

# Affari di Gola

MAGGIO-GIUGNO 2020

affaridigola.it

## Ripartiamo insieme

**IMPRENDITORI  
E CLIENTI  
UNITI NEL RISPETTO  
DELLE REGOLE  
A TUTELA DELLA SALUTE  
A VANTAGGIO  
DELL'ECONOMIA**

LA BUONA TAVOLA RACCONTATA DA



**A S C O M**  
BERGAMO  
**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA





# Bergamo ha il suo salame tipico Igp all'ultimo miglio

di Laura Bernardi Locatelli

**L**e origini sono molto antiche e affondano le proprie radici nelle giornate di freddo e nebbia, a cavallo tra autunno e inverno, nei cortili dei casali. Simbolo della gastronomia locale, il salame, nel secondo dopoguerra veniva utilizzato anche come mezzo formale di pagamento. E la cantina era un vero e proprio salvadanaio per le famiglie, oltre che il luogo in cui custodire una fonte insostituibile di grassi e proteine che doveva durare tutto l'anno, a partire dalla primavera. Il prodotto è legato alle peculiarità climatiche della nostra provincia, dove la forte umidità ha impedito lo sviluppo di altri salumi. La peculiarità del salame bergamasco è infatti di utilizzare tutte le parti del maiale, anche quelle più nobili che altrove sono utilizzate per i prosciutti, le coppe o i culatelli e di essere stagionato a lungo, anche oltre i tre mesi. Un'ulteriore caratteristica è di provenire da un suino "pesante", oltre i 160 chili, alimentato esclusivamente con i cereali facilmente coltivati nella zona, come il mais. Nel 2007 è stato avviato un progetto per il riconoscimento dell'Igp, con il disciplinare di produzione

del "salame di bergamasca", promosso dai nove principali produttori ed evoluzione di quello formalizzato nel 1997 con il marchio "Bergamo città dei mille sapori". Dopo lunga trafila burocratica e qualche polemica e tensione - la Regione ha espresso parere favorevole all'Igp, che è stata inviata - l'ultima volta nel 2014 - al Ministero delle Politiche Agricole, "Da un anno e mezzo non abbiamo risposte da Roma, allarga le braccia Luca Chiesa, amministratore delegato del Salumificio Ibs e presidente della cordata di imprenditori che ha fondato l'Associazione salame bergamasco -, Siamo all'ultimo miglio, ma non riusciamo ad arrivare al traguardo". Nonostante l'Igp sia arenata al Ministero, dal 2006 a oggi, non si è mai smesso di produrre salame seguendo il disciplinare: "Seguiamo da più di un decennio la logica dell'Igp, senza tuttavia avere il marchio - continua Chiesa -. Tutta la produzione è controllata da un istituto nominato dalla Camera di Commercio. Ma, come tutti i riconoscimenti, l'Igp aggiungerebbe valore al prodotto, anche agli occhi del consumatore, e a tutta la filiera che ha messo da parte sin

dall'inizio per il bene dell'associazione interessi particolari". Per questo l'ultimo atto dell'associazione è stato quello di rinviare tutta la documentazione in Regione, per cercare di sbloccare la situazione. "Un passo necessario per uscire dall'impasse". In attesa che da Roma arrivi la fumata bianca per proseguire poi il viaggio fino a Bruxelles.

## A BERGAMO L'ASSOCIAZIONE PIÙ RAPPRESENTATIVA D'ITALIA DEI NORCINI

I norcini bergamaschi mantengono saldo il rapporto con la tradizione. È insostituibile il loro apporto nella lavorazione artigianale dei circa 5mila suini che ogni anno si macellano ancora nelle nostre case. "Una tradizione che resiste nonostante il calo, complice la riduzione degli allevamenti, sia stato progressivo e anno dopo anno il numero si sia quasi dimezzato rispetto a dieci anni fa" come spiega Gualtiero Borella, veterinario Ats, tra i fondatori dell'Associazione dei norcini bergamaschi, che festeggia quest'anno il decimo compleanno. Con oltre 900 soci è la più rappresentativa in Italia, che conta in tutto 1200 artigiani dei salumi. Grazie alla scuola di norcineria e ai corsi, in questi anni l'esercito di appassionati è cresciuto in modo esponenziale e abbraccia diverse categorie e professioni, dal medico all'operaio, dal giovane all'appassionato e conta sempre più donne. Le logistiche della passione e della tradizione non seguono quelle produttive e i norcini vanno ben oltre il disciplinare, utilizzando suini che superano nella maggior parte dei casi i 200 chili, rispettando la tradizione contadina delle "due lune d'agosto" e allevati nella Bergamasca. L'arte della norcineria, che risale al Medioevo, parte dalla valutazione delle carni, oltre che delle condizioni climatiche: "Ogni animale ha le sue caratteristiche, peculiarità che vanno gestite per creare un buon salame, dalla selezione dei grassi alla macinatura per l'impasto - spiega Francesco Pisinetti, presidente dell'Associazione, nonché allevatore, grazie alla passione ereditata dal nonno Alessandro -. La cifra distintiva di ogni norcino è il mix di spezie utilizzate, che ognuno personalizza". All'insacco e legatura segue l'asciugatura, fondamentale per un buon prodotto: "La prima settimana è decisiva: l'acidificazione controllabile anche con phmetro, dà il la alla trasformazione dell'insacco in salume - continua -. Poi la stagionatura fa la sua parte". E per gli appassionati la media è di due mesi e oltre di cantina.



Francesco Pisinetti

## ONAS LE CARATTERISTICHE DEL SALAME PERFETTO I DIFETTI CHE LA DEGUSTAZIONE NON PERDONA

"La Bergamasca è particolarmente vocata per la produzione di salame - sottolinea Ugo Bonazza, referente Onas Lombardia, l'organizzazione italiana degli assaggiatori di salumi -. La tradizione del territorio è secolare, anche perché era l'unico modo per conservare le carni per tutto l'anno". Un buon salame si riconosce a prima vista: "Si parte dal salame intero, controllando le muffe esterne, che devono essere bianche o grigio chiaro e mai nere. Non vi devono essere macchie evidenti, né colorazioni anomale". Arriva poi la resa dei conti, con la prima fetta: "Si taglia l'estremità e si verifica la pelabilità del salame: se è buona, il budello non deve attaccarsi alla carne. È molto comune che la parte più esterna dell'insacco si discioli eccessivamente, mentre la parte interna resta molle e di colore più chiaro". Poi si elimina la "buccia" per non trascinare muffe all'interno e si affetta. E ci si affida allo sguardo: "Il colore deve essere omogeneo, non deve essere mai più scuro all'esterno. Il grasso deve essere ben distribuito e omogeneo, oltre ad avere una certa consistenza. La fetta non deve sbriciolarsi ma nemmeno essere troppo consistente. Non vi devono essere buchi, difetto dovuto alla presenza d'aria, che possono portare a colonie di muffe o fenomeni di irrancimento". Prima dell'assaggio vero e proprio, al naso devono arrivare sentori di aglio, pepe nero, cannella, noce moscata, macis e altre spezie. "Non si devono mai percepire odori pungenti, sentori di aceto o rancido. Al gusto vi deve essere un equilibrio perfetto tra dolce, acido, salato. Quest'ultimo non deve prevalere. A livello aromatico si devono ritrovare nel gusto i sapori percepiti al naso,



Ugo Bonazza

in una perfetta armonia tra olfatto e gusto". Si valuta poi la masticabilità e la solubilità fondamentali perché come si vuol dire "si scioglie in bocca".





## PROGETTO COVID-19



# Enti Bilaterali al fianco di imprese e lavoratori

Due milioni di euro per il rimborso dei dispositivi individuali e per il sostegno al reddito

Per informazioni: tel. 035 4120140 | [info@entebilcombg.it](mailto:info@entebilcombg.it) | [info@entebilturbg.it](mailto:info@entebilturbg.it)



## CAMPANA: "SI PARTE DALL'ALLEVAMENTO, CON L'ATTENZIONE AL BENESSERE ANIMALE"

Difficile- se non impossibile- trovare un allevatore che confessi di non volerne sapere di macellazione, figuriamoci delle "sue" bestie.

Roberto Campana

Roberto Campana, figlio di un allevatore di galline e maiali, ha seguito sin da bambino le orme di papà Lino, tanto da riprenderne l'attività, interrotta con la sua scomparsa nel 2000, a dieci anni di distanza, nel 2010. Nell'allevamento di Mornico al Serio il benessere animale è al primo posto e ci si affida il più possibile alla natura. Gli antibiotici sono messi al bando e i circa 150 maiali di razza Goland, che nascono in cascina (con monta naturale dei due verri) vengono vaccinati nei primi giorni di vita e seguono dopo lo svezzamento dalle scrofe, un'alimentazione naturale, con mais, frumento e orzo coltivati direttamente nei campi vicini. Nelle stalle e box ogni animale può contare su uno spazio di tre metri quadri e su covoni di paglia. Non viene praticato nessun taglio del codino, a differenza degli allevamenti intensivi, e d'estate non vengono usati ventilatori. I maiali vengono macellati raggiunti i 250-260 chili, ad un'età che va dai 18 ai 20 mesi. Ogni anno l'azienda fornisce ad altri norcini e appassionati grazie al passa-parola, circa 250 maiali.

che in Francia aveva trovato fortuna come ristoratore per poi tornare in paese e comprare un grande appezzamento di terra e crescere sette figli, ha respirato sin dalla primissima infanzia il mestiere del copasumi. "In casa l'uccisione del maiale era un momento di festa e socializzazione e noi bimbi stavamo a casa da scuola per assistere all'arte del norcino, che arrivava a piedi o in bici con la cassetta di legno per mischiare la pasta di salame e un sacco pesante, pieno di attrezzi". Per anni Giuseppe Oberti ha girato le cascine per preparare il salame secondo tradizione, prima di trovare l'occasione, nel 1979, di diventare imprenditore, ritirando da Giovan Battista Consoli la macelleria storica del paese, che ha sede in una torre del Quattrocento. Ma non ha mai smesso di produrre il salame, con cui ha fatto incetta di premi in questi anni, e che stagiona nella sua cantina. "La selezione delle carni è fondamentale e io uso la parte nobile per produrre un salame di qualità- spiega-. Adopero spezie in canna, pepe nero, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, che preparo e macino al momento, vino Valcalepio dei vicini Colli di San Fermo e impiego una dose davvero minima di salnitro". Oltre a salami, Oberti produce pancette, coppe, culaccia e culatello e bresaola bovina. La macelleria, dove lo affianca la figlia Lara, è un vero e proprio punto di riferimento del centro storico, oltre che uno spazio sociale dove scambiare due chiacchiere davanti a un caffè.



**SALAME BERGAMASCO IGP**

## IL DISCIPLINARE DEL SALAME BERGAMASCO IN PILLOLE

- I suini devono rispondere alle caratteristiche del prosciutto di Parma (almeno 160 chili di peso)
- I tagli di carne sono per il 72-82% magri (coscia, spalla, coppa) e per il 18-28% grassi (sottogola o pancettone)
- Macina grossa (7-8 mm)
- Vino Valcalepio Dop nell'impasto
- Legatura a mano con spago di lino o canapa
- Le misure del "salame": forma cilindrica con diametro superiore a 7 cm, peso minimo di 1 kg all'insacco, lunghezza minima 25 cm
- Stagionatura di almeno 40 giorni
- Tracciabilità del prodotto



Giuseppe Oberti

## GIUSEPPE OBERTI, IL MACELLAIO-NORCINO, MAESTRO ASSAGGIATORE CHE FA INCETTA DI PREMI

In paese, a Grone, quando portava i caizoni corti, lo chiamavano il "ragazzino dai mille mestieri". Giuseppe Oberti, macellaio e vicepresidente del Gruppo Macellai Ascom Confcommercio Bergamo, ha iniziato a fare il norcino a dodici anni, rubando con gli occhi il mestiere a Giosuè Volpi. Figlio di un contadino