

Salame bergamasco, a Treviglio si elegge il migliore

written by Redazione
29 Aprile 2015



Il salame bergamasco. Per tanti è un'autentica passione, che spesso innesca una ricerca tra cascine e macelleria per trovare il proprio ideale. Già, perché se la ricetta base è quella - che prevede l'impiego delle carni nobili del suino -, le varianti e sfumature sono pressoché infinite e sono legate a fattori diversi, dalla selezione degli animali alla macinatura dei pezzi, alle proporzioni degli ingredienti, all'impiego degli aromi fino alle condizioni di stagionatura.

Ad eleggere il miglior salame tradizionale bergamasco torna il Concorso provinciale promosso dall'Associazione norcini bergamaschi e giunto alla quinta edizione. L'appuntamento è a Treviglio, alla Fiera agricola della Bassa bergamasca dove l'associazione è presente per l'intera durata della manifestazione (dal 30 aprile al 3 maggio) con dimostrazioni del mestiere di

norcino, prodotti, abbigliamento e attrezzature. La giornata che vedrà protagonista il salame è venerdì primo maggio e, oltre al concorso, propone una gara alla “stima del peso di un salame oltre misura” e una di “bravura e velocità nella legatura del salame bergamasco”, con le premiazioni di tutte le competizioni a partire dalle 14.

L'evento è atteso come qualificato momento di confronto dagli amatori che preparano per il consumo familiare il proprio salame, dai norcini, ma anche da diversi laboratori artigianali di macellerie o spacci agricoli, in rappresentanza di metodi, gusti e tradizioni di tutta la provincia, valli, città e pianura. E non mancano gli allievi dei corsi di norcineria organizzati dall'Associazione - nata per salvare la figura e il mestiere del norcino (ol masadur), come elemento di continuità delle tradizioni del territorio - , che cominciano a misurarsi con i norcini più esperti.

Chi è a caccia di sapori tradizionali non manchi di fare un giro.