

# In Lombardia alla ricerca dei salami tradizionali

scritto da Patrizia Ferlini | 08/06/2021



**La regione vanta 34 prodotti a qualità regolamentata, sia DOP che IGP. Tra essi, i salumi giocano un ruolo fondamentale. Dalla mortadella di fegato alla bresaola valtellinese, fino i salami, eccellenze della produzione locale**

Una varietà così grande di salumi, che a volte presentano anche nomenclature simili, può causare confusione. In realtà ogni **salame che viene prodotto nelle diverse zone della Lombardia** presenta caratteristiche specifiche e ha la sua lunga e tradizionale storia.

## **Salami della Lombardia: storia e caratteristiche**

La bontà dei salumi lombardi si unisce alla loro versatilità, che li rende adatti ad una merenda ma anche ad un ricco antipasto. L'abbinamento ai vini locali rende l'esperienza ancora più completa ma

ecco come saper riconoscere i migliori **salami della Lombardia**.

## **Salame di Varzi DOP - Oltrepò Pavese**

Una tradizione radicata nell'Oltrepò Pavese che, dal 1996, si può vantare della DOP. Oggi, come anni fa, gli artigiani seguono ricette e procedimenti che si sono perfezionate, senza mai cambiare.

Il salame di Varzi (foto sopra) è originario delle zone della Valle Staffora e le fonti più accreditate sostengono che sia legato alla tradizione monastica dell'ordine benedettino. Per salvaguardare la carne e far sì che durasse più a lungo, i religiosi iniziarono a lavorarla con delle spezie, pur mantenendo i caratteristici sapori del maiale. Il risultato è lo stesso che si può degustare ancora oggi: un salame dolce, dove la parte magra e quella grassa sono perfettamente equilibrate e dove i sapori si arricchiscono con la stagionatura. Perfetto in abbinamento con il pane tipico, il Miccone e con un calice di Bonarda. Info: [www.consorziovarzi.it](http://www.consorziovarzi.it)

## **Salame Mantovano - Mantova**

Il **salame mantovano** ha anch'esso una storia molto antica. Diverse testimonianze dimostrano che la carne di maiale era già ampiamente consumata in epoca etrusca in questa zona ma è con i Gonzaga che nasce questo insaccato al punto che a corte non potevano mancare i *masin*, ossia i norcini che producevano i salami. Si tratta di un prodotto dalla pasta morbida che viene arricchita da pepe e aglio. La stagionatura avviene dai 3 ai 6 mesi. Il salame mantovano, così come quello di Varzi, va affettato in obliquo e con uno spessore non troppo sottile.

## **Salame di Cremona IGP - Cremona**

Dal 1231 sulle tavole di Cremona e non solo. Sono stati infatti trovati dei documenti che attestano il commercio di questo prodotto a quell'epoca. Esiste un disciplinare che ne regola la preparazione, le materie prime e le zone di produzione che sono racchiuse nel territorio fra Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna e Veneto.

Il salame di Cremona IGP è il re indiscusso delle trattorie locali e spesso viene servito accompagnato da fichi e pere. Si tratta di un salame a pasta morbida, caratteristica che lo rende perfetto anche in abbinamento con pani morbidi, come il pan Brioche. Info: [www.salamecremona.it](http://www.salamecremona.it)

## **Salame Milano o Crespone - Milano**

Ne ha fatta di strada dal 1870, quando Giuseppe Citterio ne stabilì la ricetta. A differenza degli altri salami, il **salame Milano** presenta una grana fine. Oggi risulta essere uno dei salami più conosciuti al mondo grazie al suo equilibrio tra carni grasse e carni magre ma la sua storia internazionale è legata proprio al produttore meneghino Citterio. Quando riuscì ad aprire la sua macelleria a Rho, iniziò a rifornire anche gli italiani in America. Oltre a sancire il successo personale del macellaio, questo evento decretò anche la conquista del mercato mondiale. Il **nome crespone** si rifà invece al budello naturale che viene utilizzato per insaccarlo, che nel dialetto locale porta questo nome.

## **Salame d'oca IGP - Mortara**

L'ultimo dei salami della Lombardia è un altro insaccato che ha conquistato la denominazione IGP. Il **salame d'oca di Mortara** viene prodotto con carne d'oca mista a suino prima di essere insaccato in pelle d'oca per la cottura. La zona di produzione è la Lomellina, un territorio in provincia di Pavia conosciuto per le risaie.

Per la realizzazione di questo prodotto tipico vengono macinate carni d'oca e di maiale e miscelate con aromi, sale e pepe. Dopo essere stato legato e cucito manualmente all'interno del budello viene fatto asciugare per qualche giorno prima della cottura.

La **storia di questo salame risale al 1913**, quando il salumiere Orlandini lo portò all'Esposizione Internazionale di Parigi. Molto evocativa la sagra che si tiene in suo onore a Mortara ogni ultimo weekend di settembre, in corrispondenza del Palio della città. Info: [www.salamedocadimortara.it](http://www.salamedocadimortara.it)