

# DONNA MODERNA

EFFETTO BANKSY  
GUIDA AGLI  
STREET ARTIST  
NELLE GRANDI  
CITTÀ

QUANDO A  
CAPO DI UNA  
SETTA C'È  
UNA DONNA

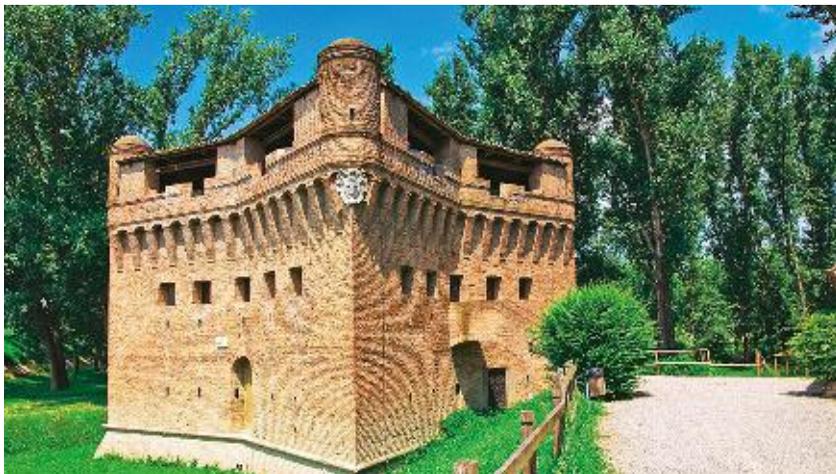
**3** SEGRETI  
PER UNO  
SGUARDO  
FRESCHISSIMO

MELAGRANA  
IL SUPERFOOD  
DELLE FESTE

# ANIMALIER CON IRONIA

REBECCA VELLANI,  
23 anni,  
studentessa  
di Modena

1,50 €



10/ECCELLENZE

## NELLE TERRE DOVE SI GUSTA LA SALAMA DA SUGO

di **Manuela Soressi** - [@ManuelaSoressi](#)

I ferraresi la chiamano affettuosamente salamina e con l'arrivo del freddo è una vera bontà. Da assaggiare sul posto o a casa, abbinata al purè di patate o zucca

«Io continuo ancora oggi a preparare la salamina da sugo, com'è tradizione nella bassa ferrarese. È un rito che si compie tra l'8 e il 31 dicembre, prima che da queste parti venga quel gran freddo che impedirebbe al grasso di sciogliersi e farebbe perdere morbidezza al prodotto. La mia ricetta si basa su ingredienti precisi, che scelgo dal norcino, fra cui il guanciale, il coppone e il fegato, conciati con sale e pepe. Li mescolo, facendoli mantecare con il vino, un po' come succede quando si cucina il risotto. Poi lo si insacca nel budello, che è stato prima lavato 3-4 volte con aceto, acqua e vino. A questo punto la salama ha bisogno di tempo. Io la sistemo in una stanza con il camino acceso giorno e notte e, quando si è asciugata, la sposto in cantina. Lì riposa fino a primavera. Quando si è formata la "barbetta", cioè si è coperta di muffa, significa che è pronta per essere messa sottovuoto e in frigo. Quando la tiro fuori non la gusto subito: va lasciata a bagno in acqua fredda per tutta una notte e fatta cuocere per quattro ore in acqua bollente. L'attesa viene premiata perché la salamina che porto a tavola per mangiarla al cucchiaino accompagnata con il purè di patate o zucca, è una vera delizia: concentra tutti i sapori e le caratteristiche della mia terra, con le sue nebbie e i paesi attraversati dal Po nel suo viaggio verso l'Adriatico. Come Stellata di Bondeno, con la sua Rocca, per non parlare del delta, un paesaggio unico, nato dall'incontro tra terra e mare, abitato da oltre 300 specie di uccelli, fra cui i fenicotteri rosa, e costellato di paesi molto caratteristici. A me piace soprattutto Comacchio: con i suoi ponti e i canali mi sembra una piccola Venezia, ma dall'aria romagnola».



### LA NOSTRA GUIDA

Annamaria Cantelli, di Consandolo (FE): frutticoltrice e produttrice di salama da sugo.

### UNA RICETTA ANTICA

## ALLA CORTE DEGLI ESTENSI

La salama da sugo non mancava mai nei sontuosi banchetti organizzati da Lucrezia Borgia in onore del marito, il duca Alfonso d'Este. E tra i gourmet dell'epoca era così nota che Lorenzo il Magnifico la loda già in una lettera datata 1481. L'antica ed elaborata ricetta comprendeva ingredienti che all'epoca erano di lusso, come le carni e il grasso di suino, il vino rosso e le spezie (noce moscata, cannella e chiodi di garofano). Oggi la ricetta della salama da sugo Igp è stata semplificata. Tipica e inconfondibile resta la forma caratteristica, che ricorda un melone, con la legatura a spago e la divisione in spicchi. La stagionatura, come vuole la tradizione, dura sei mesi.



### L'APPUNTAMENTO

La salama da sugo è un piatto immancabile nei menu dei ristoranti tradizionali di Ferrara, come la Trattoria da Noemi ([trattoriadanoemi.it](http://trattoriadanoemi.it)), un locale familiare ospitato in un palazzo antico del centro storico. Vuoi provare a cucinarla tu? La trovi al mercatino di Natale, che si tiene nel centro storico di Ferrara, dal 17 novembre al 6 gennaio 2019 ([visitferrara.eu](http://visitferrara.eu)).