

La produzione suinicola e la tradizione salumiera in Piemonte: storia- sapere- attualità

A riprova dell'importanza economica che l'allevamento del suino riveste in Piemonte, sulla scorta dei dati desumibili dagli annuari statistici, si può affermare che fin dalla costituzione del Regno d'Italia, tale allevamento è stato l'unico settore zootecnico regionale a mostrare un andamento in costante crescita e sviluppo. L'attuale consistenza del patrimonio suinicolo piemontese ammonta ad oltre 1.072.000 capi pari al 12,4% di quello complessivo nazionale. Molte delle carni ottenute da questi animali, necessariamente quelle conferite al circuito del Parma marchiato, vengono "lavorate" fuori regione. Ciononostante la tradizione salumiera piemontese, da cui scaturisce anche quest'ultima IGP del "Salame Piemonte", vanta origini antiche testimoniate non solamente dalle fonti documentali classiche, a cui si è fatto riferimento per l'ottenimento dell'IGP "Salame Piemonte", ma anche da fonti iconografiche.

Vale la pena di ricordare e sottolineare il valore degli affreschi del XIII secolo, opera di Giacomo Jaquerio, che si possono ammirare nella Precettoria di Sant'Antonio di Ranverso, esempio di gotico in Piemonte, a sottolineare non solo il profondo legame del culto del Santo con i suini. In alcuni degli affreschi si può osservare una processione di fedeli che spingono del bestiame tra cui dei maiali, neri o neri con cinta scapolare chiara, ed altri fedeli, al seguito, che portano alcuni trionfi di salumi e prosciutti.

Inusuale anche l'affresco dell'abside della parrocchiale di Groscavallo, risalente all'800 ad opera di Andrea Gastaldi. Sulla destra della tavola imbandita, a cui è assiso il Nazzeno con la Maddalena ai suoi piedi, si riconosce un servitore che sta portando un vassoio su cui è posto un salame. Nulla di religioso, ma piuttosto un forte richiamo di chi aveva voluto e finanziato l'opera, una famiglia di salumai locale. Una testimonianza, in questo caso, della grande tradizione per l'arte salumiera nella zona della val Grande da cui generazioni di norcini e salumieri scesero a valle per poi stabilirsi in molte zone del Piemonte.

Secondo la zonazione geografica proposta da Ballarini (2001) la produzione salumiera piemontese si inserisce nell'area individuata come zona celtica, area che accomuna oltre al Piemonte la Lombardia, il Veneto e Liguria. La produzione è caratterizzata da salumi crudi e cotti accumulati dalla moderata quantità di sale impiegata per la conservazione. Proprio quest'ultimo elemento rappresenta un ulteriore tratto distintivo e di legame con il territorio essendosi l'arte salumiera, compresa quella piemontese, sviluppata prevalentemente lungo le cosiddette "vie del sale" lungo le quali viaggiava il prezioso elemento proveniente dalle regioni costiere verso quelle interne.

Il "Salame Piemonte" nasce quindi da una antica e sapiente tradizione e saper fare che si manifesta in tutte le sue caratteristiche grazie al connubio tra arte, carni e caratteristiche pedoclimatiche del territorio piemontese. Si tratta di un saper fare che si è tramandato soprattutto attraverso la tradizione orale; solo alla metà dell'800 compaiono le prime informazioni scritte. Coincide con questo periodo la fase predominante di passaggio da un'attività familiare ad una artigianale; ne consegue l'aumento della produzione che trova uno sbocco commerciale nelle prime salsamentarie

che si aprono nelle città: da sostentamento della famiglia rurale il salame diventa un alimento di “pronto uso” che si affaccia con sempre maggior frequenza sulla tavola delle famiglie.

Intorno agli anni 20 del secolo scorso, Ildefonso Stanga, uno dei più illuminati ed innovatori suinicoltori nazionali, così si esprime in merito alla richiesta di carne suina destinata alla “fabbricazione abbondantissima del *salame tipo Milano* che ha grandissima importanza nell'alimentazione dell'operaio delle grandi città industriali, dell'Italia settentrionale. fiorenti stabilimenti industriali in Lombardia, Emilia e Piemonte”.

Con l'inizio del '900 la produzione artigianale viene quindi affiancata da quella industriale definendo di fatto il panorama produttivo nazionale che, *mutatis mutandis*, ancora oggi caratterizza la nostra produzione salumiera, con le proprie specificità regionali, in cui coesistono piccole e grandi aziende.

In un tale contesto storico e sociale il “Salame Piemonte” è considerato uno tra i prodotti più nobili presenti nelle dispense delle popolazioni rurali e non. È chiamato anche “el salam bun” dal sapore dolce e si affetta nelle grandi occasioni.

Il primo riferimento ufficiale compare nel 1948 nel bollettino della CCIAA di Torino: alla voce Salame Crudo, tipologia “Piemonte puro suino”.

Oggi le moderne tecnologie consentono di raggiungere uno standard igienico qualitativo del prodotto inimmaginabile fino a qualche decennio fa. All'industria salumiera va il merito di aver saputo mantenere il saper fare della tradizione nella conservazione delle carni suine ed adeguarle alle esigenze del consumatore.

Oggi il Salame Piemonte IGP è il risultato di questo saper fare che attraverso l'applicazione di metodi semplici e naturali, l'uso di ingredienti di qualità - peculiare l'aggiunta di vino rosso dei tipici vitigni barbera, dolcetto o nebbiolo – continua ad impreziosire le nostre tavole come un tempo e a soddisfare le richieste di un consumatore sempre più attento sia alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali, sia a quella componente edonistica extranutrizionale del cibo che contraddistingue quello che si può oramai definire il consumatore post moderno attento alla sostenibilità del sistema e ai valori simbolici e sociali che al cibo si accompagnano.