

## Il Commercialista Gastronomico a Ferrara: tra i versi di Ludovico Ariosto ed i sapori della salama da sugo

di [Luca Bianchi](#)

Publicato il 3 dicembre 2016

in occasione della mostra dedicata a Ludovico Ariosto e a Orlando Furioso, il Commercialista Gastronomico è andato a Ferrara ad assaggiare la salama da sugo



In questo autunno la città di Ferrara va di gran moda per una gita fuori porta: Ferrara non è solo una bellissima rinascimentale, ma fino all'8 di gennaio 2017 nella splendida cornice di palazzo dei Diamanti è aperta una mostra dedicata a Ludovico Ariosto e al suo capolavoro, L'Orlando furioso.

Le donne, i cavallier, l'arme, gli amori,  
le cortesie, l'audaci imprese io canto,  
che furo al tempo che passaro i Mori  
d'Africa il mare, e in Francia nocquer tanto,  
seguendo l'ire e i giovenil furori  
d'Agramante lor re, che si diè vanto  
di vendicar la morte di Troiano  
sopra re Carlo imperator romano.  
Dirò d'Orlando in un medesimo tratto  
cosa non detta in prosa mai, né in rima:

che per amor venne in furore e matto,  
d'uom che sì saggio era stimato prima...

Ludovico Ariosto, Orlando Furioso

E' da quando Eco ha pubblicato *Il Nome della rosa* che il medioevo vive un continuo revival e, forse, non vi nulla di più medievale (fittiziamente medievale) del poema di Ariosto. Ecco se non oggi immaginiamo il Medioevo, immaginiamo un mondo avventuroso di cavalieri e splendide dame, duelli amicizie e avventure, maghi incantesimi e draghi.... I fan della serie TV *Il Trono di Spade* potrebbero pensare a numerose analogie: in fondo è Ariosto che per primo mescola le storie i personaggi e complica la trama con infiniti intrecci... *L'Orlando furioso* è il capostipite di un genere che oggi viaggia in TV come *Il Trono di Spade* o altre serie.

E se Ariosto immagina un medioevo fantastico e cortese, forse Ferrara, città dei Duchi d'Este è la quinta giusta. Ancora oggi il Castello, Palazzo di Diamanti, Palazzo Schifanoia, il Duomo e tutto il centro storico profumano di fine del medioevo e di inizio del Rinascimento. E magari ci si può addentrare nelle vie del Ghetto alla ricerca di un golem gastronomico.

La cucina ferrarese sa' di antico: in fondo Messisbugo era lo scalco di corte e tutt'oggi alcuni piatti della tradizione ci riportano al gusto della corte estense. E Messisbugo è il primo Golem che incontrano i turisti che visitano il Castello Estense.

Ma se pensiamo a un piatto come i cappellacci (o tortelli di zucca) appare evidente che sia rimasto fermo ad un gusto culinario antico che prediligeva la cucina agrodolce.

Ma oggi ignoriamo i cappellacci di zucca (che hanno parenti prossimi in larga parte della pianura Padana) ci concentriamo su una delle specialità più tipiche di Ferrara. La leggenda vuole che sia un piatto antico: le prime indicazioni di questo piatto si possono datare al XV secolo quando un certo Domenico venne incolpato di usare sale di contrabbando per fare "*salami alla ferrarese*".

Nel '700 lo storico Frizzi (che scrisse le prime guide "*turistiche*" di Ferrara) afferma che i primi produttori di questo piatto/salume siano stati i "porcaioli", ovvero i montanari di Trento e di Bormio trasferitisi nella valle del Po. Sempre secondo Frizzi, la sua forma tipica è testimonianza della sua età: la divisione a spicchi era infatti un motivo ricorrente del vasellame del XV-XVI secolo.

Anche se non era dotato della penna di Ariosto, Frizzi scrisse la "*Salameide*" poema in cui racconta leggende e fatti storici che accompagnano il maiale dalla nascita alla morte.

Sempre fra i riferimenti letterari vi è anche Giorgio Bassani che ricorda la salama ne "*Il giardino dei Finzi Contini*".

La salama da sugo - preparazione e ricetta

La salama viene confezionata adoperando parti diverse della scrofa adulta, sale, pepe, vino, chiodi di garofano, noce moscata mescolati insieme in una vescica di maiale; messa ad

asciugare in un ambiente caldo per 3-4 giorni e successivamente lasciata stagionare per 7-8 mesi.

Prima di cuocerla si lava, si mette in un sacco di tela chiuso e la si appende al centro della pentola, per impedire la rottura della salama e per far sì che l'assorbimento dell'acqua sia regolare. Naturalmente la salama non deve toccare né il fondo né le pareti della pentola, pertanto ha bisogno di molta acqua: di solito il volume dell'acqua deve essere almeno 6 volte la salama. Per appenderla al centro della pentola basta appoggiare un cucchiaino di legno abbastanza solido

Si lascia in acqua fredda una notte intera, al mattino si mette sul fuoco a fiamma bassa in modo che possa raggiungere l'ebollizione in modo molto lento.

Il periodo di cottura sarà di circa 4 or, ma conviene chiedere conferma al momento dell'acquisto.e.

Quando è cotta la si libera dal sacco e la si porta in tavola in un piatto rotondo.

In corrispondenza del legaccio se ne apre la parte superiore e con un cucchiaino se ne estrae la polpa e si mette nei piatti.

Come abbinamento è consigliatissimo un buon purè di patate per smorzare il sapore deciso della salama.

Da bere con la salama: siamo in autunno e il vino padano per eccellenza è la Fortana.

Dove mangiare la salama da sugo

Il centro di Ferrara è ultraturistico e alcuni locali possono risultare deludenti. Aprendo un'icona per prossime puntate (dato che abbiamo citato il ghetto e Giorgio Bassani) sulla cucina del Ghetto, il Commercialista Gastronomico ha mangiato un'ottima salama da sugo all'Osteria del Ghetto (Via Vittoria, 26).

3 dicembre 2016

Luca Bianchi

**Copyright © 2021 - Riproduzione riservata Commercialista Telematico s.r.l**

Copyright © 2021 - Riproduzione riservata Commercialista Telematico s.r.l