di questo salame?

Partiamo dall'età del maiale che deve avere almeno 10 mesi compiuti, deve essere allevato per almeno sei mesi in valle e qui macellato.

Per fare il salame si usa tutto l'animale, la macinatura è media(10/14), gli ingredienti sono oltre il sale e il nitrato di potassio, il chiodo di garofano, la cannella, la noce moscata e il macis e aglio messo a marinare nel vino della Valcamonica IGT.

L'aria di montagna aggiunge delle qualità organolettiche uniche nel suo genere.





**i salumi bresciani**

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Ugo Bonazza M. A.

**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI

