

4 Maggio 2015

Salame bergamasco, il migliore è di Mornico

Vinto dall'agriturismo Villa Delizia il concorso provinciale dell'Associazione norcini. Al secondo posto Davide Merisio di Mozzanica, al terzo la macelleria Riccardo Giuliani di Almè



Un agriturismo, un norcino ed una macelleria si sono aggiudicati le

prime tre posizioni alla quinta edizione del concorso provinciale del salame tradizionale bergamasco, organizzato il primo maggio dall'Associazione norcini bergamaschi nel corso della Fiera agricola della Bassa bergamasca di Treviglio.

La competizione era aperta ad amatori che preparano per il consumo familiare il proprio salame, norcini e laboratori artigianali di macellerie o spacci agricoli. Ad imporsi sui 44 campioni presentati alla gara sono stati nell'ordine il salame dell'agriturismo Villa Delizia dei fratelli Dolci di Mornico, quello preparato dal norcino Davide Merisio di Mozzanica e, al terzo posto, quello della macelleria Riccardo Giuliani di Almè. In quarta e quinta posizione due produttori privati, Lauro Medici ed Ernesto Maffei, ottenne di Seriate che si era già classificato al primo posto nel 2011, forte di una valida

cantina per la stagionatura e del lavoro del maestro norcino Giuseppe Pezzotta. Mentre nel salame vincitore, preparato con le carni allevate in proprio nell'agriturismo e stagionato in loco, c'è la firma di Paolo Luisoni, presidente dei Norcini bergamaschi, che ha curato la produzione e l'asciugatura.

Il distacco tra i "concorrenti" è stato comunque minimo, nemmeno trenta punti tra il primo (arrivato a quota 694) e il quinto (668). «Anche gli altri campioni in concorso si sono ben comportati - evidenzia Gualtiero Borella, responsabile dei corsi di formazione dell'Associazione -. Abbiamo riscontrato una qualità eccellente in tutti, l'assenza di grandi difetti, il che testimonia una crescita dell'attenzione e della qualificazione nella produzione tradizionale del salame bergamasco. Pur differenti per aspetto, i salami hanno risposto agli standard previsti dal disciplinare, lasciando però anche spazio alla personalizzazione». La giuria era composta da dieci esperti, tra cui assaggiatori Onas, che hanno seguito una serie di incontri per assicurare criteri di giudizio omogenei.

Sono in miglioramento, quindi, le competenze del settore ed è proprio questo uno degli obiettivi dell'Associazione con sede a Calcinate, nata per salvare la figura tradizionale e il mestiere del norcino (ol masadur) e promotrice di numerose occasioni di formazione e aggiornamento.