



Quaranta maiali e tanta pazienza

Lauro Pandini titolare dell'agriturismo La Torre di Ripalta Cremasca oltre ai salami produce lonzino lardellato che deve maturare tre mesi, pancette con quattro mesi di stagionatura fiocchetto di coscia e di spalla, 5 o 6 mesi di riposo in cantina, cotechini e culatello, che ha una stagionatura che varia da 12 a 18 mesi. Per i salami invece sono necessari sei mesi per alcuni un anno per altri



I segreti del salame cremasco che batte cremonesi e mantovani «La chiave è la stagionatura»

È titolare di un agriturismo a Ripalta Cremasca ma produce salami partendo dall'allevamento dei maiali fino al prodotto finito. Una passione che ha preso dal padre. Lauro Pandini racconta i segreti dell'arte norcina, quelle tecniche che gli hanno permesso di battere l'agguerrita concorrenza dei salami cremonesi e mantovani nella "Disfida dei salami del Po" andata in scena durante la Festa del salame di Cremona

I nostri maiali vengono allevati con alimenti naturali: mais e orzo di nostra produzione più una ricetta segreta

LAURO PANDINI
Titolare agriturismo La Torre

Piergiorgio Ruggeri
RIPALTA CREMASCA (Cremona)

L SALAME come filosofia di vita, fatto in casa con tutte le attenzioni necessarie. E non a caso è stato giudicato il salame più buono alla fiera agricola di Cremona, dove ha sbaragliato il campo. Lui si chiama Lauro Pandini e ha imparato a confezionare il salame dal papà. Poi, negli anni, ha affinato il suo metodo, arrivando a produrre salami (ma non solo) sopraffini, noti in tutta la nostra zona e contesi dai buongustai. Perché la produzione di salami è in numero limitato e per averli ci si deve mettere in fila. Pandini da tempo gestisce un agriturismo con la moglie Orianna alle porte di Ripalta Nuova, trasformato da una preesistente azienda agricola.

«I NOSTRI maiali, una quarantina, non di più – racconta Pandini – sono allevati con alimenti naturali, mais e orzo di nostra produzione ai quali aggiungiamo una nostra ricetta segreta, in virtù del 10% del cibo che somministriamo. In questo modo i suini raggiungono un peso ideale di

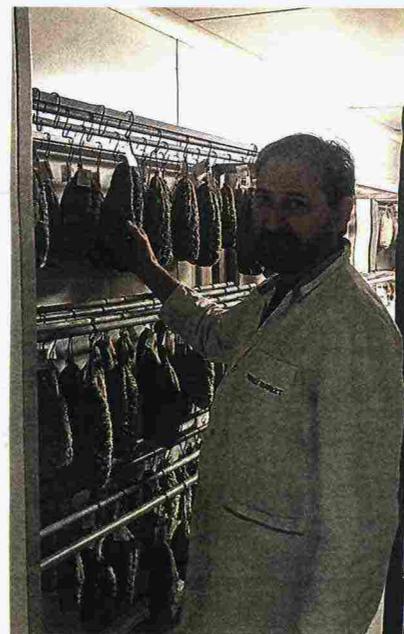


210/230 chili. C'è da dire che da un maiale di questo peso ricaviamo 50 chili di salame, 15 chili di cotechini e 40 chili per il resto della nostra produzione. La stagionatura è differente secondo il prodotto: più lunga per il salame, più breve per il cotechino. E anche qui c'è il segreto del risultato finale».

«ABBIAMO vinto il primo premio a Cremona battendo i cremonesi e i mantovani con un salame tipicamente cremasco – aggiunge Pandini – e questo è un risultato sorprendente. C'è chi fa stagionare il salume per 30/50 giorni. Non lo fa perché così il risultato è buono, ma

perché tenere il salame a stagionare un anno, come facciamo noi, implica un impegno economico: si va a reddito solo dopo un anno e mezzo di investimenti».

C'È ANCHE da sottolineare che la cantina, dove vengono fatti maturare i salumi, è controllatissima. La temperatura e l'umidità devono sempre essere a valori ben stabiliti e imparati nel tempo e con l'esperienza. Basilare è anche la capacità del norcino, Gigi Bertoli, che sa quali parti scegliere e come gestirle e trasformarle nei vari salumi. «Non vendiamo tutto, una consistente parte del prodotto la riser-



viamo ai clienti che vengono nel ristorante. Oltre ai salami produciamo lonzino lardellato, che deve maturare tre mesi, pancette, quattro mesi di stagionatura, fiocchetto di coscia e di spalla, 5 o 6 mesi di riposo in cantina, cotechini e culatello, che ha una stagionatura che varia da 12 a 18 mesi. Tornando al salame, alcuni stagionano sei mesi, per altri ci vuole un anno. Al termine li prendiamo e li spazzoliamo a uno a uno e poi sono pronti». Assaggiare per credere e capire come il salame di Ripalta nella "Disfida dei salami del Po" batte tutti quelli prodotti lungo il fiume. Anche se da Ripalta il Po non passa...

IL TEMPO NON È DENARO

Il salame di Lauro Pandini viene stagionato per un anno. Un'operazione costosa ma ne vale la pena

© RIPRODUZIONE RISERVATA