

SECONDI DI CARNE

Salama da sugo

Tradizione: Provincia di Ferrara, Emilia-Romagna

DOSI

2 persone

■ Ingredienti per 2 persone

Carne di maiale (scrofa adulta)

Sale

Vino

Pepe

Noce moscata

Chiodi di garofano

Vescica di maiale

1

■ Preparazione

- 1** La salama (o salamina) da sugo conserva da ormai 500 anni un traguardo ineguagliato; buongustai, storici, critici, la ricordano come una tradizione tipica ferrarese che, probabilmente rimarrà nei secoli.
- 2** Le prime notizie di questo piatto risalgono al XV secolo quando un tale Domenico venne accusato di usare sale di contrabbando per fare 'salami alla ferrarese'.
- 3** Lo storico Frizzi ritiene che i primi produttori di tale piatto siano stati 'porcaioli', cioè montanari di Trento e di Bormio stabilitisi nella valle del Po.
- 4** La sua forma tipica è testimone della sua età: la divisione a spicchi era infatti un motivo ricorrente del vasellame del XV-XVI secolo.
- 5** Moltissimo scrittori e letterati la ricordano: Valerj la descrive come la 'Saucisson a suc', Luigi Napoleone Cittadella la ricorda in diversi scritti, Scipioni Sacrati ne scrisse un trattato chiamato 'La porcheide'.
- 6** Frizzi scrisse la 'Salameide' poema (?) in cui descrive leggende e fatti storici che accompagnano il maiale dalla nascita alla morte. Giorgio Bassani infine la ricorda nel 'giardino dei Finzi Contini'.
- 7** Viene confezionata usando diverse parti della scrofa adulta, sale, vino, pepe, noce moscata, chiodi di garofano mescolati insieme in una vescica di maiale; messa ad

asciugare in un ambiente caldo per 3-4 giorni e successivamente lasciata stagionare per 7-8 mesi.

- 8 Prima di cuocerla la si lava, la si mette in un sacco di tela chiuso e la si appende al bordo della pentola. Questo per impedire la rottura della salama e per fare in modo che l'assorbimento dell'acqua sia regolare.
- 9 Ovviamente la salama non deve toccare nè il fondo nè le pareti della pentola, e deve aver bisogno di molta acqua, almeno 6 volte la salama.
- 10 La si lascia in acqua fredda una notte, al mattino la si mette sul fuoco a fiamma bassa in modo che raggiunga l'ebollizione in maniera molto lenta. Il periodo di cottura sarà poi di circa 4 ore.
- 11 Una volta cotta la si libera dal sacco e la si porta in tavola in un piatto rotondo. Se ne apre la parte superiore in corrispondenza del legaccio e con un cucchiaino se ne estrae la polpa e la si mette nei piatti. Indicatissima con un buon purè di patate...