

Mantova, Perugia, Napoli: qual è la migliore? Tra grasse e magre, con pepe o peperoncino, ci sono ingredienti a sorpresa come fegato, carni bovine, le rape e perfino il cavallo. Ecco le differenze da regione e regione

Su poche pietanze, in Italia, si trova una **differenza** così marcata **da regione e regione**. Perfino nel lessico. Stiamo parlando di lei, il **piatto povero** per eccellenza, una che lo **street food** – in tempi non sospetti – lo ha visto sempre da vicino: la **salsiccia**. La salamella mantovana, la salsiccia umbra, la luganega di Monza, la salsiccia napoletana e quella calabrese rivendicano, da sempre, il primato di **salsiccia fresca (da cuocere, non tocchiamo l'argomento salsicce secche o stagionate!)** migliore d'Italia. Una **sfida**, chiamiamola così, in grado di mettere in difficoltà anche gli intenditori più navigati.

#### **E dalla Lucania arrivò la luganega**

Ne è passato di tempo da quando lo storico romano **Marco Terenzio Varrone** accennava alla "lucanica", ossia a "una carne tritata insaccata in un budello, perché i nostri soldati hanno appreso il modo di prepararla dai Lucani". Da qui deriverebbe il termine "luganega", utilizzato nell'Italia settentrionale. Sul piano dell'**antichità**, dunque, il **primato** spetta senza dubbio alla **salsiccia lucana**. La ricetta tipica, oggi, è quella che prevede l'apporto di **sale, peperoncino, finocchietto selvatico, pepe ed anice**. La forma è allungata, a ferro di cavallo.

#### **Finocchietto mon amour**

La **salsiccia calabrese** ha forma simile ma ingredienti diversi: oltre all'onnipresente spalla e alla pancetta di suino, in genere si assiste a una più massiccia presenza di **peperoncino piccante**, oltre a quello **dolce**. In **Sicilia**, il calibro delle "sasizze" diminuisce e si vede già il primo esempio di salsiccia "**a spirale**". I condimenti sono i più vari: tra i più gettonati, il **finocchietto selvatico** e il **peperoncino**. Di particolare pregio la **salsiccia pasqualora del Trapanese**, a forma di ferro di cavallo, condita con **sale, pepe nero, peperoncino, finocchietto selvatico e vino bianco**, e poi stagionata per una o due settimane e poi consumata cruda o grigliata.

#### **Sorprese in Puglia**

Anche in **Sardegna** prevale il calibro ridotto e la forma a **spirale**, con condimento a base di vino, aglio, pepe, sale e finocchietto. In **Puglia**, accanto alle "normali" salsicce di maiale, compaiono numerose specialità che mescolano **carne bovina e suina**. È il caso, ad esempio, dell'**acervellata di Toritto** (Bari), che viene preparata con tagli scelti di **bovino (70%) e suino (30%)** e un ricco condimento a

base di **basilico fresco, aglio, pepe, sale e pecorino grattugiato**. O la **zampina barese**, con suino e bovino (50 e 50) e condimento a base di **pecorino, passata di pomodoro, prezzemolo, basilico, pepe e sale**. Altro esempio, la **salsiccia salentina**, corta e tozza, preparata con tagli magri di suino e bovino e un condimento a base di **sale, pepe nero, scorza di limone grattugiata, vino bianco secco e, in alcuni casi, chiodi di garofano, cannella e prezzemolo**.

#### **La napoletana coi friarielli**

Al Sud a dominare è però la **salsiccia napoletana** (la "**cervellatina**"), inseparabile compagna dei "**friarielli**": corta e tozza, viene tagliata in genere in maniera grossolana (**punta di coltello**) e viene in genere condita solamente con **pepe o peperoncino**.

#### **Abruzzo e Lazio**

Risalendo lo stivale, in **Abruzzo** fa la comparsa un altro ingrediente: il **fegato**, che si ritrova anche in Lazio, nelle Marche, in Umbria e in Toscana nel **mazzafegato**. La salsiccia di fegato abruzzese viene prodotta con **fegato, cuore e polmone di maiale**, con l'aggiunta del **guanciale** e poi **aglio, bucce d'arancia, sale, pepe e foglie di alloro**. Nel **Lazio**, la più famosa è la **salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio** (Latina), in cui tra gli ingredienti, oltre al coriandolo, compaiono anche il peperoncino dolce, quello dolce il vino rosso.

#### **Il "canone" umbro-toscano**

Nell'Italia centrale, però, il "canone" comincia a diventare quello della salsiccia umbro-toscana. La **salsiccia umbra**, in particolare, prevede un più abbondante utilizzo di **carni grasse** e un condimento dove compaiono **sale, pepe e aglio** in abbondanza, oltre al **vino rosso**. E diventa l'ingrediente di piatti come le **penne alla norcina**.

In **Emilia** i gusti cominciano ad essere più **delicati**, e la percentuale di carne grassa torna ad abbassarsi. Sull'Appennino Tosco-emiliano era un tempo frequente il consumo della "**salsiccia matta**", che veniva prodotta con gli scarti degli scarti: carni infiltrate di sangue, guancia, polmone, milza, cuore e rene, poi consumata in umido o in pentola con i fagioli.

**C'è una verza nell'insaccato**

In Liguria spiccano la **salsiccia di Ceriana** (Imperia), con **sale, pepe, rosmarino e peperoncino**; e quella di **Pignone** (La Spezia) con **sale, pepe, noce moscata, cannella e chiodi garofano**. In **Piemonte** si rivede la forma a **spirale**, già vista in Sicilia e in Sardegna, nella famosissima **salsiccia di Bra**: come in Puglia, si rivede il miscuglio tra **suino e bovino**, con il primo a fornire le carni grasse (20-30%) e il secondo le magre. C'è poi la **salsiccia di cavolo** o "sautissa 'd coi", composta da un terzo di foglie di cavolo, un terzo di grasso di suino e un terzo di carni magre. Nel Biellese e nel Vercellese c'è addirittura la **salsiccia di riso**, impastato con cotiche, sangue di maiale, vino, aglio e sale.

**Nome in codice: salamella**

In Lombardia inizia la **distinzione tra salsiccia o luganega (a spirale) e salamella** (le "normali" salsicce). Si distinguono, in particolare, la **salamella mantovana**, semplice e condita con sale, pepe e aglio, dal gusto molto **delicato**. E la **luganega di Monza**, in cui tra i condimenti compaiono il **grana padano, il brodo di carne e il marsala**. A Brescia, poi, si rivede la carne bovina con la **salsiccia di manzo**. Chiudiamo con il Nord-Est, dove meritano un assaggio la **salsiccia polesana**, ("pezòle" o "luganeghe de tripan"), con **cotenna** e soprattutto una buona percentuale di **rape gialle**; a Padova, poi, fa la sua comparsa anche la **salsiccia equina**.

