

30 Ottobre 2018

Salumi Schettino

La Campania più tipica si gusta nel Salame di Napoli

Talmente pregiato che si usava come merce di scambio, questo insaccato è espressione di una tradizione regionale. Ne abbiamo parlato con Giuseppe Di Bernardo



Campania

La storia del **Salame di Napoli** è fatta di luoghi e tradizioni, viandanti e segreti custoditi. Questa specialità dall'anima Campana era talmente pregiata da essere usata in principio come merce di scambio e la sua lavorazione è da sempre oggetto di grande rigore e dedizione. A raccontarcelo è **Giuseppe Di Bernardo**, consulente vendite dell'azienda [Salumi Schettino](#) [1] e presidente di [Officina Salumi Campani](#) [2], associazione per la tutela e valorizzazione dei salumi di questa Regione. "La produzione del Salame di Napoli", ha spiegato, "pare risalga al XVI secolo per opera dei locandieri che erano soliti offrirlo a ospiti e viandanti lungo la **strada Nazionale delle Puglie**, antica via che collegava la Campania alla Puglia". Questo insaccato è inoltre prezioso, al punto che "era utilizzato anche come moneta di scambio e, per questo, veniva preparato con cura impeccabile".

Il metodo di lavorazione, ha proseguito, "è stato per lungo tempo custodito dalle famiglie e oggi valorizzato dalle mani di esperti norcini". Innanzitutto si tratta di **selezionare le carni**: esclusivamente parti di coscia, spalla, coppa e lombata scelti tra tagli nazionali. Si procederà quindi alla mondatura ed asportazione del grasso prima di tritarle, salarle e aromatizzarle con pepe. Il tutto verrà poi insaccato in **budello naturale** e questa, chiarisce Di Bernardo, "è la fase più delicata, a cui segue la **legatura a mano** secondo metodi tradizionali". Infine, si passa all'**affumicatura** che esprime ancora una volta il forte legame con il territorio. Si utilizza infatti **legno locale** di quercia,

castagno e ontano capace di fornire “un’affumicatura leggera, in **perfetto equilibrio** con gli altri aromi. Ed è anche da questo dettaglio - conclude Di Bernardo - che si riconosce la storicità e la tipicità del Salame di Napoli”.

Oggi il Salame di Napoli è incluso tra i **Prodotti agroalimentari tradizionali campani [3]** (Pat) dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Resta tutava in attesa del riconoscimento Dop - ormai da anni presentato a Bruxelles - che consentirebbe di tutelarne origine e materie prime. Nel frattempo l’associazione Officina Salumi Campani ha realizzato un bollino di garanzia denominato “**Garanzia S.O.C**” - Salumi di origine Campana. Lo scopo è quello di attestare la storicità e tradizione del Salame di Napoli in base a un disciplinare di produzione e una filiera certificata.

Links

[1] http://www.salumischettino.it/it/chi_siamo.php

[2] <https://www.gazzettadeisapori.it/officina-salumi-campani/>

[3] http://www.agricoltura.regione.campania.it/Tipici/prodotti_tradizionali.htm