



SALAME DI FELINO

il Prodotto



Scheda Tecnica

Scheda Nutrizionale e Ricette



Prima della tavola

Scheda tecnica del Salame Felino

Il Prodotto



Una femmina di razza nera parmigiana al pascolo nel bosco.

Bisogna partire dal suino: l'allevamento e la macellazione

Ciò che avviene prima che le invitanti fette di salame Felino arrivino sulla nostra tavola è oggi frutto di un'attenta e coordinata serie di operazioni e attività che parte naturalmente dall'animale all'origine di questo prodotto - il maiale - presente in ogni parte del mondo. Si tratta, infatti, di una specie animale con caratteristiche peculiari che lo fanno privilegiare tra gli animali da carne per il suo rendimento.

Il maiale è un animale pascolatore e onnivoro; ha un'alta capacità di sfruttare gli alimenti (trasformazione dell'alimento in carne); ha un'alta resa al macello (quantità di carni utilizzabili rispetto al totale). Dal punto di vista genetico il maiale è precoce, perché raggiunge la maturità in breve tempo, è gerarchico perché instaura nel gruppo rapporti di dipendenza da un capo ed è suscettibile allo *stress* in quanto risente molto delle condizioni ambientali.

Per produrre i salumi tipici del territorio parmense si utilizza una particolare tipologia di suino che è detta "Suino Nazionale Pesante" (Denominazione d'Origine Protetta), ottenuta dall'impiego di determinate razze. Il suino pesante, essendo macellato all'età di poco meno di un anno, raggiunge pesi abbastanza elevati ed il giusto grado di maturazione delle carni e si differenzia dal suino leggero, che essendo macellato all'età di 6 mesi, raggiunge pesi inferiori ed è destinato al consumo di carne fresca.

L'allevamento avviene in stabilimenti a ciclo chiuso di migliaia di capi, nei quali si effettuano tutte le fasi produttive. Il suino, pesa alla nascita circa 1,3 kg e dopo 10 mesi arriva ad oltre 150 Kg. L'accrescimento giornaliero può arrivare anche a 0,800 kg.

Le fasi della macellazione iniziano con il trasporto dei suini dall'allevamento ai macelli. Le distanze non sono molto elevate perché gli allevamenti si trovano in gran parte nel Nord Italia, ed i macelli sono concentrati nell'area di pianura compresa tra le Province di Mantova, Parma, Reggio Emilia e Modena. Durante il trasporto è molto importante rispettare le norme sul benessere animale per evitare la diffusione di malattie, per ottenere carni di qualità, per ridurre lo *stress* e per evitare traumi, come quelli che si possono verificare durante la discesa dal camion.

I locali del macello devono essere accoglienti per limitare l'aggressività, devono avere temperature e arieggiamento adeguati, devono essere provvisti di sistema di smaltimento liquami e devono prevedere la possibilità di fornire acqua e cibo agli animali. Nel maiale stressato e affaticato si hanno delle alterazioni che fanno peggiorare la qualità delle carni.



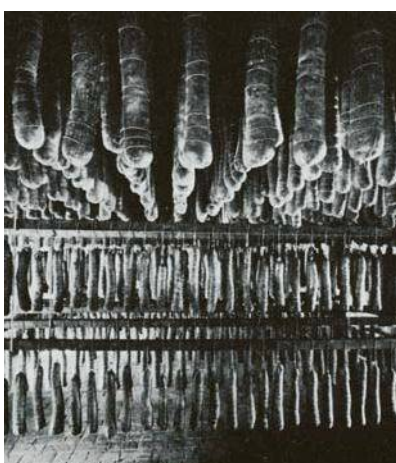
Qui sopra, la lavorazione del Salame di Felino presso la Ditta Cav. Umberto Boschi in una foto degli anni Venti del Novecento [Da E. DALL'OLIO, *Il Prosciutto di Parma*, Parma, 1989]. In basso, la punzonatura dei diversi tagli di carne presso la Ditta Luigi Boschi di Felino intorno al 1920 [CSAC Università di Parma, Archivio Luigi Vaghi].

Giunti al macello, gli animali vengono osservati e visitati dal veterinario che accerta la presenza di sintomi di malattie, *stress* o stanchezza. Il processo di lavorazione avviene lungo una catena, i cui anelli sono costituiti da varie macchine che esercitano funzioni specifiche e da diverse postazioni presidiate da operai che intervengono manualmente. L'uccisione, che avviene tramite la recisione dei vasi sanguigni della gola, è preceduta dallo stordimento, ed è quindi indolore.

Dalla parte anteriore, per sezionamenti successivi, derivano i tagli principali della coppa, della spalla, della gola; dalla parte centrale derivano i tagli della pancetta e del lombo; dalla parte posteriore deriva la coscia destinata alla lavorazione del prosciutto. Inoltre si producono dai tagli secondari, triti e carnette, che vengono raffreddati e avviati alla commercializzazione; è appunto dalla carne tritata che inizia il viaggio verso il salame.

Il lavoro al macello inizia molto presto la mattina ed il processo completo, dallo stordimento all'inizio del sezionamento avviene in meno di un'ora. La macellazione produce residui e sporcizia, perciò sono molto importanti le procedure di igiene e sanificazione di ambienti,





In alto: la legatura dei salami a Felino negli anni Trenta [da F. EMANUELE, *Industria delle conserve*, Milano, Hoepli, 1946] e la stagionatura in uno stabilimento di Felino intorno al 1960 [Da L. GAMBARA, *La storia del salame di Felino*, in "Parma Economica", settembre 1969]. Qui sopra, un norcino, aiutato dagli uomini di casa, è intento a preparare i salami presso una fattoria della Bassa Parmense negli anni Settanta del Novecento.

macchinari ed attrezzature di lavoro, che sono regolamentate da leggi apposite, così come l'addestramento del personale.

Il "suino pesante" è ottenuto da incroci di razze a mantello bianco, ma fino ad un secolo fa la razza *Nera parmigiana* era la più diffusa nel nostro territorio e negli ultimi anni si è cercato di svilupparne di nuovo l'allevamento per l'ottima qualità del grasso che incide anche sul sapore della carne.

È stato il passaggio dall'allevamento domestico del maiale a quello industriale, che ha fatto abbandonare l'allevamento a favore di razze provenienti dal Nord Europa, di taglia più grande e con un più alto rendimento in carne, appunto il suino pesante.

L'allevamento intensivo permette di produrre moltissimi maiali perfettamente identici, grazie alle tecniche di inseminazione artificiale ed ai programmi di alimentazione calibrati.

Fino a qualche decennio fa gran parte degli allevamenti era annessa ai caseifici per sfruttare il siero residuo della lavorazione del formaggio Parmigiano Reggiano, che costituiva, insieme ai derivati dei cereali, la base dell'alimentazione dei suini.

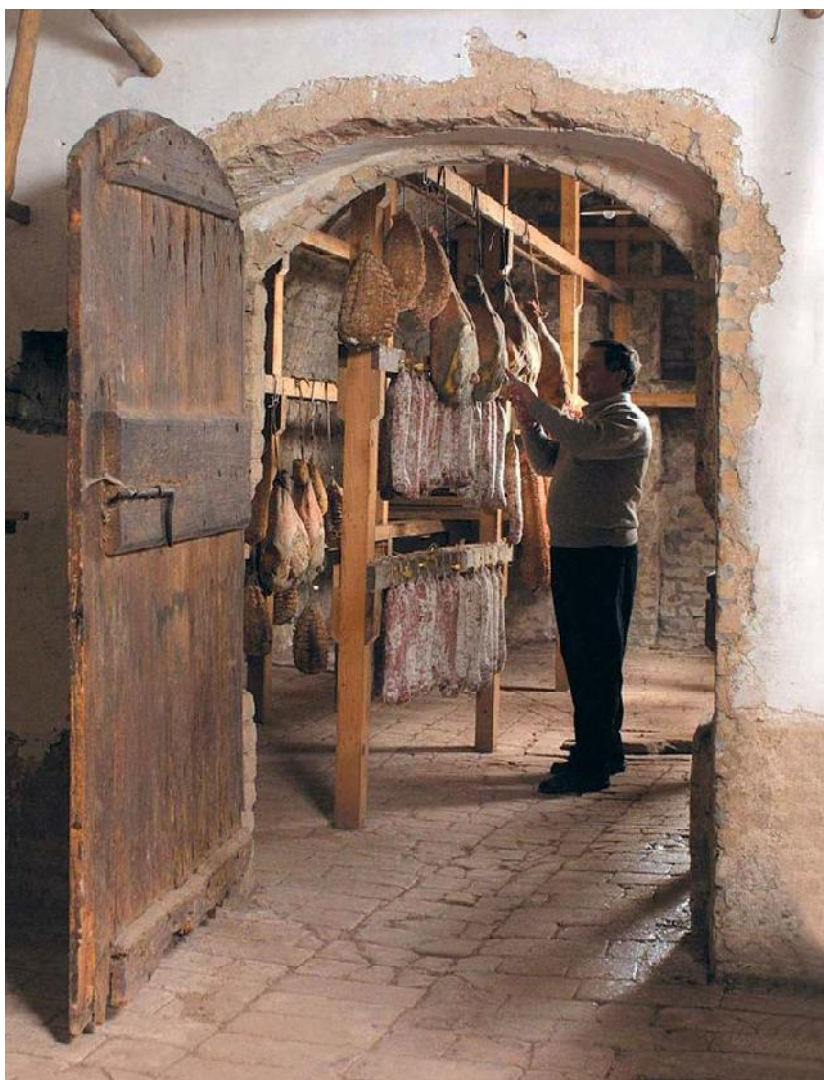
Con l'aumento del fabbisogno in carne e con il conseguente aumento del numero di maiali vicino ai caseifici si è creata una situazione di inquinamento ambientale che ha costretto le autorità sanitarie a porre restrizioni a questo tipo di sinergia. Gli allevamenti sono perciò stati concentrati in pianura vicino alle grandi arterie stradali in modo da garantire rapidi collegamenti con mangimifici, macelli e stabilimenti di produzione dei salumi e sono state dettate norme per limitare al massimo il loro impatto ambientale.

La macellazione domestica veniva eseguita nei mesi invernali, perché il freddo del periodo garantiva le migliori condizioni di conservazione della carne. Ora questa operazione viene eseguita in tutti i periodi dell'anno e la macellazione industriale è caratterizzata dall'impiego di tecnologie, dall'organizzazione del lavoro a catena e dalla separazione dei vari ambienti per garantire l'igienicità della produzione.

Per il futuro, diventerà fondamentale puntare sulla qualità dell'ambiente di allevamento e degli alimenti zootecnici, sul rispetto del benessere dell'animale e dell'ambiente, in altri termini sulla sostenibilità complessiva.

I fattori che influenzano la qualità di un prodotto salumiero dipendono non soltanto dalla tecnologia di trasformazione e di stagionatura, ma soprattutto dal sistema di allevamento, dalla velocità con cui cresce l'animale, dalla quantità e qualità dell'alimento somministrato e dalle modalità di trasporto e di macellazione.

La cantina di una Fattoria Didattica del parmense: Prosciutti di Parma, Culatelli di Zibello e Salami di Felino completano la stagionatura in un ambiente ideale.



Il salame Felino

È un prodotto di carne suina tritata, condita con sale e aromi, insaccata in un budello e sottoposto ad una stagionatura minima di 40 giorni. Il nome Felino deriva da quello del paese, perché nel XIX secolo qui erano concentrati in gran numero i produttori che lavoravano la carne utilizzando una tecnica e una scelta delle carni che si tramanda da generazioni. Si utilizzano esclusivamente carni fresche di suino nazionale pesante, allevato nelle regioni Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte, Veneto e Toscana e macellato ad un peso non inferiore a 130 Kg.

Un bel salame Felino ha una forma cilindrica con un'estremità più grossa dell'altra, un diametro di circa 5 cm, una lunghezza di circa 40 cm e peso medio intorno a 1Kg. In una particolare tipologia di

prodotto la lunghezza può arrivare ad oltre 1 m. La superficie esterna è asciutta e coperta di una muffa biancastra. Il salame è legato in modo caratteristico con uno spago. La carne deriva dai muscoli della spalla, dalle rifilature dei prosciutti, del lombo e della pancetta. Il grasso presente in queste parti muscolari è sufficiente per la preparazione di un impasto ben equilibrato. La quantità di grasso presente è di circa il 30%. Il sale indispensabile per favorire la conservazione (perché ha azione disidratante e blocca l'attività dei microbi) viene aggiunto per circa il 2,5% in peso. Vengono anche impiegate spezie ed erbe aromatiche con funzione aromatizzante e antimicrobica, come il pepe nero intero che ha una blanda azione conservativa e l'aglio pestato che contiene il solfuro di allile, una sostanza che ha proprietà antimicrobiche. All'impasto possono essere anche aggiunti vino bianco e spezie come cannella, zenzero, chiodi di garofano, anice, noce moscata, zafferano, rosmarino, salvia, finocchio, alloro, basilico, sedano secondo ricette gelosamente custodite dai vari produttori. La carne di salame è contenuta in un budello, ottenuto esclusivamente dal maiale, che ha la funzione di separare il prodotto dall'ambiente esterno evitando il contatto diretto con l'aria. Viene utilizzato il budello *gentile* di suino, che è il tratto terminale dell'intestino retto, accuratamente lavato e trattato in un bagno di acqua e aceto, tagliato e cucito ad una estremità. Come si sviluppa il processo produttivo del salame Felino? Nel processo produttivo le carni vengono selezionate e private delle parti tendinee, quindi tagliate in pezzi di circa 6-8 cm. I pezzi vengono inseriti in un tritacarne che produce un macinato. L'impasto è posto in una vasca dove viene miscelato assieme agli altri ingredienti. Quando l'impasto è pronto, viene messo nell'insacatrice, che lo spinge, tramite un pistone, verso un becco nel quale viene infilato il budello. I salami ottenuti vengono legati manualmente con un'unica corda, a passi trasversali radi e con occhiello finale per poterli appendere a stagionare. Durante i primi giorni, nella fase dell'asciugatura, con temperature e umidità relativamente alte, il salame si disidrata negli strati più superficiali e si sviluppano i batteri lattici che producono acido lattico che contribuisce alla conservabilità.

Successivamente nella fase di stagionatura con temperature e umidità via via più basse, oltre ad un'ulteriore disidratazione avvengono i processi di maturazione, durante i quali si modificano alcuni elementi, e si formano dei composti che conferiscono l'aroma caratteristico.

Il salame si conserva a temperatura ambiente per effetto dell'azione combinata della disidratazione, dell'azione del sale e del salnitro e della acidificazione ad opera dei batteri lattici.

In tavola

Scheda nutrizionale del Salame Felino

Il poeta parmigiano Renzo Pezzani (1898-1951) scrisse questa poesia per celebrare il successo del salame parmigiano presso i “forestieri”:

“Al Salam Pramzàn”

*Där a von dal “salam”, al s’volta indrè
 E sé l’ne’ t’da querela al t’l’assa andär
 ‘na slepa ch’at vè drè n’ora a pirlär.
 Se invéci l’è stè a Pärma e l’à tastè
 ‘na ftén’na ad coll salam ben stagionè
 che in-tal-taiär’ al fa’ na läghermén’na,
 con la péla sutila un po’ verdén’na
 cmé un bagaron dal mill catè in-tun prè,
 dols e pastos, né dséved né salè,
 ross in-tal-mäger, ross in dò l’è grass;
 al s’voltarè e l’vel diriss: “Ragass
 grassia dal complimént - L’è una bontè!”*

Il Salame Parmigiano

A dar del “salame” a uno, quello si volta indietro e, se non ti querela, ti dà una sberla che ti fa girare per un’ora. Se invece è stato a Parma ed ha assaggiato una fettina di quel salame ben stagionato che nel tagliarlo geme una lacrimuccia, con la pelle sottile e un po’ verdolina come un vecchio baiocco di rame trovato in un prato, dolce e pastoso, né insipido né salato, rosso nel magro e rosso nei lardelli; si volterebbe e vi direbbe: “Ragazzi, grazie del complimento: è una bontà!”



Il salame Felino, che si presenta con grana media e piccolo diametro, fa parte della famiglia italiana dei salami che si producono in tutt’Italia, tutti con caratteristiche specifiche. Si distingue nettamente dal Milano a grana fine o dal Napoli più piccante e speziato o ancora dal Cacciatore più piccolo e con grana diversa. In bocca è morbido, delicato e saporito, talvolta con un gusto di fondo che ricorda le muffe di cantina. Per essere sempre apprezzato nel suo profumo e nel suo gusto va conservato, secondo la tradizione, al fresco, avvolto in un canovaccio di cotone inumidito con un filo di vino bianco. Il modo più semplice e migliore per gustarlo appieno, per gli adulti, è quello tradizionale del territorio parmense e, in genere, emiliano, su una fetta di pane casareccio, accompagnato da un bicchiere di vino Lambrusco. Dal punto di vista nutrizionale il salame è un’ottima fonte di proteine nobili, di minerali importanti come ferro e zinco, in forme facilmente assimilabili e di vitamina come B1, B2 e B12. Il consumo della carne suina e quindi dei salumi da essa prodotta soddisfa una parte importante del fabbisogno giornaliero di svariati componenti necessari al metabolismo umano. Per esempio 100 g di carne suina o di salumi in genere forniscono il 19% della vitamina B2 e il 15% del ferro per il fabbisogno giornaliero. Il salame ha risentito positivamente delle modifiche della composizione della carne suina che le nuove tecniche di allevamento hanno determinato. Il contenuto di grassi si è ridotto, così come è migliorata la qualità, con una prevalente percentuale di grassi insaturi ed un basso tenore di colesterolo. Così per il Salame Felino gli esperti hanno fornito questa analisi.

COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO DEL SALAME FELINO (Valori per 100 g di parte edibile) (Fonte: Consorzi di tutela)

TIPO DI SALAME	ACQUA EDIBILE g	PROTEINE g	LIPIDI g	GLUCIDI g	ENERGIA KCAL*/KJ**
Felino	35,2	30,5	27,9	0,50	375/1569

*Nella nutrizione la *grande calorica* (o KCAL), equivalente a 1000 cal è utilizzata per indicare l'apporto energetico di un alimento. La determinazione dell'apporto calorico (375 per il nostro Felino) è calcolato in riferimento allo zucchero (glucosio), che è l'alimento naturale di più semplice assimilazione. Tenendo conto che un g di zucchero sviluppa 3,92 KCAL, un grammo di proteina circa 4 KCAL e un grammo di lipidi circa 9 KCAL, tutti gli altri alimenti devono essere rapportati ad essi per calcolarne l'apporto energetico.

** I KJ sono calcolati in base all'equazione 1KJ=4,184 KCAL.

Ottimo come antipasto, come *snack* o come secondo piatto, il modo più semplice di gustare il salame è accompagnarlo al pane. Il Salame Felino è un indispensabile componente del classico antipasto parmigiano e va mangiato con il pane casalingo o meglio con la Torta fritta (pasta di pane tagliata a strisce sottili e fritta in abbondante strutto bollente).

Unica raccomandazione è la scelta dell'affettatura giusta.

L'affettatura in spessori molto fini esalta la fragranza dei salami di grande dimensione. Per il salame la tradizione tramanda un'affettatura in spessori più consistenti (nello spessore della fetta deve stare esattamente un grano di pepe nero).

La tradizione vuole che il salame Felino sia affettato con un taglio inclinato di 60 gradi per produrre fette allungate, per evidenziare la grana ed evitare, nel caso il salame sia consumato fresco, la possibile sbriciolatura della fetta.

Ricette per gustare il Salame Felino

* A MERENDA

Una buona merenda deve essere contenuta entro i valori nutrizionali seguenti:

Queste preparazioni sono molto energetiche e ricche di grassi e proteine. Devono quindi essere inserite in un corretto stile di vita, che prevede anche attività motoria.

MASCHI	FEMMINE
227 - 279 KCAL	186 - 229 KCAL
949 - 1167 KJ	778 - 958 KJ

Valori calcolati da Società Italiana Nutrizione Umana secondo la tabella LARN n. 17, pag. 45 per un'età indicativa di 14, 5 anni.

PANE E SALAME FELINO (Valori nutrizionali per 1 porzione)

INGREDIENTI	PESO LORDO	P.E.% parte edibile	NETTO	PROTIDI	GLUCIDI DISPONIBILI	LIPIDI	KCAL/KJ TOTALI
Pane tipo 00	40 g.	100	40	3,44	26,76	0,16	
Salame Felino	40 g.	100	40	12,20	0,20	11,16	
TOTALE GRAMMI				15,64	26,96	11,32	
TOTALE KCAL				62,56	107,84	101,88	272,30 / 1139,30
% KCAL				23%	39,6%	37,4%	

SALAME FELINO E TORTA FRITTA (Valori nutrizionali per 1 porzione)

INGREDIENTI	PESO LORDO	P.E.% parte edibile	NETTO	PROTIDI	GLUCIDI DISPONIBILI	LIPIDI	KCAL/KJ TOTALI
Torta fritta	50 g	100	50	5,00	32,25	5,67	
Salame Felino	40 g.	100	40	12,20	0,20	11,16	
TOTALE GRAMMI				17,20	32,45	16,83	
TOTALE KCAL				68,80	129,80	151,47	350,07 / 1465,40
% KCAL				19,70%	37,10%	43,30%	

Torta fritta

La torta fritta è una tipica preparazione della provincia di Parma di origine Longobarda. Le paste salate fritte sono citate nei trattati di cucina. Questi s'occupavano della gastronomia dei palazzi signorili, non della cucina dei poveri, che avevano un'alimentazione basata su polente e soprattutto sul pane ed, in rapporto a questo, anche pasta fritta.

Un tempo, i padani s'alimentavano di zuppe e di pane. Unico sostituto del pane, di rapida produzione e senza necessità d'aggiungere uova, come sfoglia da cuocere in acqua o brodo, era la pasta d'acqua, farina e un poco di sale, fritta nel grasso, un procedimento che rende la pasta gustosa

Fare una buona pasta salata fritta non è facile. È necessario raggiungere un delicato equilibrio tra la composizione della pasta, il suo spessore, la quantità di sale (che determina anche la cosiddetta acqua libe-

ra) ed il livello termico del calore fornito dal grasso. Il sale, in limitata quantità, deve essere uniformemente distribuito nella pasta, lavorata a lungo. Lo spessore della pasta condiziona l'azione del calore, che deve rapidamente friggere le superfici rendendole giustamente, ma non troppo, croccanti, evitando una penetrazione del grasso che produrrebbe una torta fritta troppo unta

Le paste salate fritte sono un importante "marcatore culturale" della cucina dell'area centro-orientale dell'Emilia Romagna (da Bologna a Parma) e ne esistono varianti, come quella "soffice" con le patate, quindi più recente, e quella "croccante", più legata alla tradizione.

Come si prepara la torta fritta (una delle tante varianti)

Ingredienti: 1 kg di farina, un cucchiaio d'olio, latte, strutto per friggere (o olio).

Come procedere: fai la fontana nel mucchietto di farina, al centro metti l'olio, un pizzico di sale, poi inizia ad impastare unendo acqua tiepida o latte (circa 400 g a discrezione). Lavora la pasta e falla riposare in luogo tiepido avvolta in un tovagliolo. Prepara poi la sfoglia in 3 mm di spessore e ritagliala a rombi che friggerai in abbondante strutto bollente.

* A PRANZO O A CENA

INSALATA CALDA DI BROCCOLI, FAGIOLI E SALAME (Valori nutrizionali per 4 porzioni)

INGREDIENTI	PESO LORDO	P.E.% parte edibile	NETTO	PROTIDI	GLUCIDI DISPONIBILI	LIPIDI	KCAL/KJ TOTALI
Broccoli	600 g.	60	360	10,44	7,20	1,08	
Fagioli secchi	200 g.	100	200	40,40	95,40	4,00	
Salame di Felino	100 g.	100	100	30,5	0,50	27,90	
Olio	15 g.	100	15	0	0	14,99	
Peperoncino	q.b.						
Sale	q.b.						
TOTALE GRAMMI				81,34	103,10	47,97	
TOTALE KCAL (per ogni persona: 292,4 KCAL /KJ)				325,36	412,40	431,73	1169,49 / 4895,00
% KCAL				27,80%	35,30%	36,90%	

Come si prepara l'insalata

Ingredienti: 600 g di broccoli, 200 g di fagioli secchi, 100 g di salame Felino, peperoncino rosso piccante, olio e sale.

Come procedere: metti a bagno in acqua fredda per una notte i fagioli secchi. Poi scolali, versali in una pentola colma d'acqua e fai cuocere, a fuoco medio e a recipiente coperto, per circa un'ora, calcolando il tempo dall'inizio dell'ebollizione. Lava i broccoli, tagliali a cimette e cuocili in una pentola con abbondante acqua salata per circa 5 minuti. Fai scaldare l'olio in una padella e unisci i fagioli e le cimette di broccoli ben scolati, poi anche il salame Felino tagliato a listarelle. Regola di sale, unisci il peperoncino e fai insaporire a fiamma media per qualche minuto. Condisci con un filo di olio crudo.



Il maiale in una romantica incisione di Carlo Chessa (1855–1912) databile al 1895. Il motto latino recita: “Nel segno del maiale, ogni tristezza lascerà il posto alla gioia”.

Un prodotto che viene da lontano

La storia del Salame Felino

Origine del termine “salame”

Nel lessico della lingua italiana il vocabolo “salame” è documentato a partire dall’anno 1542. Si ritiene che questo termine derivasse dal latino medioevale *salamen* che significava “insieme di alimenti salati” ed era usato abitualmente per il pesce conservato con il sale. Nel Parmense, nel tardo medioevo, i salumi erano citati frequentemente con il termine di “*carni salatas*” e mai con quello di “*salamen*”.

Un registro della corrispondenza del Comune di Parma del 1436, scritto in un latino ormai contaminato da parole italiane, appare il termine “*sallamine*” che non può che riferirsi al nostro insaccato.

Cenni della storia del salame

Il periodo più lontano

Scavi del 1974, a Monte Leoni, nei pressi di Felino, hanno riportato alla luce tracce di un insediamento terramaricolo risalente all’Età del Bronzo (XIV sec. a.C.) in cui sono stati ritrovati vicino al focolare numerose ossa di animali fra cui spiccavano, per quantità, quelli di maiale, a testimoniare la significativa presenza nella zona, fin da quei tempi, di questi animali.

Ma i primi documenti esistenti risalgono alla civiltà egizia in cui sappiamo che si conservavano con il sale la cacciagione e i volatili; addirittura c’è una scena, trovata nella tomba di Ramsete III (1166 a.C.), in cui sono raffigurati, appesi a dei bastoni, oggetti che potrebbero benissimo essere salami o salsicce.

Man mano che si guarda ad epoche meno remote, si trovano documenti che permettono di constatare quanto l’utilizzo della carne conservata sia di origine antichissima.

Nel V sec. a.C., Aristofane, nelle sue *Commedie*, usa alcuni termini che il dizionario traduce come *salsicce*.

Il periodo romano-barbarico

In epoca romana, oltre all’apprezzatissimo prosciutto (“*perna*”), si trovano svariati tipi diversi di insaccati di maiale diversi per gusto e per tipo di budello utilizzato: *apexabo* (salsiccia in intestino tenue), *longavo* (salame in intestino retto), *fondulus* (salame in intestino cieco), *lucanica* (salsiccia così chiamata perché la più apprezzata era prodotta dai Lucani). Nel II sec. a.C. Polibio annota come dalla Pianura Padana, così ricca di querce e di ghiande, provenisse la maggior parte dei suini macellati in Italia per l’alimentazione privata e per il



Alcuni aghi da spago, utilizzati per la lavorazione del salame: quelli con la punta aguzza servivano per cucire i budelli; quelli a punta piatta o arrotondata erano invece utilizzati per la legatura esterna. Gli oggetti sono oggi conservati presso il Museo del Salame di Felino (Foto L. Galloni).

sostentamento degli eserciti; Strabone (storico e geografo del I sec. a.C.), addirittura, documenta nella sua *Geografia* l'invio a Roma di 4000 pezzi di carne salata di maiale per approvvigionare l'esercito e sfamare la Capitale.

Successivamente, con le invasioni barbariche, le tradizioni delle popolazioni di origine celtica e longobarda portano il maiale e i prodotti che ne derivano al rango di protagonisti nel panorama gastronomico della nostra zona; tanto importanti che l'*Editto* (643 d.C.) del re longobardo Rotari considerava reati da punire con la stessa pena, le offese arrecate ad un "Maestro Porcaro" e quelle ad un "Ministeriale".

Dal Medioevo ai nostri giorni

Per il Medioevo abbiamo la splendida testimonianza iconografica degli scultori d'epoca romanica che, in molte delle chiese a cui lavorano, documentano l'uccisione del maiale e la produzione dei salami.

Così abbiamo i vari "cicli dei mesi", o "dello zodiaco" che per esempio nelle cattedrali di Fidenza e Ferrara, nella Pieve Santa Maria ad Arezzo (nell'archivolto del portone centrale), o in altre parti del monumento (Cattedrale di Parma, Chiesa di San Colombano a Bobbio, Basilica di San Marco a Venezia), rappresentano questo evento.

Nel XIII sec. nasce la Corporazione dei Beccai da cui, nel XV sec. si staccano i pizzicagnoli che fondano la Corporazione dei Lardaroli (1459) e vendono, oltre al burro e al formaggio, i prodotti derivati dalla conservazione delle carni di maiale (lardo, prosciutto, salame, salsiccia, ...).

Nel XVI sec., a Parma, il mercato quotidiano dei Lardaroli si svolge proprio nel centro della città: nella *Nova via Beccariorum* (oggi via Cavour), in *Borgo Bondiola* (!) (oggi b.go A. Mazza) e in *Borgo Salame* (!) (oggi b.go Zaccagni). Due volte alla settimana, poi, al mercoledì e al sabato, un'esposizione e vendita più consistente si tiene addirittura in *Piazza Grande* (oggi p.zza Garibaldi), con la presenza anche di maiali vivi, condotti in branco attraverso le vie della città. Sono di questo periodo anche i primi libri di cucina in cui si possono trovare svariate indicazioni per produrre salami e salsicce, che descrivono materie prime e operazioni da utilizzare per ottenere "buoni risultati". Nonostante la fiorente attività dei Lardaroli, il salame, come in genere la carne, rimane un alimento destinato esclusivamente ai ceti con buona disponibilità di denaro, oppure alle famiglie che allevano gli animali da macellare che, però, si devono accontentare delle parti meno nobili che non possono essere utilizzate per la vendita.



Sopra, il registro della corrispondenza del Comune di Parma del 1436, scritto in un latino contaminato da numerose parole italiane, in cui compare – ingrandito nell’ovale – il termine “sallamine”, riferito al noto insaccato (Parma, Archivio Storico Comunale).
Sotto, una veduta dell’abitato di Felino nei primi anni del Novecento.

Dalla metà del XX sec., carne e salumi diventano alimenti di uso più generalizzato. La produzione del salame nella zona di Felino, grazie alla qualità del prodotto viene sempre più richiesto in Italia e all’estero sin dalla prima dominazione dei Borbone e, successivamente, dal dominio napoleonico. Nel XIX sec., nel territorio di Felino, operano già 12 produttori di salame (a Parma gli iscritti alla Camera di Commercio sono solo 3), e l’importanza della lavorazione è tale che le leggi a tutela della salute pubblica diventano sempre più frequenti e restrittive, con indicazioni sempre più dettagliate di controlli e divieti che, nei primi decenni del 1900, concorreranno al riconoscimento del marchio “Felino” come sinonimo di bontà e qualità per il salame prodotto nella zona.

