

La storia del salume di Sibiu

Filippo Dozzi è stato il fondatore del salumificio di Sinaia, che ha prodotto per la prima volta, intorno al 1910, il salame di Sibiu. Filippo Dozzi nasce in Italia a Frisanco-Udine da dove emigra in Romania, stabilendosi a Poiana Țapului nel 1895.

Scalpellino di professione, ha lavorato inizialmente nella cava di pietra di Piatra Arsă, poi ha fondato la "Impresa Individuale Filippo Dozzi", azienda che ha operato fino al 1954, anno in cui è stata nazionalizzata dal regime comunista.

L'azienda continua oggi la sua attività, chiamandosi Salsi S.A. - Sinaia

La storia del salame di Sibiu inizia, come ogni storia, con "C'era una volta"... quindi c'era una volta un italiano di nome Filippo Dozzi. Scalpellino di professione, si stabilì con la moglie, intorno al 1885, presso la cava di pietra di Piatra Arsă nell'ex frazione di Poiana Țapului. La zona gli piaceva, forse perché gli ricordava le terre dove era stato bambino, Frisanco-Udine.

Filippo Dozzi, oltre al mestiere di scalpellino, aveva anche il dono di mescolare carni e spezie, essendo un abile "salumiere". Aveva ricevuto questa grazia dai suoi antenati italiani, i pionieri nell'arte della preparazione del salame crudo secco. Visto che a Sinaia le condizioni climatiche sono favorevoli alla produzione di salame essiccato a crudo, con un periodo di maturazione molto lungo e con garanzia di mesi, decide di acquistare nel 1910 un edificio che ospitava un ristorante, una cantina e un albergo.

In questo edificio fonda la ditta individuale "Filippo Dozzi". Da qui iniziò la produzione del salame di Sibiu, che raggiunse ben presto sulle tavole più gettonate, considerato fin dall'inizio un prodotto di lusso. Nei primi anni la fabbrica ebbe un'attività limitata, che si espanse con l'accumulo di capitali. Nel 1938, ad esempio, venivano già prodotte quasi 100 tonnellate di salame di Sibiu. Dopo la sua morte, nel 1943, Filippo Dozzi lasciò alle cure dei figli Antonio e Giuseppe il segreto della produzione del Salame di Sibiu, che continuarono l'attività del padre fino alla nazionalizzazione.

Da dove viene il nome "Salam Sibiu"? Zona Prahova, che più tardi nel XX secolo sarà conosciuta come Valle di Prahova, una vera "area mioritica", comprendeva cinque perle di montagna apprezzate oggi: Sinaia, Poiana Țapului, Azuga, Bușteni e Predeal. L'inaccessibile traversata della Valle di Prahova è stata permanentemente minacciata dalle folle di ladri che hanno rapinato i mercanti sassoni, ungheresi e austriaci, che, non conoscendo il pericolo, hanno osato attraversare a Bucarest - dove hanno venduto la merce, rischiando anche la vita.

Però, i passi tradizionali, sorvegliati dal potere e con dogana ufficiale, che collegavano la Transilvania con Țara Românească, erano su Valea Teleajenului, con uscita a Săcele, su Valea Dâmbovița, con dogana a Rucăr e Bran a Brașov e su Valea Oltului e con dogana a Turnu Roșu a Sibiu. L'istituzione della monarchia costituzionale in România nel 1866 fu una benedizione per il paese. Il nuovo principe Carol di Hohenzollern, divenuto re nel 1881, era determinato a modernizzare il paese. Iniziarono i lavori per la costruzione della strada asfaltata da Comarnic a Predeal, confine temporaneo con l'Austria-Ungheria. Un grande risultato fu l'inaugurazione della ferrovia Bucarest - Sinaia - Busteni - Azuga - Predeal, nel 1879, di collegamento con Dogana di Sibiu. Dozzi iniziò a vendere con la denominazione "Salame de iarnă" (Invernale), e sul timbro di esportazione applicato sui documenti di accompagnamento della merce c'era la scritta "Dogana Sibiu" in quanto si usava per entrare nel territorio austro-ungaro. Poiché c'erano fabbriche concorrenti in Ungheria che producevano un salame simile a quello prodotto da Dozzi, c'erano anche restrizioni al transito delle spedizioni di salame rumeno sul territorio ungherese.

Il nome "Salam Sibiu" è apparso negli anni '30, ritrovato nelle lettere d'ordine di vari clienti provenienti da tutto il paese. Uno dei clienti affezionati della fabbrica Dozzi era il fornitore della casa reale (considerata la "Prima Fabbrica di Salumi e Salsicce Pregiate", premiata con medaglie d'oro e Gran Premio). Il salame di Sibiu raggiunse presto le tavole più gettonate, essendo considerato, fin dall'inizio, un prodotto di lusso. Nei primi anni la fabbrica ebbe un'attività limitata, che si espanse con l'accumulo di capitale. Nel 1938, ad esempio, venivano già prodotte quasi 100 tonnellate di salame di Sibiu.

L'eredità di Dozzi - il segreto per fare il salame di Sibiu tra leggenda e verità, l'aria di montagna, il profumo del bosco di conifere, il profumo del fumo di latifoglie... forse questi sono alcuni dei segreti che Dozzi ha scoperto e che lo hanno aiutato per produrre questo salame che dura da un secolo. A Sinaia, le condizioni climatiche erano tipiche del processo di produzione. A quel tempo ci sono voluti circa 6-9 mesi per completare la maturazione, quindi questo prodotto era di difficile reperibilità ed era destinato esclusivamente ai pasti di persone benestanti. Oggi, nello stabilimento Salsi Sinaia, la fase di essiccazione-maturazione avviene in magazzini moderni e automatizzati, e il tempo di maturazione si è notevolmente ridotto, essendo ora necessari solo 3 mesi perché il prodotto sia pronto al consumo. Molte persone vivono con l'idea che il Salame di Sibiu sia fatto con carne di cavallo. Il salame di Sibiu contiene carne di maiale e pancetta dura, insieme a sale, pepe, aglio e altre spezie con un ruolo nello sviluppo del noto sapore del prodotto. Tuttavia, ogni "leggenda" ha un pizzico di verità. All'inizio venivano usati intestini di cavallo in cui venivano riempiti i "parenti" di salami più grandi. Le stuoie per cavalli aiutavano anche lo sviluppo della muffa.

Oggi vengono utilizzate membrane speciali, che partecipano anche all'ottimizzazione del processo tecnologico. Solo il ministero dell'Agricoltura ungherese potrebbe facilitare la transizione del salame rumeno verso altri mercati. Così, negli ordini provenienti dai partner esterni, il nome del prodotto diventa prima "Salam din vama Sibiu", poi si chiamerà "Salam Sibiu". Il nome "Salame invernale" è ancora conservato solo in România.

L'affumicatura dei prodotti, come un secolo fa, avviene esclusivamente con affumicatura di legno di faggio, che garantisce un aroma particolare, proprio di questo salume. Il salame di Sibiu fa parte della categoria dei salumi secchi che durante il processo tecnologico non subiscono trattamenti termici (come la bollitura), la loro maturazione è dovuta allo stampo con cui il salame viene "nobilitato". Questo stampo aiuta a preservare il prodotto, ma soprattutto gli conferisce l'aroma, il gusto e il colore specifici e, allo stesso tempo, unici del prodotto.

Per sentire appieno il gusto del salame di Sibiu, tagliarlo a fette sottili. Tagliato a fette spesse perde il suo sapore. La ricetta più semplice: panino tostato, unto di burro, con fette di Sibiu Salam. Un salame famoso... Chi non ha sentito parlare del salame di Sibiu? Era apprezzato dai rumeni sin dall'inizio della sua comparsa, ogni rumeno voleva averlo in tavola, almeno per le feste. Purtroppo, dopo gli anni '70, il prodotto è stato trovato sempre meno sul mercato rumeno a causa della massiccia esportazione imposta dal regime comunista. Le prime consegne all'estero di Salam Sibiu sono state effettuate a partire dagli anni '50. Nel 1989 aveva raggiunto un'esportazione di 40-50 tonnellate al mese in Austria, Germania, Cecoslovacchia, Israele, Belgio, Svezia e URSS.

Grazie al suo successo, sia sul mercato nazionale che per l'esportazione, la produzione del Salame Sibiu si è espansa in diverse zone del Paese. Durante il regime comunista, negli anni 1975-1976, furono fondate altre fabbriche che producevano il salame di Sibiu. Operai di Salonta e Bacau giunsero a Sinaia per specializzarsi nella tecnica di produzione del salame essiccato crudo con stampo di Sibiu. Attualmente ci sono 6 produttori riconosciuti in Romania. Tutti questi produttori mantengono le vecchie specifiche tecniche e la ricetta originale. In Europa i salami secchi crudi sono conosciuti da molto tempo. In Italia esiste un prodotto simile al salame di Sibiu che contiene oltre al maiale anche carne di manzo - Salame Milano.