

Tutti i segreti per custodire la magica fragranza dei salumi

www.ecostampa.it



SALUMERIA italiana di qualità, frutto di metodi di produzione artigianale e conservazione rimasti praticamente inalterati nei secoli

Al Festival della Scienza
«Conversazione sulla conservazione» di prosciutto, mortadella, cotechino e speck

● Sale, passione, e sapere millenario: questi gli ingredienti fondamentali per custodire l'armonia di sapori dei salumi. Se ne parla - e si degusta! - domani al **Festival della Scienza**, in occasione della «Conversazione sulla conservazione», protagonisti il prosciutto, la mortadella, il cotechino e lo speck e i metodi tradizionali e attuali per mantenere a lungo le qualità organolettiche del prodotto. Dalle 11 e 30 alle 12 e 30, al Bicu (Magazzini del Cotone), i rappresentanti dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani spiegheranno che «le dinamiche del gusto si incrociano e si mescolano con i mutamenti sociali, con i cambiamenti

provocati dal perfezionarsi delle tecniche e delle tecnologie, con gli sviluppi e le crisi delle culture e delle società, con il primeggiare di pensieri filosofici o religiosi, e con l'ampliarsi dei mercati». Per questo il tempo che intercorre dalla produzione degli alimenti al loro consumo «si contrae grazie alla velocità aumentata che serve a percorrere uno spazio, e si dilata per rispondere alle esigenze commerciali di trasportare un alimento da un continente all'altro, da un emisfero all'altro». Anche il gusto di conseguenza si evolve, diventa capace di interpretare il bisogno di cambiamento. Nelle ricette della grande salumeria italiana, la conservazione degli elementi naturali di base per costruire il prodotto (ad esempio la salagione) restano invariati nei secoli, le maestrie artigianali ri-

petono gesti arcaici nel «fare» i prodotti e contrastano le velocità tipiche del nostro tempo e con le lentezze antiche che sono esse stesse gli ingredienti della qualità. I modi di conservazione degli alimenti interpretano dunque valori culturali che rappresentano la scan-

sione del tempo e della storia. Ne parleranno fra gli altri Giovanni Ballarini, professore emerito e antropologo alimentare, e Nicola Silvestri, giornalista ed esperto di cultura materiale.

È prevista «obbligatoriamente» la degustazione di salumi crudi e cotti che verranno offerti gratuitamente agli spettatori.



066897