



PERCHE' ISOTTA SALUMI ?.....LA NOSTRA STORIA

**ISOTTA
SALUMI**

Il gusto dell'eccellenza calabrese



Donna Isotta era una donna tutta d'un pezzo. Tra le ultime discendenti di un mondo che non c'è più fatto di fede, mani ruvide, lavoro nei campi e tradizione. Era mia nonna, anzi, per l'esattezza, la mia bis nonna, la madre del mio progenitore Francesco, da cui io stesso prendo il nome, proseguendo un costume del sud secondo il quale il figlio maschio deve portare il nome del nonno paterno. La nonna Isotta la ricordo come un sogno, vestita di nero, sullo scalino di fronte casa, impegnata a farsi la "curuneglia" ossia una treccia ai capelli che poi veniva legata al capo come fosse una corona. Ma la cosa che non dimenticherò mai era il suo atteggiamento quando in famiglia procedevamo alla concia del maiale. A queste latitudini la lavorazione del maiale non rappresentava solo una modalità di sopravvivenza, un modo per procacciarsi del cibo, ma assumeva un significato antropologico intenso che perdura a tutt'oggi, nonostante il benessere diffuso. La concia del maiale era una festa vera e propria alla quale si invitavano i parenti, i vicini di casa, i compari, gli amici e chiunque fosse meritevole di stima. Era il segno dell'amicizia. Essere invitati "per il maiale" rappresentava un onore poiché la famiglia ospitante faceva partecipare l'estraneo a un vero e proprio rituale familiare perché, come accade in questi luoghi in cui l'eco greco ancora si sente, lavorare la carne di maiale rappresentava un auspicio di benessere futuro. Un momento di gioia a cui si partecipava a qualsiasi età perché erano così tante le lavorazioni che ognuno doveva dedicarsi a una parte. Infatti, le operazioni di abbattimento dell'animale erano deputate agli uomini stante l'impegno fisico che queste operazioni comportavano. La seconda fase, invece, dedicata alla trasformazione della carne, era regno incontrastato di Nonna Isotta che, nonostante la statura mingherlina, dirigeva con imperio tutte le fasi di lavorazione. Lei era custode dei "segreti di famiglia" che rendevano i suoi insaccati "i cchiù boni dû paisi". Le parti più delicate della lavorazione le curava personalmente, specialmente la salatura, nella quale rappresentava a noi tutti la sua maestria, con un certo piglio di sicurezza, perché lei il sale non lo ha mai pesato. Infatti, la salatura avveniva "a pugno", con una sapienza invidiabile, frutto di una esperienza ottuagenaria, con gesti antichi delle mani che, affusolate e piegate dalla vecchiaia, destavano meraviglia in noi che la osservavamo. Ricordo che quando ero bambino osservavo con fascino questa fase perché la vedevo maneggiare aglio, peperoncino in polvere, pepe in grani, finocchietto e altre spezie locali, nella madaia nella quale ci stava la carne che poi doveva essere rimescolata per creare di quell'intruglio disordinato un impasto omogeneo pronto da insaccare. Guai a utilizzare tricarne meccanici per tagliare la carne da insaccare. Ricordo litigi tra lei e le mie zie che, volendosi sbrigar prima, insistevano per tagliare la carne a macchina. Nonna Isotta era categorica, diceva "finu a quandu campu eu i tagghjati a manu", così con reverenza si ascoltava il saggio consiglio e la carne si tagliava a punta di coltello, con grane più grosse o più fine, che potessero ben amalgamarsi affinché non si creassero vuoti d'aria con conseguente compromissione del prodotto. Ma ricordo altri momenti, come la "cucitura" dei capicollini i cui veli di protezione dovevano essere cuciti per garantire che la carne non fosse "toccata dalla mosca" oppure l'affumicatura dei salumi, effettuata con rami di agrumi, di lentischio, rosmarino, alloro e altri aromi. Quelli di Nonna Isotta erano i salumi "chiù boni dû paisi" e io oggi, memore di quella esperienza e sicuro della tradizione locale, voglio che queste emozioni le possa provare chiunque assaggi i miei prodotti. Lavoriamo solo carne locale, di maiale nero, cresciuto nella nostra proprietà e, nonostante i processi industriali imposti dalle normative, noi non ci poniamo l'obiettivo di farvi mangiare un pezzo di carne, ma vogliamo che voi affrontiate una esperienza. Isotta Salumi - . Un viaggio nel tempo nel quale assaggiando i nostri prodotti vi sembrerà di essere in quel mondo antico, genuino e calmo, dove Nonna Isotta, sullo scalino, si aggiusta la treccia.

