



www.alberlinghetto.it



DENOMINAZIONE comunale

Comune di Berlingo
piazza Paolo VI, 2 - 25030 Berlingo (Bs)
tel. 030.9787247 - fax 030.978182

Azienda agricola "Al Berlinghetto"
via Esenta, 7 - Berlinghetto
25030 Berlingo (Bs) - 030.9973648

**Uno strumento per valorizzare
i prodotti tipici e il loro legame con il territorio**

Il Comune individua, (...) tra i propri fini istituzionali anche l'assunzione di adeguate iniziative dirette a sostenere ogni forma d'intervento a sostegno del patrimonio di tradizioni, cognizioni ed esperienze relative alle attività agro-alimentari riferite a quei prodotti, loro confezioni, sagre e manifestazioni che, per la loro tipicità locale, sono motivo di particolare interesse pubblico e, come tali, meritevoli di valorizzazione.

Regolamento comunale per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali" art. 1



LA TRADIZIONE DELL'ALLEVAMENTO DEL MAIALE

Da fonti orali ottenute sul territorio di Berlingo, l'importanza dell'allevamento per autoconsumo di suini ha interessato sino agli anni Settanta una parte rilevante della popolazione. Ciò rispecchiava senz'altro l'importanza economica e sociale che aveva l'arte della macellazione e della norcineria sul territorio. L'importante ruolo rivestito dalla conservazione della carne come salvadanaio familiare si esprime ancora oggi, tra gli esempi più chiari, nella cura del mantenimento e nella salvaguardia delle cantine come luoghi che potevano fornire alla famiglia le possibili energie di sopravvivenza, in tempi più o meno lontani di indigenza. Di conseguenza l'aspetto della salvaguardia dell'arte norcina si traduceva in tempi passati nella numerosità di persone che hanno saputo sviluppare l'arte dell'insacco. Tale arte, ancora oggi in vita, non è codificata e precisamente inquadrabile poiché non fu sviluppata come professione (semmai come integrazione di

reddito) e ciascun hobbista aveva sviluppato pratiche proprie e peculiarità produttive non riconducibili ad un'esatta tradizione. Tuttavia la notorietà e la diffusione di tali figure ha fatto crescere negli anni la consapevolezza di una propria identità legata semmai al metodo di conservazione dei salumi, caratterizzato da clima umido e dall'utilizzo di sugna che agisce da isolante nei confronti dei cambiamenti atmosferici. Proprio per la sua diffusione popolare dell'attività di norcino, codificare con esattezza quando si possa stabilire l'origine dell'arte a Berlingo diventa di difficile interpretazione, poiché si tratta spesso di produzioni affinate nel corso degli anni, oppure casuali, opera di artigiani sconosciuti e frutto dell'utilizzo di materie prime disponibili in un più vasto territorio e qui importate.

IL SALAME NEL GRASSO

Il salame nel grasso è un salume tradizionale del territorio di Berlingo ed è identificato dal logo DE.CO. che viene apposto su ciascun pezzo prodotto.

Per la produzione del salame nel grasso di Berlingo si utilizzano esclusivamente le parti del suino allevato e cresciuto in Berlingo per almeno otto mesi prima della macellazione o proveniente da allevamenti aventi sede in un raggio di 15 chilometri i cui animali sono nutriti esclusivamente con alimenti biologici. L'alimentazione del suino deve avvenire per almeno il 65% a base di mais non O.G.M. Del suino si utilizzano in particolare:

- spalla;
- coscia;
- carrè;
- pancetta;
- lonza;
- budello sottile.

Per la preparazione dell'impasto è facoltà del produttore utilizzare o meno aglio, oltre a sale, spezie e vino rosso locale. Non è consentito l'utilizzo di alcun altro ingrediente se non salnitro in quantità massima di 20 grammi per quintale di carne. Il processo di produzione del salame nel grasso di Berlingo prevede le seguenti fasi di lavorazione:

a) Macellazione.

La macellazione del suino avviene sempre dopo almeno undici mesi di vita del suino.

b) Preparazione

Si utilizzano le parti più magre della spalla e la pancetta del suino che vengono macinate insieme in modo che le carni, di colore chiaro e dal sapore estremamente delicato, permettano una netta separazione della massa magra da quella grassa. Si procede alla produzione del salame nel grasso di Berlingo preferibilmente trascorsi tre giorni dalla macellazione. Si procede alla macinatura delle carni con i pezzi anatomici segnalati. In questa fase è data facoltà di inserire nell'impasto aglio strizzato attraverso l'infusione con il vino.

La macinatura può variare da piastre di 10 a 14 mm ed è ammessa la cubettatura della carne in simili dimensioni.

Il grasso, se ne prende la parte soda, è cubettato in stampi della dimensione di 10 mm.

Ottenuto l'impasto, questo è insaccato in budello naturale. Lo schema di produzione del salame

nel grasso di Berlingo è riportato nello schema sottostante.

c) Stagionatura

Il salame nel grasso di Berlingo così prodotto è fatto stagionare in apposite celle o cantine per una durata di almeno due giorni ad una temperatura di circa 20 °C ad una percentuale di umidità variabile tra il 50 ed il 75%. Successivamente la temperatura può abbassarsi sino a 10-12 °C con un tasso di umidità intorno al 70%. In queste condizioni il salume è mantenuto per almeno cinque giorni.

La quantità delle carni, la successione delle aggiunte dei vari ingredienti, dipendono dalla scelta del produttore. Tale discrezionalità, che è basata sulla esperienza e sulla tradizione, contribuisce a creare quella unicità di gusto, aroma ed aspetto esteriore che costituiscono la peculiarità aziendali del salame nel grasso di Berlingo, variabili da norcino a norcino.

Per ottenere un buon risultato occorre possedere una manualità non comune che consiste nel riuscire a insaccare il budello naturale e, con legatura manuale,

posare per la stagionatura il salume.

d) Inserimento nella sugna

L'inserimento del salame nella sugna avviene dopo almeno venti giorni dalla produzione. La sugna del suino è portata a lenta ebollizione con poca acqua per almeno due ore e mezza. Dopodiché viene lasciata raffreddare e, quasi raggiunto lo stato solido, è aggiunto il salame opportunamente spazzolato e tolte le eventuali impurità.

I salami e la sugna sono inseriti in orci di terracotta smaltati. È ammesso, ma sconsigliato, l'utilizzo di contenitori di plastica.

Il salame deve riposare nella sugna per almeno quattro mesi. Al taglio deve risultare compatto.

La tipicità del salame nel grasso di Berlingo è da ricercarsi principalmente nella sua lavorazione e preparazione.

Vengono riprese fedelmente tutte quelle operazioni che consistevano nella macellazione secondo la tradizione tramandata a voce, in quanto non esistono testi scritti ai quali fare riferimento.

Schema di produzione del salame nel grasso di Berlingo

