



# La Grande Salumeria Italiana

A CURA DI  
**COSTANTINO CIPOLLA**

**GS** e **Gusto  
Società**

**FRANCOANGELI**

## Informazioni per il lettore

Questo file PDF è una versione gratuita di sole 20 pagine ed è leggibile con



La versione completa dell'e-book (a pagamento) è leggibile con Adobe Digital Editions. Per tutte le informazioni sulle condizioni dei nostri e-book (con quali dispositivi leggerli e quali funzioni sono consentite) consulta [cliccando qui](#) le nostre F.A.Q.





# Collana Gusto e Società

## PROGETTI EDITORIALI, CULTURALI, FORMATIVI

La collana "Gusto e Società" rappresenta uno spazio originale di approfondimento, riflessione e diffusione editoriale sui molteplici riflessi del "gusto", passando dalla cifra insondabile del "non so che" mediato dai sensi e dall'intelletto che rende possibile al soggetto apprezzare, preferire, desiderare, scegliere qualcosa, sino ad una sorta di oggettività che il contesto storico sociale, culturale, geografico manifesta in regole, spesso non scritte e non palesemente accessibili in quanto tali.

Nata nel 2008 come Cucina e Società, nel 2012 Gusto e Società ne assorbe gli intenti e li amplia, mantenendo la volontà di produrre nel contempo contributi scientifici e di taglio divulgativo.

### **Aree di interesse e obiettivi**

La collana raccoglie testi, manuali, rassegne, confronti, dibattiti che concorrono a definire o richiamare, secondo varie prospettive disciplinari e culturali, questioni e tematiche variamente legate al gusto.

In tale ottica temi quali l'alimentazione umana, sia nei suoi aspetti culinari sia enologici, la tipicità dei prodotti, la loro commercializzazione, le attività turistiche o il mondo alberghiero e dunque l'ospitalità in senso vasto rientrano a pieno titolo negli interessi della collana. A questi, si affiancano altri ambiti (non meno rilevanti) come la moda, l'arredamento, la musica e l'arte nei suoi aspetti più legati alla fruizione e alla valorizzazione sociale, sia nei suoi aspetti di eccellenza sia nelle sue dimensioni di quotidianità.

I volumi inseriti nella collana sono articolati, a seconda del taglio, nelle due sezioni:

#### **1) Metodi e Strumenti**

in questa sezione sono pubblicati testi sui temi propri della collana, di tipo generale e teorico, anche di taglio storico, osservati da diversi ambiti, come quello sociologico, psicologico, economico, formativo, storico.

#### **2) Ricerche**

in questa sezione sono pubblicati testi che riportano ricerche sia teoriche sia empiriche, con una predilezione per la dimensione locale e specialistica, in un'ottica multidisciplinare.

È attivo il Master di I livello "Enogastronomia ed Ospitalità" presso l'Università degli Studi di Bologna (varie edizioni).

### **Garanzie di serietà scientifica e libertà di pensiero**

Gusto e Società è retta da un comitato scientifico ed uno editoriale, che coinvolgono diverse professionalità con l'obiettivo comune di garantire correttezza metodologica e scientifica dei contributi proposti, pur nella massima indipendenza degli autori e dei contenuti trattati, in termini di pluralità, responsabilità e tolleranza dei punti di vista espressi.

Tutti i testi sono a tal fine preventivamente sottoposti ad almeno due referee anonimi.

### **Comitato scientifico**

Costantino Cipolla (*Coordinatore*), Giulio Biasion (*Edihouse*), Cristina Bragaglia (*Cinema e televisione*), Nicoletta Cavazza (*Psicologia sociale*), Giordano Conti (*Ser.In.Ar*), Paolo Corvo (*Università degli Studi di Scienze Gastronomiche*), Carole Counihan (*Millersville University*) Marco Dalla Rosa (*Tecnologie alimentari*), Alberto Lupini (*Gastronomia*), Luca Mazzara (*Economia aziendale*), Lubiano Montaguti (*Formazione*), Massimo Montanari (*Casa Artusi*), Paolo Polettini (*Festival della Letteratura di Mantova*), Antonio e Nadia Santini (*Ristorazione*), Asterio Savelli (*Sociologia del turismo*), Domenico Secondulfo (*Sociologia dei consumi*), Luisa Stagi (*Alimentazione*), Enzo Strano (*Le Soste*), Piero Valdiserra (*Marketing del vino*).

### **Segreteria scientifica**

Francesca Guarino (*Università degli Studi di Bologna*): gustosocieta@gmail.com

### **Comitato editoriale**

Gabriele Manella (*coordinamento: gabriele.manella@unibo.it*), Annalisa Balestreri, Matteo Bernardelli, Michele Bonazzi, Paola Canestrini, Teresa Carbone, Renato Carletti, Barbara Ciotola, Romina Corbara, Renato Ferrari, Linda Lombi, Giuditta Lughì, Lucio Meglio, Susy Patrito Silva.

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: *www.francoangeli.it* e iscriversi nella home page al servizio “informazioni” per ricevere via e-mail le segnalazioni delle novità o scrivere, inviando il loro indirizzo, a: “FrancoAngeli, viale Monza 106, 20127 Milano”.

# La Grande Salumeria Italiana

A CURA DI  
COSTANTINO CIPOLLA



Cucina  
e Società

FRANCOANGELI

RICERCHE

Il volume è stato realizzato con il contributo della Raspini SpA e del Consorzio Salame Piemonte IGP



La cura redazionale ed editoriale del volume è stata realizzata da Carmela Anna Esposito

Copyright © 2017 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

*L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito [www.francoangeli.it](http://www.francoangeli.it).*

# Indice

<b>Prefazione. Il salame quale succulenta varietà della prestigiosa salumeria italiana, tra storia e tutela della tipicità: il Salame Piemonte IGP, di Umberto Raspini</b>	pag. 9
<b>Introduzione, di Costantino Cipolla e Carmela Anna Esposito</b>	» 15
<b>I Parte – Temi generali</b>	
<b>1. Dal suino alle carni (e i vari tagli): la lavorazione e la stagionatura, di Ivo Zoccarato</b>	» 23
<b>2. Assaggiare per conoscere: analisi sensoriali dei salumi, di Bianca Piovano</b>	» 43
<b>3. La salumeria: regina nelle osterie, ancella nei ristoranti. Percorsi sociali del consumo degli affettati tra celebrazione e oblio, di Franco Alessandro Fava</b>	» 64
<b>4. I consumi alimentari, di Paolo Corvo e Giovanni Benasaglio</b>	» 91
<b>5. I consumi di salumi in Italia e nel mondo, di Annalisa Balestreri</b>	» 109
<b>6. Il significato simbolico del cibo: l'esempio dei salumi, di Renato Ferrari</b>	» 127
<b>7. L'iconologia degli insaccati, di Elisabetta D'Ambrosio</b>	» 142
<b>8. Il cibo come industria e come tradizione: l'esempio dei salumi, di Piergiorgio Degli Esposti</b>	» 160

<b>9. Le professioni dei salumi</b> , di <i>Paolo Poletti</i>	pag.	176
<b>10. La formazione istituzionale e non istituzionale</b> , di <i>Michele Bonazzi</i>	»	194
<b>11. Il cibo come linguaggio sociale: significati e pratiche della nostra alimentazione</b> , di <i>Roberta Paltrinieri</i>	»	207
<b>12. Gli strumenti per la tutela e la valorizzazione dei salumi di qualità</b> , di <i>Andrea Martini, Giovanni Peira ed Alessandro Bonadonna</i>	»	221
<b>13. I costi di produzione fra artigianalità e industria</b> , di <i>Alberto Spisni e Stefano Lambri</i>	»	270
<b>14. I salumi: stili di servizio e forme di abbinamento</b> , di <i>Giovanni Benasaglio</i>	»	284
<b>15. Il marketing online dei salumi</b> , di <i>Annalisa Plava</i>	»	306
<b>16. La critica e il consumo critico</b> , di <i>Flavia Atzori</i>	»	326
<b>17. I salumi nell'arte</b> , di <i>Gabriele Di Francesco</i>	»	334

#### **II Parte – La grande tradizione italiana: analisi territoriali**

<b>18. Il maiale e la norcineria tradizionale italiana: cultura materiale e simbologia</b> , di <i>Giampaolo Fassino</i>	»	363
<b>19. Saperi volatili e stili culturali</b> , di <i>Lia Giancristoforo</i>	»	379
<b>20. Profilo storico dei principali salumi italiani</b> , di <i>Franco Alessandro Fava</i>	»	392
<b>21. Lo stile toscano</b> , di <i>Annalisa Plava</i>	»	404
<b>22. Lo stile piemontese</b> , di <i>Yann Grappe</i>	»	414
<b>23. Lo stile lombardo</b> , di <i>Anna Casella</i>	»	431
<b>24. Lo stile emiliano</b> , di <i>Alberto Spisni</i>	»	446



<b>25. Lo stile dei salumi marchigiani</b> , di <i>Gabriele Di Francesco</i>	pag.	461
<b>26. Da Norcia alla norcineria. Storia e tradizione della salumeria umbra</b> , di <i>Andrea Germani</i>	»	486
<b>27. Lo stile abruzzese</b> , di <i>Francesca Crisante</i>	»	504
<b>28. Lo stile laziale</b> , di <i>Lucio Meglio</i>	»	519
<b>29. Lo stile campano</b> , di <i>Carmela Anna Esposito</i>	»	528
<b>30. Lo stile calabrese</b> , di <i>Ottavio Cavalcanti</i>	»	539
<b>31. Lo stile sardo</b> , di <i>Alessandra Guigoni</i>	»	557
<b>Notizie sugli autori</b>	»	573



# *Prefazione. Il salame quale succulenta varietà della prestigiosa salumeria italiana, tra storia e tutela della tipicità: il Salame Piemonte IGP*

di *Umberto Raspini*

L'importante tradizione italiana nell'arte della salumeria, si caratterizza per la sua notevole varietà, diffusione ed unicità dei suoi prodotti, grazie agli ancoraggi culturali, alle tradizioni tipiche afferenti ai diversi territori, alle sapienze artigianali di preparazione e di conservazione (azione umana) e ai contesti naturali (ambiente e micro climi), ossia tutti elementi che hanno creato le condizioni indispensabili per lo sviluppo della "grande salumeria italiana".

In relazione alla zonizzazione geografica proposta da Giovanni Ballarini [2003], la produzione salumiera subalpina si inserisce nel contesto celtico, ossia in un'area vasta che accomuna il Piemonte, la Liguria, la Lombardia, l'Emilia Romagna e il Veneto, relativamente alle produzioni caratterizzate da salumi crudi e cotti, accomunate a loro volta da una piccola quantità di sale utilizzato per la conservazione, identificando così il tratto distintivo e il legame con il territorio, a suo tempo attraversato per quanto riguarda il Piemonte e la Liguria dalle "vie del sale", ossia i viatici che rappresentavano un importante elemento di scambio commerciale, unitamente alle spezie, tra i territori del mare e quelli interni pedemontani, collegati tra di loro dai passi alpini e dal passaggio agevolato tramite il Buco di Viso alle pendici del Monviso: il primo traforo alpino europeo fatto scavare dal Marchese di Saluzzo Ludovico II nel 1479.

Nella vasta area "celtica" e in particolare il territorio identificato dal corso del fiume Po, ossia l'area Padana, la tradizione della "domesticazione" del suino (*sus palustris*) risale almeno a novemila anni or sono, come testimoniato dai reperti archeologici di epoca neolitica. La zona Padana interessata era ricoperta da boschi ricchi di ghiande che rappresentavano per i suini e i cinghiali alimenti ghiotti e ricercati per il loro nutrimento.

L'allevamento domestico dei suini rappresentava sin dall'antichità un elemento fondamentale di nutrimento di origine animale, nonché di scambio nell'economia della nobile civiltà georgica che associava l'allevamento di animali da riproduzione alla coltivazione delle terre, ove si generavano i

prodotti agricoli di consumo diretto, come frutta e verdura, o di successiva lavorazione, come il frumento o la produzione di vino o di olio di oliva.

Notevoli testimonianze sono giunte fino a noi dalle fonti scritte di età romana, come ad esempio il trattato *De Re Rustica*, ove compare la citazione della prima fetta di prosciutto, fino a giungere all'epoca medioevale, ove il suino era collocato nella catena alimentare animale in una posizione di indiscusso primato rispetto ad altre carni di animali da allevamento o di cacciagione, sia per le succulenti qualità di cibo prelibato e sia per quelle nutrizionali, ma soprattutto per la sua possibilità di essere un alimento a lunga conservazione, capace di sfidare il naturale deperimento della carne, che lo distingueva dalle altre tipologie di carni facilmente deteriorabili.

La prima grande trasformazione da una produzione colonica di aia ad una artigianale e proto industriale si è verificata nel Settecento, ove nei grandi centri abitati si sviluppavano le macellerie e i laboratori di preparazione dei salumi, associando a volte in un unico locale l'atto di macellazione a quello propriamente commerciale (le botteghe artigianali dei norcini).

Questa evoluzione segna il passaggio della macellazione del suino da un'economia prettamente contadina ad una artigianale attraverso la diffusione della lavorazione delle carni suine nelle macellerie delle città, dando così luogo allo sviluppo delle modalità di commercializzazione e di preparazione degli insaccati, creando a sua volta nuove tipologie di offerta gastronomica, ampliando conseguentemente la gamma merceologica in esposizione.

Se nella parca economia agricola il maiale costituiva un prelibato apporto nutritivo e di scambio, successivamente nell'economia cittadina del XIX secolo rappresentava invece per alcune classi sociali un'opportunità dell'evoluzione dei consumi alimentari, con un apporto, anche se ancora limitato, di valore proteico di origine animale, nonché di gusto, che contribuì ad arricchire progressivamente le tavole delle classi sociali emergenti.

Bisognerà attendere l'inizio del XX secolo per individuare un importante punto di svolta dalle varie produzioni artigiane a quelle industriali, che caratterizzano ancora nel nostro tempo la produzione salumiera italiana, ove l'industrializzazione dei processi produttivi non ha intaccato la qualità artigianale del prodotto.

La Lombardia, il Piemonte e l'Emilia rappresentano tra le regioni italiane le realtà con la maggiore quantità e varietà di salumi di vario genere, compresi i salami per i quali sono stati censiti a livello nazionale 666 tipologie differenti.

Nel panorama estremamente diversificato delle tradizioni salumiere italiane è interessante soffermarci sulla produzione del salame che, per certi versi, rappresenta una sua specificità. Il salame, nelle sue varie modalità di preparazione e per la sua pezzatura piccola e media, da 200 grammi ad oltre il chilogrammo di peso, rappresenta per la sua praticità di consumo, per il

suo gusto piacevole di stimolo dell'appetito e del suo naturale e invitante connubio con il pane uno dei più diffusi alimenti proposti in occasioni conviviali, sovente associato al pasto di metà mattinata o del mezzogiorno prima dai contadini, impegnati dal mattino all'alba nei lavori nei campi, e poi dagli operai e manovali nelle prime realtà manifatturiere ed industriali, ove ancora non era disponibile il servizio delle mense aziendali.

«Intorno agli anni '20 del secolo scorso, Idelfonso Stanga, uno dei più illuminati ed innovatori suinicoltori italiani, 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 [...]»<sup>1</sup>.

In questo ambito la produzione piemontese di salami si colloca nel panorama nazionale in un contesto ragguardevole, considerate le storiche radici di questa lavorazione.

Il primo riferimento relativo al riconoscimento ufficiale del disciplinare di produzione del salame di produzione piemontese lo ritroviamo pubblicato sul Bollettino camerale del 1948 della Camera di Commercio Industria ed Artigianato di Torino alla voce: salame crudo, tipologia "Piemonte" puro suino. Il riferimento testimonia come la tradizione riconosca a questo prodotto una sua specifica identità ben definita anche dal punto di vista commerciale. Tale disciplinare individuava le caratteristiche di composizione e di lavorazione del Salame Piemonte, indicando le linee guida all'industria di produzione, con il compito di tutelare la tipicità artigianale del prodotto anche nei processi di produzione industriale che si stavano affermando parallelamente all'industria di trasformazione alimentare *tout court*.

Il salame piemontese si è altresì conquistato nel tempo una propria collocazione "nobile" di alimento presente nei *menù* proposti agli avventori di ristoranti e trattorie, ma anche disposti sui deschi delle ricorrenze e festività alla voce: antipasti piemontesi; ed oggi con confezionamento innovativo per il pratico consumo nelle comode vaschette, già affettato.

Nei ricettari della cucina piemontese, caratterizzata dall'eccellente varietà e ricchezza, il piatto di affettati piemontesi, salami compresi, rappresenta un *must* identificativo di quella sapiente e golosa tradizione del cibo "povero" del "bel tempo passato", così ricercato come prelibato modo di mangiar bene.

---

<sup>1</sup> Citazione desunta dalla prolusione di Ivo Zoccarato al convegno di presentazione del marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) del Salame Piemonte – Regione Piemonte – Torino 16 settembre 2016.

Il vassoio di portata adorno di fette di salame, completato da riccioli di burro degli alpeggi piemontesi, rappresenta la sublime *entrée* agli altri piatti di portata, come agnolotti, *tajarin* ed arrosti vari.

Il connubio tra il Salame Piemonte e i suoi eccellenti vini, come il Barolo, il Dolcetto e il Barbera, rappresenta il miglior modo per gustare il succulento affettato, preferibilmente a taglio spesso, se di piccolo diametro, esaltando reciprocamente i sapori, definendo ancor più il loro indissolubile legame con il territorio, oggi conosciuto nel mondo come uno dei distretti agro alimentari ed enogastronomici di assoluta qualità, ove il Salame Piemonte occupa una sua primaria collocazione tra le eccellenze della gastronomia piemontese.

Per questi motivi la recente attribuzione al “Salame Piemonte” della denominazione IGP (Indicazione Geografica Protetta)<sup>2</sup> nel luglio 2015<sup>3</sup>, a seguito dall’approvazione del suo rigoroso disciplinare a cura del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, rappresenta un importante approdo verso la tutela di un prodotto della grande tradizione della salumeria piemontese, ora protetta dal marchio del Consorzio a tutela del consumatore, indicante nel logo il profilo del Monviso in color bianco su campo blu, con inscritto il disegno del salame piemontese, stilizzato in rosso, il tutto incorniciato dalla dicitura: Salame Piemonte.

La costituzione del Consorzio Salame Piemonte, avvenuta nel 2008, è stata concepita dalle tre aziende piemontesi, con veste di soci fondatori, al fine di tutelare i consumatori, di favorire la tracciabilità del prodotto, di preservare la tradizione di produzione secondo la metodologia artigianale al fine di salvaguardare un prodotto tipico del Piemonte ed unico nel suo genere.

Il Consorzio ha seguito negli ultimi anni il complesso e rigoroso *iter* di riconoscimento dei marchi di tutela a livello europeo quali tappe fondamentali per la valorizzazione del prodotto e la sua conseguente tutela di prodotto tipico del territorio.

Senza alcun dubbio, il cibo è al centro dell’esistenza umana. Noi mangiamo ogni giorno, non solo per soddisfare le primarie necessità biologiche, ma anche come parte delle interazioni culturali e sociali e – oggi ancor più

---

<sup>2</sup> Sul tema si veda la relazione tecnico-scientifica a cura del SICCA di Parma (Stazione Sperimentale per l’Industria delle Conserve Alimentari a supporto della richiesta al Ministero dell’Agricoltura per il riconoscimento della dicitura IGP al Salame Piemonte) del Febbraio 2010.

<sup>3</sup> Gazzetta Ufficiale dell’Unione Europea del 16 luglio 2015: pubblicazione del Regolamento di esecuzione (UE) 2015/1161 della Commissione del 2 luglio 2015, recante iscrizione della denominazione “Salame Piemonte” IGP nel registro delle indicazioni geografiche protette e delle denominazioni d’origine protetta. A seguire: l’emanazione del decreto ministeriale di designazione di INOQ, quale ente di controllo, e l’approvazione del relativo Piano dei controlli per l’attribuzione dell’IGP (avvenuta nel 2015).

che un tempo – le scelte alimentari influenzano il panorama delle aree rurali e delle città in cui viviamo<sup>4</sup> e, come ben affermato da Giovanni Ballarini, oramai da tempo le scelte alimentari del consumatore sono dettate principalmente da fattori culturali e solo in parte da stimoli inconsapevoli, per questo motivo è importante nella gastronomia, ed anche nei salumi, dedicare un giusto riconoscimento al racconto (*storytelling*) sulle origini del prodotto, al fine di esaltare la sua tracciabilità ed appartenenza ad una cultura di territorio.

Nel contesto italiano il salame più di altri cibi incorpora questo stretto legame di appartenenza ai fattori culturali del territorio, esaltandone la sua particolarità e traendo dalle sue origini gli stimoli sensoriali così apprezzati.

La *mission* dei Consorzi di tutela segue proprio questa direzione, come indispensabile strumento di diffusione e di conoscenza dei prodotti tipici.

Il Salame Piemonte IGP si colloca a buon diritto nel paniere delle eccellenze enogastronomiche del Piemonte, introducendo, nelle diverse occasioni di socializzazione e di ristoro attorno al desco sia in contesti importanti o semplicemente conviviali, quel senso di amabilità e spontaneità che oggi identificano il *made in Italy* come sinonimo di buon cibo.

## Bibliografia di riferimento

- Ballarini G. (2003), *Piccola storia della grande salumeria italiana*, Edra, Milano.  
Olsson I.A.S., Araújo S.M., Vieira M.F. (2016), *Food futures: ethics, science and culture*, Wageningen Academic Publisher, Wageningen.  
Varrone Marco Terenzio (37 a. C.), *De re rustica*, Antonelli, Padova.

---

<sup>4</sup> Dalla presentazione del volume *Food futures: ethics, science and culture*. Editors Olsson I.A.S., Araújo S.M., Vieira M.F, Wageningen Academic Publisher, 2016, pages 618.





## *Introduzione*

di *Costantino Cipolla e Carmela Anna Esposito*<sup>1</sup>

Come si sarà potuto capire, seguendo questa rassegna articolata di temi contenuti nel libro, la poliedricità della salumeria italiana – sia per quanto riguarda la diversità dei suoi prodotti di base, sia per quanto riguarda l’articolazione minuta delle sue modalità di lavorazione – è estremamente variopinta e orientata su tipi di sapori piuttosto, se non sostantivamente, differenti fra di loro.

In questo senso pur rispettando, ritenendo che ci siano, delle preziosità particolari sparse nella nostra terra, la salumeria italiana conserva a mio modo di vedere un indubbio primato complessivo per la sua qualità globale.

La panoramica che abbiamo analizzato, è stata limitata strettamente a quelli che vengono normalmente definiti insaccati, anche se a volte non sono tali, ma sono lavorazioni che avvengono senza una copertura esterna, se non attraverso l’utilizzo del sale.

In questo senso, il libro parla in un qualche modo da solo ed i singoli paragrafi aprono sguardi che a volte non è facile ricomporre, proprio per quanto abbiamo detto in merito alla diversità culturale che caratterizza le nostre regioni.

In altre parole, se pensiamo a come viene lavorato il suino in Calabria con le relative D.O.P. e come viene invece trattato in Pianura Padana, ci si renderà conto che da una stessa base di carne, prendono forma insaccati con sapori radicalmente, tra di loro, difforni.

Lo scopo che il libro ha cercato di perseguire, è stato quello di valorizzare la dimensione culturale di questi prodotti, di collocarla nel contesto sociale della sua genesi.

Questo non è quindi un libro tecnico su come viene lavorato un salume, ma è un libro su come sia possibile – attraverso una sedimentazione nel tempo che ha affinato e prodotto dei risultati di straordinaria rilevanza – tenere in vita una salumeria nazionale più che mai viva, nonostante gli stili

---

<sup>1</sup> Quest’introduzione è il prodotto di una comune riflessione tra gli autori. Tuttavia, Costantino Cipolla si è dedicato alla scrittura della prima parte, mentre Carmela Anna Esposito all’elaborazione del paragrafo 1.

culinari si siano orientati paradossalmente in direzione opposta a quella rappresentata dai salumi normalmente ritenuti grassi, ma che in realtà non lo sono affatto.

Questo dunque è lo spirito secondo il quale il libro deve essere letto: la sequenza che abbiamo ipotizzato non è assolutamente vincolante, anzi, il volume può essere letto per capitoli separati tra di loro.

L'esito del nostro lavoro, tuttavia, sconta il fatto che non potrebbe mai, nel contesto italiano, essere completo rispetto alla produzione in oggetto e sconta anche il fatto che possa essere soggetto a considerazioni di natura critica in quanto, non avendo referenti analoghi, non ha avuto la possibilità di avere riscontri analitici più precisi.

Gli studi sociologici sulla salumeria italiana, di fatto, non esistono e quelli che già esistono sono sostanzialmente di altro genere, di natura storica o tecnica.

In questo senso questo libro, partendo da presupposti culturali di natura sociologica, rappresenta un volume unico nel suo genere ed è quindi con molto piacere che ringrazio tutti coloro che lo hanno reso possibile, in questa diversità culturale che è anche una delle ragioni della ricchezza dei salumi italiani, di coloro che li hanno studiati e qui li hanno valorizzati.

## **1. Strutturazione del volume**

La capacità di fornire una lettura multidisciplinare, ampia e in grado di considerare vari aspetti della tradizione salumiera italiana è alla base del presente volume. Il focus si è orientato sulla possibilità di fornire informazioni che fossero sia di carattere generale, sia in grado di dimostrare le abitudini millenarie, tramandate nel corso degli anni, a livello territoriale e regionale.

Il volume si apre con il contributo di Ivo Zoccarato. L'autore in questione descrive con dovizia di particolari le operazioni relative all'allevamento dei maiali e alle lavorazioni delle carni destinate alle principali tipologie di salumi, come prosciutto crudo e cotto e insaccati crudi. Nel saggio di Bianca Piovano, l'attenzione si orienta sull'ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi), sulle capacità sensoriali e sulle caratteristiche organolettiche come base della degustazione.

Il contributo di Franco Alessandro Fava, invece, offre una lettura sociologica delle abitudini e degli stili di vita alimentari italiani degli ultimi due secoli. Il focus riguarda i cambiamenti nelle procedure di conservazione dei salumi e nel consumo degli stessi, divenendo il salume stesso tramite per la convivialità. Paolo Corvo e Giovanni Benasaglio forniscono informazioni in merito alle recenti indagini svolte dai principali istituti di ricerca nazionali ed esteri sul tema riguardante i consumi alimentari, dimostrando come

l'uso di carne e salumi sia stato fortemente condizionato dal pronunciamento dell'Oms circa gli effetti cancerogeni della carne rossa. Analisa Balestrieri, sempre in riferimento alla tematica concernente il consumo di salumi, orienta la sua attenzione su un altro fenomeno in auge: il veganesimo/vegetarianesimo e la corrispettiva umanizzazione degli animali.

In termini antropologici, Renato Ferrari descrive le abitudini alimentari di gruppi, società e civiltà sia antiche, moderne e contemporanee, facendo emergere i significati simbolici sottesi e indagando sugli usi religiosi, rituali, celebrativi e festivi, così come sulle abitudini, sui tabù e sulle prescrizioni alimentari. Il contributo di Elisabetta D'Ambrosio nasce come capitolo integrativo a quello che lo precede. L'intento è quello di delineare una narrazione delle immagini, delle allegorie e dei simboli riferiti agli animali con le cui carni macellate vengono preparati salumi e salsicce. Emerge una narrazione della polisemia e multiculturalità dei prodotti alimentari, perché se il cibo è un prodotto agroalimentare volto alla nutrizione è altresì un bene culturale, segno e simbolo di una visione del mondo, di una relazione, di una comunicazione tra uomini e macrocosmo.

Piergiorgio Degli Esposti analizza nel panorama consumeristico contemporaneo il processo evolutivo e le conseguenze sociali del consumo di carne e insaccati. Prende in considerazione il paradigma interpretativo della McDonalduizzazione come frame teorico di riferimento, il quale, collegato all'evoluzione esperienziale del marketing, evidenzia pregi e criticità di un modello alimentare diffuso.

Il contributo di Paolo Poletti riguarda le professioni presenti nell'ambito della salumeria. Egli riscontra una divaricazione perché, se da una parte c'è il banconista che caratterizza la GDO, dall'altra si è alla ricerca di una nuova identità a partire dalla rinnovata creatività del panino, del tagliere, della proposta del salume a tutto pasto. Nel saggio di Michele Bonazzi, l'autore si concentra sulla formazione istituzionale e non istituzionale presente nella produzione dei salumi, ritenendo propedeutica una riflessione sul significato simbolico del cibo in generale e degli insaccati in particolare. Roberta Paltrinieri fornisce una lettura socio-antropologica del cibo e delle abitudini alimentari, dimostrando come i vari paradigmi forniscano una loro visione al riguardo. L'autrice volge poi uno sguardo sulla società a lei contemporanea, interpretandola secondo il paradigma di Ritzer della mcdonalduizzazione.

Nel saggio di Andrea Martini, Giovanni Peira e Alessandro Bonadonna, il focus è nei riguardi del concetto di qualità del cibo, precisamente dei salumi, con particolare riferimento ad un suo excursus. Essi notano come, nell'epoca contemporanea, si faccia sempre più riferimento agli aspetti concernenti la sostenibilità ambientale, le produzioni biologiche, la sicurezza alimentare e il benessere degli animali allevati, in termini di qualità pubblica e privata. Alberto Spisni e Stefano Lambri forniscono un excursus

storico dei modi di allevamento, comparando la realtà preindustriale con quella odierna.

Giovanni Benasaglio, nel suo contributo sugli stili di servizio e sulle forme di abbinamento dei salumi, si concentra sulle modalità di presentazione dei salumi e sugli strumenti da utilizzare, necessari per lo scopo. Il capitolo di Annalisa Plava, invece, si orienta sull'importanza di far conoscere un prodotto attraverso la veicolazione di un messaggio pubblicitario in seguito alla "spersonalizzazione" dei luoghi di acquisto, individuati dall'avvento della tecnologia. L'autrice si concentra sullo spostamento delle politiche di marketing e sul gradimento del consumatore, rilevando l'atteggiamento delle più importanti aziende di salumi italiani nei riguardi del marketing digitale.

Nel contributo riguardante "la critica", Flavia Atzori, partendo da un quadro sociale sulle tendenze del consumo odierno, presenta alcune riviste e siti web sui temi di carne e salumi, mettendo in evidenza come nell'epoca del consumo critico ci siano strumenti utili ad orientarsi nella scelta di un prodotto di qualità.

Le finalità presenti nel contributo di Gabriele Di Francesco consistono nel portare all'attenzione le principali correnti artistiche, le opere e gli artisti che si sono interessati alla rappresentazione di salumi nel corso dei secoli, a cominciare dall'antichità, fino all'arte contemporanea. Egli illustra le linee direttrici dei principali percorsi storico-artistici, seguendo anche la visione dei salumi e le sue valenze socio-culturali in senso estetico. Gianpaolo Fassino indaga, all'interno del suo saggio, in prospettiva storico-etnografica, come il maiale sia stato un elemento centrale nella società rurale italiana, al punto da essere considerato oggi, astronomicamente e non solo, uno dei suoi principali tratti identitari del Paese. Il saggio affronta anche il tema della presenza del sapere connesso all'allevamento del maiale, alla sua uccisione e alla lavorazione delle carni all'interno dei musei etnografici italiani. Tale quadro viene ricostruito a partire da una vasta letteratura folklorica, nonché attingendo alle esperienze di ricerca etnografica dell'autore.

Il saggio di Lia Giancristoforo, inoltre, invita a riportare l'attenzione sul significato comunitario dello "stile locale", individuando una sorta di patrimonialità del "saper fare i salumi in casa". Questa patrimonialità, nonostante il capitalismo industriale, non ha mai smesso di riprodursi nell'informalità della vita quotidiana e può rappresentare, attualmente, un indicatore affidabile di alcune corrispondenze locali nell'industria di qualità. Franco Alessandro Fava concentra la sua attenzione sull'aspetto storico dei salumi, mostrando come, nel corso del tempo, si siano susseguite varie modalità di conservazione e di preparazione. Dai procedimenti di salatura e di affumicatura si è giunti fino a quelli odierni, in cui lo stato di freschezza dei prodotti rimane inalterato. L'attenzione dell'autore si orienta, inoltre, su

alcuni specifici salumi, come la bresaola, la mortadella, il salame, il prosciutto crudo, lo speck, la porchetta, il lardo, il sanguinaccio e la salsiccia.

Dal contributo di Annalisa Plava fino a quello di Alessandra Guigoni si attribuisce al volume un carattere sempre più specifico, presentando le peculiarità delle varie regioni italiane. Se con il saggio sullo stile toscano l'autrice descrive i prodotti tipici del territorio e, la loro lavorazione, in quello sullo stile piemontese, Yann Grappe adotta una metodologia etnografica e di ricerca sul campo per dimostrare la grande "diversità" dei prodotti presenti. Secondo l'autore, la produzione di salumi piemontesi non attinge a ricette precise, ma è legata a pratiche alimentari strutturali e il salame cotto dimostra quanto possa essere articolata e dinamica una tradizione alimentare.

Dal Piemonte si passa alla Lombardia e Anna Casella, considerando la millenaria tradizione dei contadini di quel territorio, fornisce una descrizione dei salumi tipici e della loro lavorazione. Alberto Spisni, invece, si concentra sulle peculiarità del territorio emiliano, mostrando, anche con l'ausilio di apposite immagini, i procedimenti che sono alla base della salumeria emiliana. Gabriele Di Francesco si propone di illustrare i salumi tipici delle Marche, cercando di mettere in luce anche alcuni contenuti etno-antropologici e di tipo storico sociale, comprese le prossimità e le vicinanze con analoghe preparazioni delle regioni confinanti, dalle Romagne all'Umbria, dal Lazio all'Abruzzo.

Nel saggio di Andrea Germani, l'autore propone una panoramica sulla salumeria umbra e sulla nascita e lo sviluppo della norcineria, arte della lavorazione delle carni suine, tipica della cittadina di Norcia. Il contributo di Francesca Crisante, invece, parte da un'esigenza di riconoscere il valore del cibo regionale abruzzese, quale patrimonio locale specifico e unico, frutto di esperienza e padronanza nell'*heritage* e nel *know-how* dell'arte salumiera. L'analisi prosegue con il ruolo centrale del maiale nella norcineria abruzzese. Partendo dalle sue origini, altresì etimologiche, che ne rivelano la natura più vera, fino a giungere agli usi variegati della sua carne. Si tiene presente il gusto e l'estetica, il valore locale e commerciale, nonché le esigenze igienico-sanitarie, religiose e sociali, come le varianti *kasher*. La dissertazione prosegue con la meticolosa ricerca della ricca varietà di prodotti distintivi e caratterizzanti della salumeria abruzzese, dimostrando come tale arte e tecnica sia un misto di passato, tradizioni e valorizzazione di tecniche attuali.

Dopo un breve excursus storico sulla presenza e sulla lavorazione della carne suina nel territorio laziale, Alessandro Meglio si concentra sulle principali eccellenze norcine prodotte nella regione Lazio (Susaniella viterbese, guancialetto amatriciano, porchetta di Ariccia, prosciutto di Bassiano nel territorio dell'agro pontino, e per finire il maiale nero del basso Lazio con il prosciutto di Guarcino). Questi prodotti sono frutto di un sincretismo cultu-