



Il salame nella tradizione trecentana – brevi cenni storici -

Il Salame da taglio di Trecenta ed il Cotechino di Trecenta, sono prodotti che da secoli fanno parte della tradizione alimentare e soprattutto della cultura rurale del territorio. L'arte di fare i salami affonda le proprie radici nelle antiche usanze locali, ed è per questo importante tracciare un breve excursus Storico della zona di Trecenta e più in generale di quel territorio che va ricordato come Transpadana.

Trans Padum: oltre il Po, la Transpadana era quella parte di territorio ferrarese al di là del Po, (al di qua per noi), che fece parte dello Stato di Ferrara fino al Congresso di Vienna (1815).

IL territorio della Transpadana comprendeva i comuni rivieraschi del Po da Melara a Garofolo, inoltre i comuni in prossimità del Tartaro: Giacciano con Barrucchella e Zelo, Trecenta con Sariano e Bagnolo con Runzi. Era quindi un territorio delimitato dal Po e dal Tartaro, esteso dal confine col Mantovano fino quasi alla Fossa di Polesella, ristretto nell'ultimo tratto dal percorso del Poazzo. La superficie era di circa 330 Km² e circa 30.000 gli abitanti, secondo il censimento del 1807. Questi confini si erano formati in seguito alla conquista del Polesine di Rovigo da parte dei Veneziani con la guerra del 1482-84, che lasciarono ai ferraresi solo quella parte di territorio polesano che coincideva all'incirca con gli antichi confini del comune di Ferrara, il cui territorio si estendeva a Nord fino al corso del fiume Tartaro.

Nel 1815, al Congresso di Vienna gli Austriaci, vincitori di Napoleone, ridisegnarono la geografia dell'Italia, considerata territorio di conquista. In tale ottica la Transpadana venne staccata da Ferrara ed aggregata al Veneto e con esso divenne dominio austriaco, nel cosiddetto Regno Lombardo-Veneto.

A distanza di qualche anno (1818), alla separazione politica seguirà anche quella religiosa: con bolla "*De salute Dominicis gregis*" del 1° maggio 1818, confermata dalla lettera pastorale "*Cum Nos gravibus*" del 9 marzo 1819, papa Pio VII decretava il passaggio alla diocesi di Adria delle parrocchie transpadane, staccandole dalla diocesi di Ferrara alla quale erano state legate fin dalla loro origine. Quasi a sancire lo stretto legame storico e religioso, Trecenta e Ferrara hanno lo stesso Santo Patrono, San Giorgio; a San Maurelio, molto venerato a Ferrara, è dedicata la Chiesa della Frazione di Sariano.

Dello stretto legame con gli Estensi, Trecenta ne ha assimilato tradizioni, storia e cultura che si evidenziano anche in campo gastronomico; in particolare nel confezionamento e conservazione degli insaccati di carni di maiale si riscontrano metodologie di lavorazione e uso di ingredienti che portano a differenze sostanziali, soprattutto nel gusto, rispetto alle altre parti del Veneto.

Nel corso dei secoli, ogni singolo produttore ha gelosamente custodito e tramandato ai familiari la propria arte nel confezionamento e conservazione dei salumi, un segreto da proteggere che assume una ritualità quasi mistica ed una intimità difficilmente penetrabile.

Andando a ritroso nel tempo, questo aspetto può essere colto facilmente fino agli anni '60, caratterizzati da un'economia povera e prevalentemente agricola, dove l'allevamento diffuso di suini per il consumo domestico e finalizzato principalmente alla produzione di salami, rappresentava una delle principali fonti di sostentamento alimentare per le famiglie; infatti, sono molti i documenti che attestano l'allevamento diffuso di suini per uso familiare e quasi del tutto inesistenti quelli che fanno riferimento al confezionamento dei salami.



PRO LOCO
TRECENTA

Quasi tutta la copiosa documentazione storica di Trecenta è archiviata nelle città di Ferrara, Bologna e Modena. Soltanto recentemente, grazie a ricercatori storici locali, si è iniziato un lavoro di consultazione degli archivi che sta dando risultati sorprendenti.

Nel libro "L'AGRICOLTOR FERRARESE" dell'anno 1775, il Parroco Domenico Vincenzo Chendi descrive quelle che al tempo erano le migliori tecniche per la produzione e conservazione dei salami. E' stata una gradita sorpresa scoprire che le tecniche di lavorazione e conservazione sono rimaste nel corso di questi secoli praticamente immutate.

Che nel territorio di Trecenta e dei paesi limitrofi ci fosse l'usanza di allevare maiali per la produzione di salami si trovano cenni in documenti del 1703 conservati presso la Biblioteca Comunale Ariostea di Ferrara – Archivio Bentivoglio – lib. 175-80. In quel periodo, l'Armata Francese in transito nella zona effettuò vari saccheggi a danno della popolazione. Nei documenti vengono riportate delle note di danni subiti durante le razzie nelle quali compaiono suini, lardo, prosciutti e salami (*saladi*).