



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Presenta:

La Rubrica di Pier Luigi

“IL SALAME ROSA BOLOGNESE”

Il SALAME ROSA, figlio di oltre cinque secoli di coltura agro-alimentare bolognese, oggi rappresenta una piacevolissima nicchia di alta qualità nel panorama gastronomico, la cui sopravvivenza è affidata a rarissimi ed attenti artigiani emiliani.

Le origini hanno inizio nell'Emilia del XVII° sec ed il consumo di tale gustoso prodotto è continuato ininterrottamente fino ai primi del '900, periodo in cui la “convivenza” con la diffusa e nota mortadella si è resa molto difficile, in quanto quest'ultima è stata in grado di conquistare sempre più il mercato, decretando così l'inizio e costante declino del consumo di questo particolarissimo ed unico insaccato che è appunto, il salame rosa. Oggi, poiché la produzione di questa specialità alquanto limitata, è nelle mani di pochi artigiani, è indispensabile l'utilizzo di ottimali materie prime: la scelta della carne di maiale determina il successo di tutto il processo di lavorazione.

La parte “magra” è ottenuta da un trito della spalla e di prosciutto: sono macinati grossolanamente o tagliati a punta di coltello, per ottenere dei cubetti di circa 2-3 centimetri, impiegando tagli corrispondenti a muscoli più lunghi, in quanto consentono di mantenere immutato il colore chiaro anche dopo le varie fasi di cottura. Il colore delle carni magre caratterizza da sempre il prodotto finito, tanto da averne ispirato il nome, appunto “SALAME ROSA”.

Ogni ricetta in mano al singolo produttore necessita del perfetto equilibrio di sapori e consistenza della varie tipologie di carni utilizzate, pertanto la parte magra va bilanciata con la giusta percentuale di grasso, poiché nella lavorazione del salame rosa si utilizzano cubetti di guancia prediligendo la zona dove, accanto al tessuto adiposo, vi sia anche un sottile e chiaro strato muscoloso.

Dopo aver scrupolosamente selezionato e mondato la carni, si passa alla “concia”, composta da sale, pepe nero in grani ed aglio fresco ed alcune preparazioni prevedono anche l'uso del rosmarino.





la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

L'impasto così ottenuto, è insaccato in un involucro sintetico e posto a "cottura" in un forno a secco per una durata dalle 15 alle 24 ore a seconda della dimensione del prodotto.

CARATTERISTICHE UNICHE

La confezione del salame rosa si presenta a forma cilindrica ed al taglio permette di distinguere, come un gustoso e prezioso mosaico, l'alternanza tra le parti magre, caratterizzate dalle diverse tonalità di rosa dal rosso-aranciato al rosa tenue, e le piccole parti di grasso bianco, i lardarelli. Inoltre, sono facilmente distinguibili i vari pezzi di carne. Al palato, il salame rosa è appetitoso, delicato e lievemente aromatico in quanto sottilmente ricorda un arrosto di carne: si consiglia di servirlo come ricca e gustosa farcitura di un ghiotto panino, oppure di 'maritarlo' alla giardiniera di verdure, affinché si alternino e completino consistenze e profumi diversi.

In commercio vi sono diverse pezzature che variano a seconda del canale di vendita: ai privati, si consigliano produzioni di piccole dimensioni, max di un kg, mentre ad esercizi commerciali o ristoranti, sono destinati i formati dai cinque ai dieci kg.

L'auspicio è che, anche grazie a queste poche "gustose" righe, la tradizione del salame rosa non scompaia ma, anzi, sia considerata una curiosità culinaria che possa permettere l'avvicinamento a nuove generazioni di appassionati gourmet.

Pier Luigi Nanni

La rubrica di Pier Luigi

www.latagliatellacompagnata.it