

IL SALAME FIORETTINO

Il salame tipico dell'Appennino di Reggio Emilia si chiama fioretino. La sua particolarità più evidente sta nei saporitissimi lardelli tagliati a mano, di un centimetro di lato, provenienti dal lardo più consistente. Il nome deriva dall'uso, nell'insaccatura, dell'intestino crasso del maiale, detto "gentile", che assumeva nella fantasia dei norcini di un tempo una specie di configurazione a fiore, visibile nella legatura finale dell'ultimo salame della serie.

Del fioretino è caratteristica la concia impiegata, con maestria e riservatezza, dai norcini. Essa prevede l'impiego, come un tempo, di sale, cannella, garofano, noce moscata, pepe in grani e in polvere, altre spezie, aglio spremuto o schiacciato in vino bianco secco.

Nella concia si predilige un vino bianco di ottima qualità, in quanto, oltre ad apportare parte degli aromi, possiede proprietà antisettiche e fissatrici del colore delle carni. Il salame si può tagliare dai settanta giorni d'età, anche se sono ideali tre o quattro mesi di stagionatura. Ma questo salame anche a un anno d'età sa far parlare di sé.

I salumi tipici dell'Appennino reggiano hanno caratteristiche davvero uniche. Per questo sono già inseriti nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale dal Ministero dell'Agricoltura. Per loro, inoltre, il Consorzio per la Valorizzazione dei Prodotti dell'Appennino ha presentato in Regione la domanda per ottenere l'Indicazione Geografica Protetta.

Ma la loro storia ha radici antiche. Donizone, biografo di Matilde, narra di un convito a Canossa voluto dalla Grande Contessa non appena l'Imperatore Enrico IV, penitente per tre giorni nella neve, ebbe ottenuto il perdono di Papa Gregorio VII. Era il 28 gennaio 1077, e a tavola furono servite tante prelibatezze, tra le quali carni di maiale e salumi capostipiti di quelli tuttora prodotti nella zona.



LO ZUCCO

Lo zucco (o zuccotto di Bismantova) è prodotto esclusivo della salumeria artigianale dell'Appennino reggiano, *siich* nel dialetto del luogo. Lo si confeziona con parti della spalla e della testa cui viene aggiunta una congrua quantità di cotenna. Dopo le legature con spago, la forma dello zucco è assimilabile a quella di una bottiglia senza il collo e a fine lavorazione il suo peso è di circa 1,2 Kg.



In Appennino i produttori autorizzati presso i quali si può ordinare lo zucco, soprattutto nel periodo natalizio, sono: a Castelnovo la **macelleria Boni** e il **salumificio artigianale F.lli Costi**, a Felina la **salumeria Zanelli**, a Casina il **salumificio Bonini**.

LA PANCETTA CANUSINA

Lavorata rigorosamente a mano, per produrla si scelgono e rifilano i tagli carnei migliori della pancia del maiale che, dopo appropriata salatura, saranno ripuliti dal sale non assorbito. L'impasto, arrotolato su sé stesso, è cucito col caratteristico spago e avvolto nel budello natura-

le. La stagionatura, con l'ausilio di aromi naturali, si protrarrà per oltre 120 giorni. Ha un peso finale di circa 4 Kg, può presentarsi in forma cilindrica o steccata, ossia compressa sui due lati da apposite stecche di legno. La produce a La Brugna di Casina il **Salumificio Pavese**.

IL CULATELLO DI CANOSSA

In Appennino, dove il clima è più secco dell'umido e famoso areale di Zibello, per fare il culatello occorre lasciare al prodotto la cotenna. Si utilizzano i muscoli delle cosce fresche di suini pesanti, conformi alle prescrizioni stabilite per la fabbricazione del prosciutto di Parma e San Daniele. I muscoli restano ricoperti, nella zona esposta all'esterno, dalla propria porzione di cotenna; devono essere mondati e rifilati per ottenere una forma globosa. Stagiona oltre i sei mesi. A Canossa, è prodotto dal **salumificio Gianferrari**.

