

METODI DI CONSERVAZIONE

Il «massaggio» col sale per un salume di qualità

● Sapienza antica abbinata alla tecnologia più moderna: di questo, innanzi tutto, hanno bisogno i grandi salumi italiani - prosciutto, speck, cotechino e mortadella - per esprimere tutta la loro fragranza e armonia di sapori. La scienza, insomma, al servizio della gastronomia di qualità. Ecco perché ieri mattina, nella sala accogliente del Bicu al Porto antico, l'incontro dedicato ai salumi era perfettamente coerente con lo spirito e i contenuti del **Festival della Scienza**. Ne ha spiegato bene le ragioni un tandem di esperti-appassionati: Giovanni Ballarini, professore emerito e antropologo alimentare, e Nicola Silvestri, giornalista enogastronomo. I due relatori hanno accompagnato il pubblico in un viaggio curioso e documentato attraverso i sistemi di conservazione che, dalle origini ai nostri giorni, hanno permesso di continuare, migliorandole sempre più, le caratteristiche dei prodotti d'eccellenza. Come il prosciutto, a partire dalla scelta dell'esemplare di maiale adulto, 160 chilogrammi di peso, in modo da esprimere il meglio delle qualità organolettiche. Quindi - ha insistito

Ballarini, mentre al pubblico venivano proposte degustazioni preparate dallo chef Francesco Merlino - c'è bisogno di un particolare «massaggio» col sale in condizioni di umidità e temperatura che siano quanto più vicine a quelle ideali. È qui che interviene la tecnologia: ambienti controllati ventiquattr'ore su ventiquattro, che hanno portato a limitare gli «scarti» di prodotto a livelli inferiori all'1 per cento, a fronte del 30 per cento e più degli scorsi decenni. Su tutto vigila l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, con criteri molto rigorosi per garantire il rispetto del disciplinare delle certificazioni Dop-Denominazione d'origine protetta, e Igp-Indicazione geografica tipica. «Nelle ricette della grande salumeria italiana - hanno concluso Ballarini e Silvestri - la conservazione degli elementi naturali di base per costruire il prodotto, ad esempio la salagione, permangono pressoché invariati nei secoli. Così le maestrie artigianali riescono a contrastare le velocità tipiche del nostro tempo con le lentezze virtuose e antiche che sono esse stesse gli ingredienti della qualità».

