

SALAME DI BRIANZA DOP

Tappa del 100° Giro d'Italia: Morbegno, 16 maggio

CARATTERISTICHE

Il Salame di Brianza DOP è un prodotto di salumeria dalla forma cilindrica, compatto e di consistenza non elastica, realizzato esclusivamente con carni suine. La fetta si presenta omogenea, di colore rosso rubino uniforme. Ha profumo delicato, caratteristico e gusto molto dolce e mai acido.

LA ZONA DI PRODUZIONE

L'elaborazione del Salame di Brianza DOP deve avvenire nella tradizionale zona di produzione sita nel territorio della Brianza delimitata a nord dai contrafforti del monte Ghisallo, a sud dal corso del canale Villoresi, ad est dal solco profondo del fiume Adda e ad ovest dalla strada statale Comasina, con la relativa fascia esterna di 2 Km.

STORIA

Notizie sui salumi prodotti in Brianza si devono a Ortensio Stefano Lando, storico e letterato milanese, segretario di Lucrezio Gonzaga, vissuto nel 1500, il quale ammoniva "non ti scordar la luganega di Monza" in "Delle cose che si mangiano e si bevono in Italia" (1548). Comunque è solo nella lettera del 21 febbraio 1569 di Luigi Raimondi a Paolo Giovio, vescovo di Nocera, nella quale si descrive il banchetto di nozze fra Ippolita Dugnani e il conte Ottavio Giovio, che compare il termine di "salsiccioni", offerti ai conviviali alla prima portata. Dobbiamo riferirci a Raiberti (L'arte del convivare), scrittore dell'800, per avere alcune indicazioni sui salumi brianzoli.

Fino al 1970 non sembra che il salame (denominato anche filzetta, boggia e borroeula, o pasta di salame) fosse considerato un prodotto tipico, come dimostra lo scritto "Vecchia Brianza in cucina" di Ottorina Perna Bozzi.