

PRODOTTI TIPICI

Una **cucina semplice** ma estremamente **gustosa**, **saporita**, basata sulla **genuinità** di prodotti locali ormai conosciuti in tutto il mondo.

Prima di assaggiare i suoi piatti tipici proponiamo un doveroso omaggio a quello che viene considerato uno dei **principali protagonisti** delle nostre tavole: **il suino**, anzi **sua maestà il maiale!**



Il **quadrupede animale** regna sovrano con tanto di feste e celebrazioni in suo onore.



Una **ricca tavola**, coperta da una vivace tovaglia a quadri ci accoglie in questo itinerario nel mondo del gusto e di sapori ormai quasi scomparsi.

Salame, coppa, pancetta, ciccioli e mortadella sono prodotti artigianali di primo piano ma non possiamo dimenticare il **prosciutto crudo di Modena** dal roseo colore e dal dolce sapore.

Il **"salame di San Felice"** è stato inserito nel paniere dei prodotti tipici della gastronomia della Provincia di Modena.

I salumi vengono assaggiati non prima di 3 mesi dalla "pcaria" e poi in successione "as linsa" cioè si taglia la coppa, la pancetta e dopo almeno 18 mesi, il prosciutto.

Il modo migliore per degustare i nostri prelibati salumi è con "al gnoc frit" prelibato rombo di pasta (farina, acqua, lievito) fritto nello strutto bollente.

Un buon **bicchiere di lambrusco**, rosso rubino, leggero, sincero, frizzante ci mette di buon umore: il nostro viaggio è appena incominciato!

Una **bianca zuppiera** ci seduce invitandoci a sollevare il suo coperchio; veniamo conquistati da un **piacevole profumo** e nella nebbia di un fumo che lentamente svanisce ci appaiono quasi come per magia i **tortellini in brodo di cappone!** fatichiamo a trovare le parole giuste... Un rapido sguardo e di fronte a noi moltitudini di **cannelloni, rosette, lasagne, tagliatelle, tortelloni di ricotta.**

Nel periodo natalizio si raggiungono le più alte vette del piacere: la tradizione contadina ci tramanda, oltre alla "pcaria" (macellazione domestica del maiale che si fa in dicembre) tantissime preparazioni dei dolci tipici: i tortellini ripieni di "savor", il pane di Natale bagnato, ammorbidito, aromatizzato con la "saba", dolcissimo concentrato di mosto d'uva che quando nevicata, viene anche degustato con estemporanee granatine.

Una grattugiata di ottimo **parmigiano-reggiano**, dal sapore inimitabile, completa primi piatti che non temono confronti; difficile saper resistere!

La varietà di una cucina sempre gioiosa e cordiale si manifesta anche con allettanti pietanze; dai vari **bolliti misti**, per arrivare a **scaloppine, zamponi, cotechini e arrosti** di vario tipo; c'è ne per tutti i gusti!

Una piccola **ampolla dal vago ricordo alchemico** ci incuriosisce per il suo oscuro contenuto: è **aceto balsamico!** che viene prodotto in tutta la Provincia di Modena (Aceto balsamico tradizionale di Modena).

Originario probabilmente del lontano Medioevo questo prodotto rappresenta l' **ingrediente "magico"** della **cucina modenese**. Utilizzato nei **primi piatti** ma anche per **carni, verdure, formaggi** e perfino come **dessert** su fragole e gelato.

In questo trionfo di prelibatezze arriviamo soddisfatti all'**angolo dei dolci**: il **bensone** e la **crostata di frutta casalinga**.

Per concludere un trionfo di **susine, mele, pesche, pere (riconosciute come le migliori pere del mondo), melone, cocomero ed albicocche**, prodotti eccellenti di una generosa e verde campagna che trova in queste terre il suo massimo splendore.

Che ne dite, siete rimasti soddisfatti?

È stato un pasto pesante?

Non fa nulla! Siamo pronti per **un sorso di Nocino**, liquore tradizionale a base di noci!

In fondo come dice il proverbio **"a tavola non si invecchia!"**

“Il salame di San Felice” una ... delizia a parte



Il Salame di San Felice è un insaccato dalle qualità organolettiche irripetibili: ricco di proteine, dal profumo invitante e appetitoso, dal caratteristico sapore dolce. Il colore rosso rubino intenso e la particolare morbidezza gli derivano dalle carni suine selezionate provenienti esclusivamente da animali allevati sul territorio e dall'uso, nell'impasto, di vino rosso, rigorosamente lambrusco.

Allevamenti nei quali non si perde di vista il benessere degli animali nella salvaguardia dell'ambiente, la loro corretta alimentazione e, non ultimo, il rispetto della giusta età di macellazione.

Il Salame di San Felice si lega alle caratteristiche del territorio della Bassa Modenese, terre di acqua, nebbie e umidità che contribuiscono alla corretta "maturazione" del prodotto, dove i componenti naturali reagiscono senza sovrapporre l'uno sull'altro; infatti al di fuori della Pianura Padana, la corretta stagionatura necessita di maggiore quantità di sale, che rende i salumi più sapidi.

Le carni selezionate per l'impasto, che provengono da alcuni tagli della mezzena del maiale, sono macinate insieme al grasso e dopo essere state debitamente salate "a secco", "messe in concia" e mescolate vengono insaccate utilizzando i budelli dello stesso animale, opportunamente lavati e dissalati. Da qui la caratteristica forma cilindrica più o meno marcata, mentre la lunghezza del salame varia in funzione delle scelte aziendali.

Il prodotto fresco così ottenuto viene legato seguendo il metodo tradizionale per dare al salame l'aspetto tipico e per permetterne l'appendimento nelle apposite giostre; dopo essere stato messo ad asciugare in appositi locali possibilmente posti al primo piano dello stabile per circa una settimana, subisce il processo della stagionatura per un periodo che varia in base alla tipologia degli impianti a temperatura e umidità controllata, per la durata di circa 3 - 4 mesi.

Notizie storiche e culturali



Il salame ha origini molto antiche: già in tempi remoti vi era la necessità di conservare a lungo la carne, alimento indispensabile per il sostentamento, mediante l'utilizzo di conservanti assolutamente naturali quali il sale e le spezie.

La testimonianza dei primi "branchi" di suini risale ai tempi degli etruschi e, nell'età romana, tempo in cui il maiale veniva normalmente allevato in ogni famiglia, la Valle Padana era già rinomata per i suoi allevamenti, con gli animali ricoverati nelle porcilaie solo al momento del parto delle scrofe o nei mesi più freddi. Fu infatti nelle case rurali della nostra pianura che vennero messe a punto le tecniche della salagione e della stagionatura delle carni, radicandosi in seguito in Italia ed in Francia.

Nell'epoca rinascimentale, il salame compariva, con sempre maggior successo, tra le pietanze imbandite in occasione dei fastosi banchetti che animavano i palazzi di quel tempo.

Zona di produzione

La zona di produzione e confezionamento del Salame di San Felice è rappresentata esclusivamente dalle località comprese nei territori dei comuni di Camposanto, Cavezzo, Concordia sulla Secchia, Finale Emilia, Medolla, Mirandola, San Felice sul Panaro, San Possidonio e San Prospero sulla Secchia appartenenti alla provincia di Modena, come meglio individuati dalla cartografia allegata.



Marchio di tutela



Il marchio di tutela "Salame di San Felice" è stato realizzato dalla Camera di Commercio di Modena in collaborazione con il Comune di San Felice sul Panaro che ha svolto l'importante ruolo di collegamento con i produttori aderenti.

Il marchio collettivo "Tradizione e Sapori di Modena" è finalizzato alla tutela delle tipicità agroalimentari modenesi.

Il marchio è di proprietà della Camera di Commercio di Modena, che sorveglia sul corretto uso dello stesso direttamente o avvalendosi delle verifiche di un Organismo di controllo terzo e indipendente.

I prodotti per i quali può essere concesso l'uso del marchio sono quelli tradizionali modenesi.

Possono ottenere l'uso del marchio gli imprenditori che presentino alla Camera di Commercio di Modena apposita domanda sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa medesima.

Nella domanda deve essere dichiarato:

- che l'impresa è iscritta al Registro Imprese della Camera di Commercio ovvero che svolge attività d'impresa ai sensi della normativa vigente;
- che l'impresa svolge attività di produzione, manipolazione, trasformazione o lavorazione del prodotto tradizionale secondo quanto previsto dal relativo disciplinare produttivo;
- di volersi assoggettare ai controlli dell'Organismo di controllo e di accettazione delle prescrizioni del presente regolamento;
- che l'impresa si trova nel libero esercizio dei propri diritti, non essendo in stato di liquidazione, di fallimento o di concordato preventivo.

Al fine dell'ottenimento dell'uso del marchio l'impresa deve inoltre aver superato positivamente i controlli effettuati dall'Organismo di controllo.

La Camera di Commercio verifica la completezza e congruità della documentazione presentata, nonché l'esistenza dei requisiti dichiarati e provvede quindi a dare comunicazione all'interessato degli esiti di tale verifica.

Aziende



Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo individuato dalla Camera di Commercio.

Salame di San Felice

- [AZ. AGR. S. MARIA DI POLETTI RITA](#)
- [MACELLAZIONE E TRASFORMAZIONE CARNI VALPA DI TASSI DARIO E C. SNC](#)
- [RATTI FRATELLI DI RATTI SERGIO & CLAUDIO SNC](#)
- [ROSSI GIOVANNI](#)
- [SOCIETA' AGRICOLA VERONESI DI VERONESI GAETANO & C. SAS](#)

Uso in cucina



Tradizionalmente viene consumato a fette sul pane, presentato assieme ad altri salumi rappresenta un valido antipasto della cucina tradizionale modenese, tagliato a fette larghe e rigorosamente in senso obliquo, si accompagna perfettamente al tradizionale "gnocco fritto".

Caratterizzato da un profumo particolarmente invitante e da una morbida consistenza è molto apprezzato per gli spuntini della merenda durante tutto l'anno.

Prima di procedere al taglio, è consigliabile spellarlo, per non far penetrare all'interno, con la lama, le muffe della pelle.

Ricette

Salame al forno

Il Salame di San Felice può essere degustato anche cotto. Questa ricetta richiede che il prodotto sia fresco, cioè appena insaccato o legato al massimo da due-tre giorni. Si avvolge il salame nella carta stagnola o nella carta da forno, si inforna a 180° e si lascia cuocere per 30 - 40 minuti (in base alle dimensioni del budello).

Tolto dal forno, tagliato a fette ancora caldo è particolarmente gradito accompagnato con gnocco salato.

Risotto all'isolana

Ricetta per circa 4 persone

Ingredienti:

Vialone nano, 350 gr

Pasta di salame, 400 gr

Brodo di carne, 750 cl

Burro, 80 gr+ 30gr

Cannella

Rosmarino

Grana padano grattugiato

Fondere 80 gr di burro, unire il rametto di rosmarino e il salame adeguatamente sminuzzato. Cuocere la carne fino a quando non risulterà ben cotta e leggermente rosolata. Portare a bollire il brodo e unirvi a pioggia il riso, girare e far cuocere a fuoco moderato per circa 16/18 minuti. Il brodo dovrà ritirarsi senza far asciugare troppo il riso. Terminata la cottura del riso unirvi la carne, il formaggio grattugiato (circa 25 gr a testa) e la cannella (io ho usato un cucchiaino raso di cannella). Mescolare, unire 30 gr di burro e lasciar mantecare per 2 minuti. Servire.

Itinerario eno-gastronomico



Informazioni turistiche sull'area sono fornite da:

Associazione "TERRE PIANE - Strada dei vini e dei sapori della Pianura Modenese"

Tel. 059/649327

info@terrepiane.net

<http://www.terrepiane.net/>

Comune di San Felice sul Panaro (Modena)

Tel. 0535.86339

www.comunesanfelice.net

Tutte le informazioni relative al "Salame di San Felice" sono tratte dal sito della Camera di Commercio, Industria, Agricoltura, Artigianato di Modena

Un cenno anche sulla pera (che da noi, in Emilia Romagna, è la migliore al mondo)



La Pera dell'Emilia Romagna IGP – Indicazione Geografica

Protetta (*prodotto di maggior coltivazione nella*

frutticoltura di San Felice sul Panaro) dipende intimamente

dalle caratteristiche pedoclimatiche e dalla professionalità degli operatori della zona di produzione. Questi fattori consentono di ottenere pere con aspetti qualitativi sia chimico-fisici che organolettici distintivi e peculiari, commercializzate in ambito nazionale ed europeo come prodotti tipici dell'Emilia Romagna.

La zona delimitata è estremamente vocata alla produzione di pere tant'è che vi si produce circa la metà del prodotto italiano del settore.

Varietà delle pere

Le pere si trovano tutto l'anno poiché le diverse varietà maturano in periodi diversi. Di seguito descriviamo le varietà più diffuse.

William. E' la più importante per l'esportazione e per le utilizzazioni industriali. L'Emilia Romagna è la regione più produttiva (70%) mentre il Veneto rappresenta il 10% della produzione nazionale.

Una derivazione della William è la **William rossa**. La polpa è biancastra, molto succosa, dolce-acidula, con aroma moscato caratteristico, fine, compatta. Oltre che per il consumo diretto, le pere William sono largamente utilizzate dall'industria per la preparazione di sciroppi e succhi. I frutti si raccolgono nella seconda decade di agosto e si conservano soddisfacentemente in regime di freddo per 3/4 mesi.

Passa Crassana. Il frutto è grosso, la buccia è verde, gialla alla maturazione, spesso alquanto rugginosa nella zona del peduncolo. La varietà rossa è color ruggine sulla quasi totalità della buccia. La polpa è bianca, granulosa, di buon sapore. I frutti si raccolgono in ottobre e presentano un'ottima serbevolezza e resistenza.

Decana del Comizio. E' diffusa soprattutto in Emilia Romagna (80%) e Veneto (12%). Il frutto è grosso, rugginoso, la buccia è giallo verde, liscia, cosparsa di numerose e piccole lenticelle. La polpa è bianca, fine, fondente, succosa, dolce-acidula e aromatica. I frutti sono delicati nella manipolazione ma ben serbevoli. Si raccolgono nella prima/seconda decade di settembre e possono essere conservati in frigorifero fino a dicembre/gennaio.

Conference. Ha cominciato a diffondersi in Italia intorno al 1950. Viene coltivata soprattutto in Emilia Romagna ed in Veneto, da cui provengono rispettivamente il 70% ed il 15% circa della produzione nazionale. Il frutto è di dimensioni medie, la buccia è verde-giallo bronzato (o rugginosa) con lenticelle marcate a maturità. La polpa è bianco giallastra, fondente, molto succosa, dolce e aromatica, poco acidula, di gusto molto gradevole. Le pere Conference, raccolte in uno stadio iniziale di maturazione (terza decade di agosto-primi di settembre) possono essere conservate in frigorifero fino a dicembre/gennaio.

Abate Fétel. La sua produzione deriva prevalentemente dall'Emilia Romagna (80%) e dal Veneto (10%). Il frutto è grosso, la buccia è giallastra, soffusa di rosso all'insolazione. La polpa è bianca, fondente, molto succosa, zuccherina e aromatica. I frutti, molto resistenti e serbevoli, si raccolgono nella prima metà di settembre.

Kaiser. Cultivar francese del secolo scorso. Le regioni in cui è maggiormente diffusa sono l'Emilia Romagna (60%) ed il Veneto (15%). Il frutto è grosso, la buccia è rugginosa su sottofondo giallo bronzato e con numerose lenticelle evidenti. La polpa è bianco giallastra, consistente, appena granulosa, succosa, dolce-acidula, aromatica. I frutti si raccolgono nella seconda decade di settembre e presentano una certa serbevolezza fino a dicembre se conservati in frigorifero.

Qualità nutrizionali e conservazione delle pere

Le pere si ammaccano facilmente, per cui è necessario maneggiarle con cura, è bene comprarle dure e portarle a maturazione a casa, durante il consumo. Le pere infatti si conservano molto bene in frigorifero e maturano meglio una volta raccolte.

Per accelerare il processo di maturazione basta mettere le pere in un sacchetto di carta marrone a

temperatura ambiente: in un lasso di tempo dai 2 ai 5 giorni saranno pronte per essere mangiate. Durante la maturazione le pere producono **etilene**, un gas naturale che è anche un ormone naturale per la maturazione: un sacchetto non chiuso mantiene l'etilene vicino alla frutta e aiuta la maturazione, inoltre non rischia di alterare altri alimenti (come le verdure a foglia) sensibili all'etilene.

I sacchetti di carta aiutano a prevenire l'avvizzimento perché trattengono l'umidità prodotta dalla frutta durante la maturazione. Anche i sacchetti di plastica servono ugualmente allo scopo, ma accelerano troppo il processo perché aumentano l'umidità in maniera consistente e di conseguenza possono causare marciume.

Le pere hanno **poche calorie** (30-35 kcal per 100 g), sono ricche di fibra insolubile e non sono particolarmente interessanti per il contenuto vitaminico. Contengono invece una discreta quantità di potassio. Hanno un indice di sazietà piuttosto elevato e quindi sono indicate negli spuntini o per concludere un pasto poco saziante.