

LE DELIZIE MARCHIGIANE DELL'ENTROTERRA

**tra salame lardellato,
Ciauscolo Igp
e Prosciutto
di Carpegna Dop**

testo e foto di Giorgia Rozza

La cucina marchigiana non comprende solo piatti di mare. Le Marche si estendono con una superficie di quasi diecimila chilometri quadrati, per un terzo collinari o montuosi. La cima più alta svetta nel territorio del Parco Nazionale dei Monti Sibillini ed è quella del Monte Vettore che sfiora il cielo a 2.478 metri. La fascia collinare, mai più elevata di 400 metri, si estende da venti a trenta chilometri dalla costa. Coltivata essenzialmente a frumento e orzo, barbabietole da zucchero, patate, legumi e frutta, la campagna ha anche posto per pascoli ed allevamenti di bovini, come la famosissima razza Marchigiana Igp, di taglia gigante e dal bianco mantello, incrocio tra la Chianina e la Romagnola. Tra le carni ovine si distinguono le razze Vissana, Sopravvissana, Appenninica e, soprattutto, Fabrianese.

L'uso comune in tutta Italia di non sprecare alcuna parte del maiale ha dato vita nelle Marche a una tradizione di salumi davvero varia: uno dei più famosi è il **salame lardellato**, molto noto soprattutto quello di Fabriano, in provincia di Ancona. È composto dalle parti nobili del maiale, spalle e coscia, tagliate, salate, lardellate ed insaccate nel budello dell'animale stesso. L'altra celebrità è il **Ciauscolo Igp**, diffuso soprattutto nel maceratese. In questo caso, il lardo, invece che essere aggiunto a pezzetti, viene macinato insieme alla carne di maiale, che assume una consistenza talmente morbida e burrosa che è possibile sia mangiarla a fette sia spalmarla sul pane.

Gustose sono anche la **lonza o capocollo** e il **lonzino**, la parte più magra della lonza che in altre parti d'Italia viene comunemente chiamata "coppa". Ma ci sono anche la **pancetta arrotolata** ed i prosciutti come quelli di **Carpegna Dop** e di **Cingoli**. Tutti questi prodotti ed altri, come la **culaccia**, coscia di maiale privata della zampa, e la **salamella di fegato** si possono trovare in un'azienda che ha brillantemente passato i quarant'anni di attività mantenendo intatta la cura per la genuinità dei suoi prodotti: si tratta del Salumificio San Giorgio che ha sede a Montegiorgio, in provincia di Fermo.



FOTO A SINISTRA: Tipici salumi di San Giorgio: culaccia, salamella di fegato e guanciale arrotolato

FOTO A DESTRA: Tipici salumi di San Giorgio: ciauscolo e lonzino rustico

MONTEGIORGIO (FM)

Salumificio San Giorgio

weBox
Alpitour
MGU04



C'è salame e salame, sempre!

L'arte norcina dell'Italia Centrale trova nel Salumificio San Giorgio il connubio ideale con le moderne aspettative alimentari salutistiche richieste dal consumatore gourmet moderno, che ricerca il sapore della tradizione e la salubrità di una lavorazione sicura e garantita.

Quasi cinquant'anni di esperienza nella selezione delle carni e nella lavorazione dei salumi garantiscono una gamma consolidata di salumi gustosi e digeribili, con basso contenuto di sale e grassi. Non contengono lattosio, glutine, zuccheri, glutammato, polifosfati, ascorbati, aromi artificiali ed allergeni: il sapore antico e sano del salame contadino, ottenuto nel laboratorio familiare, allestito in paese! Queste le basi del successo di una gamma vincente, che ha nei salumi la propria punta di diamante (in particolare nel tradizionalissimo salame morbido!).

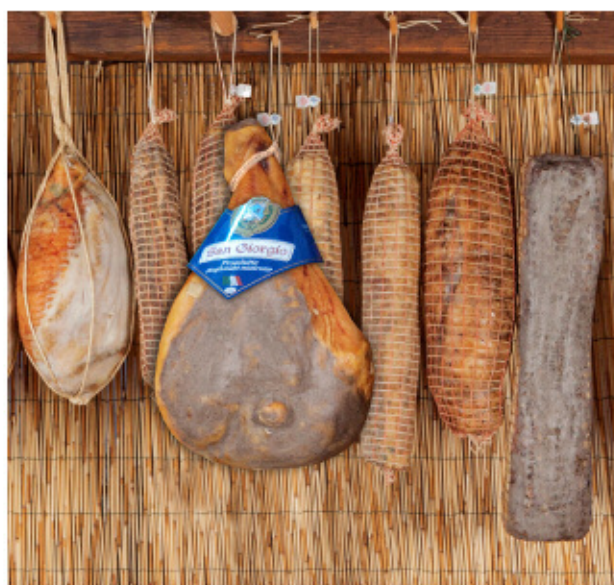
Salumificio San Giorgio

Via Crocedivia, 22 - 63833 Montegiorgio (FM)
Tel. +39 0734 962234

Pensato per voi

La visita è l'approccio ad un mondo antico, che si tramanda all'oggi, tra carni, sale, spezie, ricette tradizionali e mani esperte, racchiuse nei salumi che saranno assaporati. Luigina e il babbo Enzo introdurranno l'ospite alla tradizione norcina marchigiana, spaziando tra dettami tradizionali ed esperienza quotidiana che hanno generato il successo di una gamma vincente.

Saranno fornite indicazioni e piccoli accorgimenti per riconoscere il salame artigianale, onde poter provvedere ad acquisti "mirati", che senza svuotare il portafoglio, riempiano occhi, naso e bocca di sentori veri, avvolgenti, realmente sani e gustosi.



Salumificio San Giorgio

*D*a oltre 30 anni il salumificio San Giorgio fa della qualità il suo punto di forza. il passaggio critico della filiera produttiva è certamente quello della selezione delle carni, che provengono da animali nati ed allevati in Italia appartenenti del circuito del "Parma" e del "San Daniele".

Il lavoro in azienda è assolutamente artigianale, ispirato all'arte degli antichi norcini, pur se attento alle odierne esigenze alimentari.

Tra le tipicità di maggior interesse segnaliamo l'ottimo lonzino con cotenna stagionato e la salsiccia fresca (senza uso di conservanti e coloranti), aromatizzata con erbe fini di esclusiva provenienza biologica.