

# Specialità alimentari - schede tematiche

## Salame di Varzi

Uno degli insaccati più tipici di carne cruda di suino lavorato nel nord Italia è il salame di Varzi. E' ottenuto dalla macinazione a pasta grossa di carne e grasso suino, con l'aggiunta di sale, pepe nero in grani, noce moscata e aromatizzato con un infuso di aglio e vino rosso. Viene insaccato in budello legato stretto. Il peso non è inferiore ai 700 g. Durante il periodo di stagionatura, minimo 6-7 mesi, le muffe ricoprono il budello. Al taglio si presenta di un colore rosso vivo inframmezzato dal bianco del grasso. E' un tipico insaccato della Valle Staffora.

## Salame tradizionale

E' uno tra i salami più conosciuti, deriva da un impasto di carne suina e bovina macinato fine "a grana di riso". E' insaccato in crespone suino o anche, data la sua produzione su larga scala, su tutto il territorio nazionale, in budello sintetico. E' un prodotto di dimensioni notevoli, che pesa 3-4 kg. La stagionatura è tra le più lunghe nel settore dei salumi e prevede uno sviluppo di muffe sul budello.

## Cacciatorino dell'Oltrepo Pavese

Salamini di piccolo formato lunghi da 15 a 20 cm con un diametro di 3-4 cm e un peso di circa 70-90 g ciascuno. La composizione dell'impasto è variabile a seconda delle zone; la stagionatura è breve (15-20 giorni). L'impasto è insaccato nel torto di manzo e la legatura è fatta utilizzando spago piccolo, in modo da dividere un cacciatorino dall'altro e formare file da 6- 12 pezzi.

## Cotechino

È il classico piatto di recupero delle parti del maiale meno nobili, che era difficile riuscire a vendere. Viene bollito e servito caldo.

## Zampone

Stesso concetto del cotechino, cioè un ghiotto modo per recuperare le parti del maiale meno nobili: lo zampone è uno dei piatti beneaugurali che non può mancare al Cenone di San Silvestro.

## Lardo

Il Lardo è la schiena del suino. Il migliore deve superare i 5 cm di spessore al taglio fresco. Si conserva sino all'anno, ricoperto di sale, al fresco e in luoghi asciutti. La pestata di lardo era il condimento principe. Molto simile per composizione e preparazione al pesto modenese, viene usato oggi per insaporire le minestre di verdura; spalmato sul miccone fresco è l'aperitivo storico dei raduni paesani.

## Coppa dell'Oltrepo Pavese

Insaccato ottenuto con la coppa di suini di razze idonee ingrassati con prodotti locali. Per l'assoluta assenza di conservanti chimici è essenziale la stagionatura nelle tipiche cantine del territorio. Nel valutare il livello qualitativo di una coppa, grande attenzione va prestata al grado di umidità del budello naturale in cui è insaccato il salume. Se la stagionatura si è svolta in un ambiente troppo umido si potrà notare sul budello una patina superficiale. Viceversa, se è avvenuta in un ambiente troppo secco, si può riscontrare al taglio, sulla fetta, una differenza di tonalità di colore e quindi un effetto di chiaroscuro. In alcuni casi si possono

riscontrare anche fenditure all'interno oppure ossidazione delle parti grasse, a scapito del profumo e del sapore. Non bisogna dimenticare infatti che il sapore della coppa è determinato in particolare dalla gradualità e dalla durata della stagionatura (meglio se lenta, comunque compresa tra i due e i quattro mesi, a seconda delle tipologie).

### **Maiale**

Anche nella tradizione dell'Oltrepò del maiale non si butta via nulla: finisce in salumi e le parti meno nobili in altre preparazioni. È il caso dei marubè, frittelle di sanguinaccio, e della frittura di carnevale dove venivano consumati tutti i "resti" dell'animali

### **Pancetta**

Salume tipico dell'area piacentina, prodotto nella zona di confine con l'Oltrepò, la pancetta viene fatta stagionare in cantine adatte (dalle caratteristiche ben precise) anche per due o tre anni. Nel caso della pancetta, la caratteristica qualitativa da tenere più sotto controllo è costituita dalla morbidezza. Inoltre, va valutato con attenzione l'aspetto del grasso: come già nei prosciutti, più il grasso è bianco, migliore risulta la qualità complessiva della pancetta. Un altro elemento da considerare è quello della maggiore o minore presenza di sale: se risulta in eccesso, rischia seriamente di rovinare il sapore del salume. Il difetto più frequente da controllare (soprattutto nella pancetta coppata) è quello delle fessurazioni, determinate da una scarsa coesione tra grasso e magro e presente soprattutto nella testa e nella coda della pancetta.

### **Bollito Misto**

Altro piatto di origine piemontese, generalmente servito il giovedì. È composto dal gerretto di bue, biancostato di bue, codino di vitello e, a volte, il ginocchietto e la testina di vitello. Viene solitamente accompagnato con la mostarda di Voghera, un bagnetto di peperoni (sempre di Voghera) o cosperso di sale grosso.

### **Dolcebrusco**

Salsina che insaporiva le carni fredde bollite, in particolare quelle degli animali da cortile. La ricetta tradizionale è a base di zucchero, aceto rosso d'uovo, fegatini e, quando c'erano, aringhe e capperi.

### **Gallina Ripiena**

Tipico piatto natalizio della cucina oltrepadana. Il ricco ripieno – un impasto di pane grattugiato, uova, prosciutto, grana – costituiva la ricchezza del piatto.

### **Miccone**

Pane stradellino di origine, da sempre adottato dall'Oltrepò come simbolo dei fornai. È un pane di circa 1 kg, ben cotto all'esterno e soffice all'interno; l'impasto viene preparato 48 ore prima, utilizzando il "crescente", parte di impasto accantonata per far da base ai lieviti. La micca non è un pane condito. Conservato in luogo sano e fresco, si mantiene per più giorni, tanto che nelle cascine era tradizione panificare soltanto un giorno alla settimana. Consumato fresco è di grande piacevolezza e scarsissima resa, da qui il proverbio "pane fresco e legna verde conducono alla povertà".

### **Risumata**

Dolce altamente energetico ottenuto montando i tuorli con lo zucchero e aggiungendo vino bianco aromatico fino a ottenere una consistenza bevibile.

### **Schita**

Acqua, farina, strutto e latte: è la ricetta della schita, frittella che accompagnava i salumi locali.

Non solo vigneti in Oltrepò Pavese ma anche **alberi da frutta**: tra i prodotti più tipici le **mele di Soriasco** (renette ma anche di antiche varietà) e le **pesche di Volpedo**, gialle, nella tradizione cotte al forno.

### **Pelosini, o pesche selvatiche**

Maturano appena prima della vendemmia e sono di dimensioni ridotte e dal sapore amaro. I pelosini, che devono il loro nome alla peluria che ne riveste la buccia, sono ottimi per preparare confetture e da sciroppare.

### **Castagne**

Se ne trovano molte nell'Oltrepò Pavese montano. Un alimento da sempre presente nella tradizione gastronomica oltrepadana (vedi anche boiocche): vengono usate nella preparazione dei dolci (la patona, una sorta di castagnaccio), ma anche nelle paste ripiene.

### **Mostarda di Voghera**

Ricetta di provenienza ligure, viene fatta risalire alla necessità di mantenere la frutta per lunghi periodi sulle navi. Il procedimento di preparazione deriva dagli spagnoli; approdato a Voghera e subito adottato, il suo uso verrà consolidato, verso la metà di questo secolo, da alcuni industriali di Cremona.

### **Peperone di Voghera**

Carnoso, saporito, il peperone di Voghera, rosso, verde o giallo, viene usato nella preparazione di risotti e di salsine che accompagnano le carni bollite (bagnet di peperoni). Vengono utilizzati anche per la peverada, una sorta di peperonata.

Oltre ai tipici **formaggi di alta collina**, che discendono dalle tome piemontesi, si segnala il **furmag cui saltarei**, formaggio vaccino stagionato con i vermi: si racconta che, durante i mercati, le forme esposte sui banchi camminassero! Nonostante non esista una vera e propria tradizione locale, vanno segnalati anche alcuni emergenti allevamenti caprini che propongono formaggi di grande qualità.

### **Siras**

Ricotta di pecora, avvolta in tele che ne conferivano la classica forma a cono, un tempo veniva venduta in giornata dai figli dei pastori che stanziano in zona.

### **Il Nisso di Menconico**

Formaggio di lunga stagionatura, chiamato anche il "formaggio che salta o che brucia" dal sapore piccante, composto di latte di vacca e pecora, e gli squisiti formaggi di pecora.

### **Ciambelle**

Dette anche brasadè, costituiscono il dolce tipico della zona; ogni comune ne vanta l'invenzione e l'originalità della ricetta. Le più conosciute sono le ciambelle di Staghiglione - Borgo Priolo -, ottenute con impasto per dolci non lievitato, e quelle di Broni, preparate con un impasto di pane leggermente dolcificato e, una volta ben cotte, chiuse ad anello. Si conservano diversi giorni. Un tempo le bambine le portavano come collane.

### **Torta di mandorle**

Torta di mandorle specialità dell'Oltrepo Pavese, in particolare famosa quella di Varzi.

### **Torta San Contardo**

Specialità tipica del paese di Broni, creata in onore del Santo Patrono del paese, San Contardo, pellegrino padovano morto poi nel paese locale.

Inoltre, nel bosco, tra castagni, larici, querce e pini si trovano **porcini, ovuli e poi tartufi bianchi e neri**. Da notare inoltre che i tartufi bianchi più profumati e pregiati vengono trovati dai tartufai in pianura, addirittura fin contro agli argini del fiume Po.

In questi ultimi anni anche il **miele** può essere considerato a pieno titolo un prodotto tipico. L'A.S.A.P. (Associazione Apicoltori Pavesi) con sede a Voghera, garantisce l'integrità del miele vergine integrale, prodotto locale naturale che non subisce trattamenti termici, estratto mediante la sola centrifugazione. Il miele prima di essere riposto in vasetti, viene immagazzinato nelle cellette dei favi e lasciato decantare in appositi contenitori. E' altamente energetico con elevate caratteristiche qualitative. Fonte di zuccheri semplici, è ricco di enzimi, vitamine, sali minerali e oligominerali.