

Salumificio Dedomenici



■ Angelo Angelo Dedomenici è erede di una realtà che produce salame fin dal 1799 ed è oggi il punto di riferimento dell'autentico Salame di Varzi. Il salumificio si trova in una zona del tutto priva di insediamenti industriali e arterie stradali trafficate: l'aria è pura, a tutto vantaggio della stagionatura dei salumi. Inoltre, per lavare le mezzene di suino e le sue attrezzature, Angelo utilizza solo l'acqua di una sorgente situata nei boschi vicini al paese. Ma ciò che Angelo ritiene fondamentale è lavorare ogni maiale singolarmente: il norcino con sensibilità ed esperienza sa adattare il suo lavoro alle caratteristiche della carne, quindi ogni salame Dedomenici contiene la carne di un unico maiale. La passione che alimenta il lavoro di questo piccolo ma importante salumificio è evidente anche per il piccolo Museo del Salame visitato anche da studenti universitari, un racconto accorato di un territorio, di un borgo e di una vita, anzi tante vite. Dal 2019 sono entrati in azienda i nipoti Manuela e Alessandro. Per conoscere meglio Angelo Dedomenici e la sua "arte" un suo libro: "Racconto il contadino e il *maslè*".

Salumificio Dedomenici

Frazione Casanova Destra, 8
27050 Santa Margherita Staffora (PV)
Tel. 337 1231557
info@salumidedomenici.it
www.salumidedomenici.it



Salame di Varzi DOP



- **Ingredienti:** carne suina, sale, pepe, infuso di aglio nel vino, pochissimo salnitro.
- **Materia prima:** maiali pesanti del territorio allevati esclusivamente con prodotti naturali e di oltre un anno di età.
- **Budello:** naturale suino (pelato di scrofa o cucito).
- **Impasto:** i tagli di coscia e lombo (50%) e altri misti con un grasso totale intorno al 25% vengono macinati a

grana abbastanza grande e conciati; dopo l'insacco, si procede alla legatura a mano a maglie strette.

- **Asciugatura:** in locale fresco climatizzato da 5 a 7 giorni.

- **Stagionatura:** in cantine naturali, da 45 giorni a un anno a seconda della dimensione del salame. Le cantine sono diverse e vengono usate in base al clima.

◆ *Un Varzi che ha mantenuto la sua tipicità grazie alla scelta di suini locali e alla rinuncia a facili scorciatoie consentite dal disciplinare della Dop; grana grossa, fetta consistente, gusto caratteristico di carne stagionata.*

■ *Secondo ex-aequo podio Salame propriamente detto 2015; Terzo assoluto podio 2007; Premio "Coltellerie Valgobbia" Salame dolce e magro del Nord 2015 e 2019; Finalista 2010 e 2017.*

• Varianti

Salame di Varzi senza salnitro

La selezione delle carni è ancora più severa, ma la ricetta è la stessa.

■ *Premio Miglior salame dolce magro 2011; finalista 2012 e 2013.*

Salame Riserva tipico dell'Oltrepò pavese

Porta questo marchio registrato invece della DOP, ma la ricetta è la stessa.



Il Buon salsicciotto



• **Ingredienti:** carne suina, sale, pepe, infuso di aglio nel vino, pochissimo salnitro.

• **Materia prima:** come il precedente.

• **Budello:** naturale suino (bagetta).

• **Impasto:** i tagli di coscia e lombo (50%) e altri misti con un grasso totale intorno al 25% vengono macinati a grana abbastanza grande (talvolta solo un tantino meno rispetto ai salami più grandi) e conciati; dopo l'insacco, si procede alla legatura a mano in formati da 100 g.

• **Asciugatura:** in locale fresco climatizzato per 5 giorni.

• **Stagionatura:** in cantine naturali per una ventina di giorni e poco più.

◆ *Un classico cacciatorino particolarmente pregiato per la scelta dei tagli, è il primo salame che si consuma e generalmente è preferito morbido.*

• **Altri salumi consigliati**

Salame rosa (cotto), La pietanza (crema di lardo aromatizzato), bondiola (coppa), pancetta, lardo dalla vena rossa della Valle Staffora, filetto delicato.



~ Frittura di maiale con polenta ~

Ricetta dell'Antica Trattoria del Ginepro di Santa Margherita di Staffora

Ingredienti: 1 kg di corata di maiale (polmone, fegato, cuore, milza, rognone • 800 g di cipolle • 100 g di strutto • 2 spicchi d'aglio • qualche foglia di alloro, salvia e rosmarino • 5 dl di vino rosso dell'Oltrepo pavese • 1 cucchiata di triplo concentrato di pomodoro • brodo di ossa di maiale • sale e pepe • polenta calda

Soffriggiamo nello strutto la cipolla a fettine, quando è morbida uniamo la corata in pezzi di 3/4 cm circa e lasciamola colorire. Bagniamo con il vino e lasciamolo evaporare, quindi copriamo con il brodo in cui avremo diluito il concentrato, aggiungiamo gli odori, saliamo e pepiamo. Cuociamo a fuoco molto basso per 1 ora e mezza quindi serviamo con polenta fresca e fumante.

