

Macelleria Salumeria Ivano Pigazzi



■ Con un passato da garzone in una delle aziende familiari di macellai e salumieri più quotate della zona, Ivano Pigazzi ha aperto nel 1985 la sua attività a Pasturo, all'inizio della Valsassina: una macelleria con laboratorio per fare i salumi. La sua scelta è stata di crearsi anche un'azienda agricola per avere il controllo del valore della materia prima. L'azienda comprende anche baite in montagna, sulle pendici della Grigna. Il figlio Claudio gliela segue con passione: allevano bovini, caprini e ovini. I maiali no per problemi di spazio, quelli destinati ai salumi provengono da allevatori amici e parenti. Si può dire che la maggior parte di ciò che si trova nel negozio di Ivano è *made in Valsassina*. Lui ama sperimentare e mettersi alla prova, così riesce a realizzare un'ampia gamma di prodotti che prendono spunto comunque dalle tradizioni alpine. Nel suo punto vendita, evoluto in spaccio agricolo, si possono trovare, oltre ai salumi, formaggi a latte crudo di malga, carni delle sue manzette e carni di animali da cortile come polli e conigli allevati in modo naturale.

Macelleria Salumeria Ivano Pigazzi

Viale Trieste, 57 - 23818 Pasturo (LC)
Tel. 0341 1650221
Cell. 333 4773477 (Ivano) - 345 0370783
agricolaclaudiopigazzi@gmail.com
www.agricolaclaudiopigazzi.com



Salame delle Grigne affinato nel fieno



- **Ingredienti:** carne di suino rosa pesante italiano, vino rosso, aglio, sale, spezie, salnitro.
- **Materia prima:** suino rosa pesante allevato nel Parco della Grigna settentrionale.
- **Budello:** naturale suino.
- **Impasto:** tutte le parti del maiale vengono macinate grossolanamente. All'impasto si aggiungono sale, vino rosso in cui è stato macerato l'aglio schiacciato, poco salnitro e si insacca in parte con legatura a mano e in parte nella rete.

● **Asciugatura:** il salame riposa al fresco per una notte e in seguito passa in una stanza per alcuni giorni dove si asciuga con il fuoco del camino acceso solo di notte.

● **Stagionatura:** in cantina di pietra per almeno 4 mesi; durante questo periodo viene steso a terra del fieno di alpeggio dei dintorni di Pasturo, cambiandolo ogni due settimane: la stanza si impregna degli effluvi delle erbe e il salame assume profumi molto particolari; in precedenza Ivano li immergeva in contenitori pieni di fieno ma poi ha scoperto di ottenere il medesimo risultato con questo metodo meno invasivo e rischioso.

◆ *L'idea della stagionatura nel fieno arriva da un viaggio in Trentino all'inizio del millennio. Dopo alcuni anni di prove, Ivano ha da cinque anni una produzione regolare del salame affinato. Lo confeziona in sacchetti di iuta colmi di fieno.*

■ *Vincitore assoluto podio Salami di maiale rosa 2018; 2° assoluto podio Salami di maiale rosa 2019; 3° assoluto Salami propriamente detti 2016; Premio Salame dolce e magro del Nord 2017.*

• Variante

Salame delle Grigne

Viene prodotto nello stesso modo senza l'affinamento con il fieno, può essere di diverse pezzature e grado di stagionatura.

■ *Finalista 2015.*

