



TAGLIERE SALSAMENTARI

Dai Salaroli alle tecniche salsamentarie artigianali e industriali, il sale (alimento povero come il salario di chi lo lavorava) era fondamentale per rendere il cibo sapido, per la stagionatura dei cibi, la conservazione ed il trasporto; Bologna con il suo Porto Del Sale, ne era protagonista.

Le famiglie di prodotti interessate dal Tagliere Salsamentari sono salumi, gastronomia tipica, prodotti caseari e prodotti da forno tradizionali, realizzati utilizzando le ricette depositate presso la Camera di Commercio di Bologna, ovvero sottoposti a tutela e indicazioni geografiche, o legati ad attività salsamentari particolarmente meritorie.

Il Tagliere dei Salsamentari prevede il 70% di prodotti realizzati e ritenuti in qualche modo tipici o legati storicamente al territorio Metropolitano Bolognese e altri prodotti fondamentali come, ad esempio, il prosciutto di Parma, il Culatello di Soragna, la Mora romagnola, senza mai oltrepassare i confini regionali.

Si può scegliere tra affettati, formaggi, prodotti a base di farina e gastronomici. Si comincia dalla tipica mortadella, e si continua con salame rosa, coppa di testa, ciccioli, galatina petroniana, salame gentile e passita. Poi ancora parmigiano, caciotta e squacquerone, crescente, crescentine e tigelle, ma anche giardiniera, mousse di mortadella, ragù e pesto e non solo.

LA COMPOSIZIONE DEL TAGLIERE SALSAMENTARI

Mortadella
Salame Rosa
Passita nostrana o salamella
Ciccioli campagnoli
Pancetta arrotolata
Galantina petroniana
Porchetta
Coppa di testa
Cotechino
Bondiola
Salame gentile
Parmigiano reggiano

Caciotta mista
Formaggio tenero tipo Castel San Pietro
Squacquerone
Pecorino dei colli bolognesi
Formaggio di capra
Friggione
Ragù tradizionale alla bolognese
Giardiniera
Mousse di mortadella
Salsa verde
Pesto per tigelle
Crescentine
Tigelle
Crescente bolognese

I PRODOTTI STAGIONALI DEL TAGLIERE SALSAMENTARI

Primavera ed estate

Salame gentile bolognese. Il salame gentile viene insaccato in budello naturale, il “gentile”, e richiede una stagionatura di 60/90 giorni. Il suo periodo naturale è pertanto la primavera, con la sua aria asciutta e ricca di spore. Per questo il salame gentile è un classico della Pasqua che solitamente cade nei primi giorni di primavera. Coppa d’estate. Per la stessa ragione, il taglio del coppone suino, massaggiato, salato e insaccato in budello naturale, arriva a naturale maturazione nei primi mesi di giugno Porchetta Bologna ha una secolare tradizione di porchette, che celebrava ogni anno con una festa cittadina, il 24 agosto.

La stagione estiva era opportuna per lo spiedo dei lombi conditi e arrotolati in pancetta (definizione tecnica di porchetta). Venivano utilizzati i maiali non adatti all’ingrasso. La festa della porchetta, il cui primo ricordo è datato a Bologna nel 1249, è un evento che Salsamentari vorrebbe fortemente rilanciare. Friggione Quando i pomodori hanno raccolto tutto il sole dell’estate e le cipolle riempiono i campi, viene la stagione del friggione. Allo stesso modo, la campagna padana regala decine di qualità di verdure che la tradizione vuole lavorate in Giardiniera per conservarle ed essere consumate nella stagione invernale.

Autunno e inverno

Coppa di testa, Ciccio secchi e Ciccioi campagnoli sono le tipiche lavorazioni della stagione fredda. Si lavorano con i tagli più goderecci, il lardo e la testa suina, ricchi di collagene e grassi buoni. Nella stessa stagione la tradizione bolognese porta, volendo, sui taglieri i bolliti come Cotechino e Bondiola.