

I SALUMI

Certamente l'idea di conservare le carni di maiale mediante l'insaccamento e la salatura è balenata agli uomini millenni di anni fa, quindi l'origine dei salumi è antichissima. Troviamo tracce di essi nei poemi di Omero e nelle opere di altri classici greci. Le delizie derivate dalla degustazione dei prodotti ricavati dal suino sono ricordate anche dagli scrittori dell'antica Roma. Ecco alcune note: "La natura – sostiene Varrone – ci ha donato il porco per i festini", e Plinio rincara l'elogio, affermando: "Nessun animale fornisce più alimenti per i buongustai: la sua carne presenta circa cinquanta sapori, mentre le altre non ne hanno che uno". Ovidio scriveva che il maiale, alle origini, era la sola carne consumata a Roma e che se ne utilizzavano tutti i pezzi. Proibito per ragioni sanitarie dalla legge di Mosè e presso i Fenici, gli Egizi e gli Etiopi, il maiale fu sempre apprezzato dai Romani ai quali forniva la maggior parte della carne fresca e conservata.

I cittadini dell'Urbe preparavano numerosi tipi di salsicce o "cervellas", di carne macinata e ben speziata, con cui riempivano le budella del porco. A Roma si confezionavano le "tomacula" che si vendevano calde per le strade, i "funduli" o grosse salsicce corte, i "longaneos" che erano invece salsicce lunghe, e altre di cui ci è stato tramandato il nome come le "farcicula", le "hillae" e le "farcimina", delle quali oggi è assai difficile precisare la preparazione e la forma.

La confezione degli insaccati era stata introdotta a Roma dai Greci: già nel II secolo avanti Cristo il poeta comico Euphron citava tra i più illustri "chefs" suoi compatrioti un tale Aphthonétos, grande specialista in salsicce.

Gli ufficiali e gli amministratori di Roma che avevano apprezzato in Grecia l'arte del mangiar bene, portarono a Roma, insieme ai pittori, agli scultori e ai medici anche gli specialisti della cucina. Il ruolo del "coctor" divenne presto assai rilevante nelle case dei ricchi romani e tra essi assunse un ruolo importante l'addetto alla cottura e alla preparazione dei vari tipi di salumi e salsicce.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Trimalcione, uno dei più splendidi anfitrioni dell'antichità aveva alle sue dipendenze un "porcinarius" che sapeva far di tutto con la carne di maiale, e i lardi e i prosciutti da lui preparati erano famosi ed apprezzati dai golosi frequentatori dei banchetti di Trimalcione.

Fin dai tempi più antichi i Lucani erano riconosciuti come i migliori manipolatori della carne suina. Si deve ad essi l'invenzione delle "lucaniche" la cui ricetta fu importata a Roma dai soldati romani, come riferisce Varrone: "Chiamano 'lucanica' una carne tritata insaccata in un budello, perché i nostri soldati hanno appreso il modo di prepararla dai Lucani". Il termine romano è giunto sino ai nostri giorni, tanto che in molte regioni la "lucanica" o "luganega" è ormai sinonimo di salsiccia. Nonostante ci sia stato il tentativo di qualche gastronomo monzese di attribuire l'invenzione della "luganega" alla regina Teodolinda che avrebbe donato la ricetta ai suoi sudditi insieme alla Corona Ferrea, il "brevetto" lucano della salsiccia è provato, oltre che da Varrone e da Cicerone, anche dal grande gastronomo romano Apicio, che ne dà la ricetta nel "De re coquinaria": "Si trita pepe, comino, peverella, ruta, prezzemolo, spezierie dolci, coccole di lauro e si mescola tutto con polpa di maiale sminuzzata, pestando poi il composto insieme con salsa di Apicio, pepe intero, molto strutto e semi di finocchio. Si insacca in un budello allungandola quanto è possibile e così si espone al fuoco".

Uno dei principali mezzi di conservazione della carne di maiale era il calore naturale o artificiale, ma in seguito si usò il sale.

Notizie sul modo di conservare la carne si trovano già in Esiodo, che nella Teogonia parla di carni sotto sale, e in seguito nelle opere di Columella e Plinio. Dal XIII secolo a tutto il settecento, Roma ebbe un fiorente associazionismo corporativo che va sotto il nome di "Arti e Mestieri"; queste corporazioni, oltre a riunire chi esercitava la stessa arte o industria, lo stesso commercio o mestiere al fine di perseguire gli interessi comuni dei suoi membri, potevano occuparsi, per motivi religiosi o di reciproca assistenza, anche dei soci più indigenti. Secondo alcuni documenti storici, a Roma fin dal 1489 era stata redatta una precisa disciplina nelle Università dei Mercanti che riuniva diverse figure dai sensali Ripali, ai Molinari, dai Pizzicaroli agli Ortolani e Fruttaroli, dai

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Vermicellari o Maccaronari ai Pollaroli, agli Scarpinelli. La categoria dei Pizzicaroli, ceppo proveniente dalla zona di Norcia, Cascia e Preci, costituì a Roma un gruppo certamente notevole ed omogeneo fin dal XVI secolo. Nel 1568 risale la fondazione dell'Università dei Pizzicaroli: dallo statuto emergono certe discipline, soprattutto di ordine morale, che hanno formato il patrimonio di valori fondamentali per il giusto operare.

Nel Medioevo il maggior centro della produzione di insaccati in Italia e in Europa divenne l'Emilia e soprattutto Bologna. Vanto e gloria di Bologna era la mortadella, il cui nome deriva, secondo alcuni, dal mortaio, cioè pestata nel mortaio, e secondo altri da "murtatum", cioè condita con il mirto: un tempo infatti si introducevano nell'impasto anche coccole di mirto. Le prime notizie risalgono al XIV sec, come risulta da documenti ufficiali che testimoniano che verso il 1370 veniva già fabbricata dalla corporazione dei salaroli, ma pare che la sua invenzione sia più antica.

Origini nobili vantano anche altre specialità salumarie come il prosciutto di Parma e di Langhirano, le cui pregevoli caratteristiche si devono alla tipica lavorazione ed al particolare e propizio clima della zona di produzione, e il dolcissimo prosciutto di San Daniele del Friuli di cui si fa menzione negli atti del Concilio di Trento e che era assai apprezzato dai grandi signori porporati convenuti alle Assise.

Ne era molto ghiotto Goldoni che, si dice, ne volle gustare un'ultima fetta prima di spirare a Parigi. Preferiva invece la saporita spalla di San Secondo, Giuseppe Verdi, tanto che si fece premura di includerla nella lista di provviste da lui fatta personalmente prima di recarsi a Pietroburgo per rappresentarvi "La Forza del destino".

Secolare è pure la lavorazione dei culatelli, tra cui eccellevano quelli prodotti nelle terre dei conti Rossi di Zibello e dei marchesi Pallavicino di Busseto, come riferito dal cronista Bonaventura Angeli nella "Historia della città di Parma". Questi culatelli erano così prelibati che venivano inviati come preziosi presenti e persino come doni di nozze alle più illustri famiglie di quel tempo. Un dono assai apprezzato erano anche le coppe, preparate appositamente per lui dai

suoi concittadini, che il cardinale Alberoni inviava ai grandi dignitari della corte di Madrid.

Un altro famoso insaccato emiliano, lo zampone, è invece di invenzione più recente: fu creato, infatti, solo nella seconda metà del XVIII secolo dal modenese Giuseppe Bellentani e fu conosciuto ben presto in tutto il mondo.

Lucrezia Borgia si è voluta attribuire la ricetta della "salama da sugo", specialità di Ferrara, di cui si sarebbe servita come corroborante e afrodisiaco per rianimare i cavalieri provati dalle fatiche della caccia.

Ma non c'è certo bisogno di ricorrere a simili illustri inventori per apprezzare le specialità che la carne di maiale sa offrire alle mense di tutto il mondo. Ogni paese presenta, infatti, prodotti eccellenti e particolari, e ancor oggi in molte regioni italiane, così come ai tempi dei nostri progenitori romani, le preparazioni suine, sotto forma di salsicce, salumi, prosciutti, costituiscono una delle principali voci dell'alimentazione e uno dei grandi piaceri del palato.

Studi recenti hanno fatto rifare i conti sui salumi: è successo che i maiali sono "dimagriti" e i valori delle calorie e la composizione dei grassi non corrispondono più a quelli di una volta, quando i salumi si facevano soprattutto per la scorta alimentare dell'inverno. Allora tutti i maiali erano grassi, perché dovevano fornire energia nei tempi di penuria. Da diversi anni, però, sono state selezionate razze di suini che danno carni più magre, con meno grassi saturi (quelli dannosi per le arterie) e più grassi insaturi (quelli benefici), anche perché è cambiato il modo di nutrire gli animali ai quali vengono somministrati cereali come mais, orzo e soia, oltre a farine proteiche, in modo che ricevano il necessario apporto energetico principalmente attraverso alimenti ricchi di grassi insaturi e polinsaturi, con una notevole riduzione della percentuale di colesterolo nelle carni. Cosicché, rifacendo i conti sugli apporti nutrizionali, ci si è accorti che oggi i salumi forniscono fino al 50% in meno delle calorie di una volta.

E' bene guardare i pregi che possono dare i salumi: la vitamina B12 è l'unica molecola di interesse biologico che contenga cobalto, un elemento che sembrava superfluo per l'uomo. Ma è anche una vitamina che non viene sintetizzata dall'organismo e quindi per immagazzinarla nel fegato in quantità

che coprano le esigenze nutrizionali non c'è altra possibilità che mangiarla, assumendola dai salumi (e dalla carne), ove è largamente disponibile, al contrario degli alimenti vegetali, che non la contengono. Una carenza di questa vitamina causa disturbi a carico del sistema nervoso e dell'accrescimento, come è stato osservato nei soggetti che seguono diete strettamente vegetariane. Anche il ferro, altro elemento indispensabile per mantenere una buona salute, è largamente biodisponibile soltanto nelle carni e nei salumi. Biodisponibile significa che viene in gran parte assimilato dall'organismo e non espulso, come succede, per esempio, con il ferro presente nei vegetali, compresi gli spinaci ai quali viene attribuita, immeritadamente, la fama di un'ottima fonte di ferro. Questo elemento serve per trasportare ossigeno ai tessuti tramite il sangue, al quale si lega.

si rileva anche come si sia diminuito l'uso del sale nella preparazione dei salumi, che traggono il loro nome proprio dal sale di cucina. Una volta ne era necessario un largo uso affinché le carni si mantenessero meglio, in quanto il sale sottrae l'acqua interna che è necessaria alla vita dei microbi, responsabili della degradazione del prodotto. Oggi la situazione è radicalmente cambiata grazie all'alto livello sanitario degli allevamenti e alle tecnologie di lavorazione delle carni, soprattutto nella fase della preparazione e della stagionatura, che permettono di ridurre la quantità di sale, il cui eccesso può essere causa di ipertensione nei soggetti predisposti. Il miglioramento dei procedimenti fermentativi ha inoltre permesso di ridurre o di abolire del tutto l'aggiunta di nitrati e di nitriti, derivanti dal salnitro, il cui uso è molto antico e si giustificava anche con una maggiore sicurezza sanitaria.

C'è da aggiungere, infine, che la fermentazione, ovvero la stagionatura, migliora anche la digeribilità dei salumi.