

Il FIORETTINO, nome gentile per un salame d'ANTAN

GIUSEPPE DI PAOLO

A Felina, in quel di Reggio Emilia, tutto sembra rimandare a qualcos'altro. All'arrivo, ti si apre un panorama che sembra la Monument Valley di tanti film western, con la pietra di Bismantova che domina il paesaggio dall'alto delle sue pareti a strapiombo. Se poi sei venuto qui per parlare di un salame, torni ad assicurarti sulla cartina stradale di non aver sbagliato posto. Felina o Felino? Il secondo è più noto, ma quello per cui siamo venuti qui ha tutt'altro nome: si chiama Fiorettino e se ne hanno notizie fin dal 1700. Perfino gli ingredienti rimandano a qualcos'altro. L'aglio, usato come antifermentativo, ha dato a questo salume anche l'appellativo di "salame con l'aglio", che richiama un insaccato della provincia di Ferrara.

Poi scopri che, oltre alla carne più pregiata del maiale (dal lombo al fondello, dalla filettatura del prosciutto alla cop-

A Felina, nel Reggiano, ai piedi della famosa Pietra di Bismantova, Fabrizio Zanelli manda avanti una tradizione di famiglia.



La stagionatura dei Fiorettini.
(Foto Dell'Aquila)

LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della Circolare ministeriale n. 10/1999)

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Salame Fiorettino.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Reggio Emilia, con particolare riferimento alla zona appenninica.

Descrizione sintetica del prodotto

Si utilizzano carni di suino pesante italiano della zona di produzione, la stessa razza impiegata per la produzione del prosciutto di Parma; tipicamente e tradizionalmente quelli allevati artigianalmente col siero residuo dalle latterie. I tagli utilizzati sono: lombo, fondello, ritagli della filettatura del prosciutto (o prosciutto), sottospalla, rifilature della pancetta (o pancetta), coppa. Grasso sottocutaneo per l'impasto (preferibile quello del guanciale e gola), lardo della zona dorsale per i lardelli.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La carne è macinata con piastre con fori del calibro di 8 millimetri e ben amalgamata. La caratteristica distintiva del "Fiorettino" è l'aggiunta nell'impasto di lardelli non macinati, ma tagliati a mano, con lato di circa 1 centimetro. Sono proprio questi ultimi che formano nelle fette

il caratteristico aspetto del fiore, da cui, verosimilmente, deriva il nome del salame tipico.

Materiali ed attrezzature utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Per la concia si usano sale, cannella, garofano, noce moscata, pepe in grani e in polvere, altre spezie, quindi aglio spremuto o schiacciato in vino secco. Per l'insacco viene impiegato il budello gentile di suino (eventualmente anche la cosiddetta filzetta o canna).

Storia

Nell'area reggiana si è affermato questo salame, distinto da quello di Felino, ugualmente prodotto in zona (come "tipo Felino"), di cui si ha notizia fin dal 18° secolo. Si tratta quindi di un prodotto fortemente legato alla tradizione locale, benché realizzato in quantità limitate e, ancora oggi, oggetto di produzione per l'autoconsumo in buona parte dell'area reggiana.

Bibliografia essenziale

- Famiglia reggiana Cassali, *Libro contenente la maniera di cucinare e vari segreti e rimedi per malattie et altro*, Il lavoro Editore, 1750
- *Guida all'Italia gastronomica*, Edizioni Touring Club Italiano, 1931
- *Guida all'Italia gastronomica*, Edizioni Touring Club Italiano, 1969
- Insoar, *Atlante dei prodotti tipici: i salumi*, Franco Angeli, Editore, 1989
(A cura di Milena Breviglieri e Luca Rizzi)

pa), ci mettono dentro i lardelli, pezzi interi di lardo di quelli più duri, tagliati sopra i prosciutti. Allora non puoi non pensare a certi salumi del centro Italia, come le mortadelle di Campotosto abruzzesi, di cui i lardelli sono l'anima. La presenza dei pezzi di lardo nei salumi di quasi tutta la dorsale appenninica è la riprova di una cultura comune, scaturita forse dal diffuso bisogno di un'alimentazione ricca di calorie.

L'ORIGINE DEL NOME

Una guida del Touring Club del 1929 sostiene che dai lardelli, disposti a forma di fiore, deriva il nome stesso di Fiorettino. Ma l'origine è probabilmente meno poetica, come ha scoperto il giornalista/agronomo Gabriele Arlotti: il Fiorettino viene insaccato nel budello



Fabrizio Zanelli al tavolo di lavoro. (Foto Dell'Aquila)

dell'estremità dell'intestino retto del maiale; un tempo veniva lasciato anche la parte esterna (ano), con tanto di peluria, che nella fantasia dei norcini assumeva la caratteristica di fiore...

Per scoprire come si fa questo salame, siamo venuti nel laboratorio di Fabrizio Zanelli, terza generazione di norcini della famiglia. Quarant'anni, diploma di geometra per far contenta la madre, Fabrizio, detto "Iccio", gira per aziende a lavorare maiali dal tempo delle scuole medie, insieme allo zio Anselmo. Questa è una curiosità della famiglia: nonostante sia norcino anche il padre

Abramo, Fabrizio ha imparato il mestiere dallo zio. E il padre a sua volta lo aveva appreso dallo zio "Togna" (Antonio), capostipite dei norcini della famiglia Zanelli.

Da circa dieci anni, Fabrizio ha realizzato un laboratorio suo, con allegato spaccio, regno della sorella Liliana, in cui vende la maggioranza dei salumi che produce (tra cui anche il prosciutto di Parma). Il giorno destinato al Fiorettino è il mercoledì: 60-70 chilogrammi di carne lavorati alle sei e mezza del mattino ("quando l'aria è più adatta") per produrre circa 120 salami a settimana. «Un numero insufficiente - spiega Fabrizio - a soddisfare la domanda, ma non abbiamo intenzione di crescere perché vogliamo evitare di finire in logiche industriali».

La famiglia Zanelli possiede un'azienda agricola con una quarantina di maiali, allevati allo stato brado in 7 ettari di castagneto. Altri duecentodieci maiali arrivano dalla latteria sociale del Fornaccone: «Usiamo tutti maiali pesanti, attorno ai duecento chilogrammi - dice Fabrizio - di almeno undici mesi di età. Caratteristiche indispensabili per fare un buon prodotto». L'alimentazione è a base di orzo, mais e crusca, in parte prodotti dalla sua azienda e per il resto acquistati da aziende biologiche.

LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA

Tra gli obiettivi dei Zanelli c'è proprio la certificazione biologica del prodotto: «Con la certificazione - sottolinea Fabrizio - conto di realizzare anche un macello aziendale». Già adesso, comunque, Fabrizio macella personalmente i suoi maiali, ma in un macello autorizzato, a 22 chilometri di distanza. Poi lavora le carni nel suo laboratorio, con gli ingredienti tradizionali, sale, pepe, aglio e la concia di varie spezie (cannella, macis, chiodi di garofano, pepe), mescolate in quantità di cui però Fabrizio custodisce gelosamente il segreto. È proprio la miscelatura delle spezie probabilmente a fare un ottimo salame...

Il Fiorettino prende forma sotto i nostri occhi e passa nelle celle di asciugatura e stagionatura, dove resterà per almeno tre mesi. A Felina arrivano clienti da Milano, Alessandria, Torino e, ovviamente, Reggio Emilia. Nessuna pubblicità, ma un lungo passaparola, che parte dal *bed & breakfast* gestito dalla moglie, ai piedi del monte Fosola, di fronte alla Pietra di Bismantova. ■