



Home Editoriali ▾ Internazionali ▾ Mondo ▾ Politica ▾ Economia ▾ Regioni ▾ Università ▾ Cultura ▾ Futuro ▾ Sport & Motori



Home » PROCESSO ALLA SALAMA DA SUGO – FERRARA FOOD FESTIVAL

7 Novembre 2022—By Redazione

# PROCESSO ALLA SALAMA DA SUGO – FERRARA FOOD FESTIVAL

AGROALIMENTARE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416

(AGENPARL) – lun 07 novembre 2022 LA SALAMA DA SUGO VA A PROCESSO, ASSOLTA O CONDANNATA?

Svariati capi d'imputazione per la Salama da sugo, eccellenza di Ferrara protagonista del Ferrara Food Festival

Non mancano gli effetti speciali al Ferrara Food Festival e nel cuore del castello estense, nel prezioso cortile che ha visto la maestosità delle signorie, si presenta in tribunale davanti al giudice Paolo Govoni assistito dal cancelliere Angelo Giovannini, la Salama da Sugo a tutti nota come salamina ferrarese, risulta ricca di spezie e dal profumo forte e aromatico. La prima testimonianza risale al 1418 in una lettera di ringraziamento e di entusiasmo per il gradito regalo di Lorenzo Il Magnifico ai signori estensi. La salamina è un insaccato che deriva dalla macinatura di diversi pezzi maiale con vino rosso e anche altri alcolici, che viene appesa al tipico spago di legatura per una stagionatura che varia dai 4 mesi a un anno. Viene mangiata al cucchiaino dopo lunga preparazione, con una cottura per esperti dato che deve mantenersi sospesa ma coperta di acqua.

I capi d'imputazione sono svariati:

- 1 – indegeribilità: risulta pesante in digestione;
- 2 – ipercaloricità: circa 400 Kcal per 100 grammi di prodotto;
- 3 – rusticità: sapori grossolani, elementari;
- 4 – insalubrità: è indubbio che, derivante dal maiale, presenti una quantità di grassi e sodio notevole;
- 5 – difficoltà di preparazione: una lunga cottura che richiede esperienza ed attenzione;
- 6 – antiestetività: alla vista si presenta sgradevole, una massa informe.

Per un processo di tutto rispetto il dibattito si apre con il Pubblico Ministero Edoardo Raspelli e l'Avvocato difensore Gianni Polizzi.

Ad accusare la salama da sugo svariati testimoni che si sono alternati alla sbarra tra cui Dr Edgardo Canducci nutrizionista, docente dell'Università di Ferrara, Gabriele Anania, medico chirurgo, professore associato Università di Ferrara in chirurgia generale in veste di CTP (Consulente tecnico di parte), Alessia Martinelli, titolare ristorante "La Vegana" di Ferrara.

A difendere la salama da sugo invece si presentano alla sbarra Luca Padovani, gourmet, esperto delle tradizioni gastronomiche ferraresi, Ennio Occhiali, ristoratore storico patron di Cusina&Butega e Marcello Piazzini, produttore dell'azienda agricola La Bosca. Le motivazioni della difesa sono che in tutti i

ristoranti si mangia la salama, come elemento identitario del territorio, fonte di attrazione anche per i turisti e visitatori. E se, certamente, l'apporto calorico è importante, nessuno sostiene non si deva mangiare tutti i giorni ma i ferraresi stessi la consumano nelle occasioni più importanti, di festa.

Il perito della corte è sempre Paolo Govoni, Commissario straordinario Camera di Commercio Ferrara. Che legge i referti: IGP riconosciuto dalla Comunità Europea dal 2014, risulta anche da traino del sistema economico locale insieme ai 18 prodotti certificati che rendono Ferrara, leader assoluta in Europa nel campo produzioni di qualità. Inoltre altrettanto importanti le origini: non umile ma la salama da sugo è nata alla corte Estense, la leggenda vuole che fosse amata molto e messa in centro tavola ai banchetti più importanti proprio da Lucrezia Borgia. E nel passato è stata amata e apprezzata anche da Greta Garbo a Ugo Tognazzi, da Mario Soldati a Gabriele d'Annunzio.

Dopo un'attenta consultazione la giuria si è espressa: l'imputato è stato ASSOLTO CON FORMULA PIENA per non aver commesso il fatto, o meglio avendolo commesso, per fortuna fin da tempi antichi, ma sempre con il consenso e l'apprezzamento di tutti, arrecando pochi e consapevoli danni, dispensando invece piaceri sopraffini, procurando indubitabile gusto al palato e favorendo la socialità tra le persone.

Tutto ciò evidenziato dalla fase dibattimentale avvenuta in Ferrara alla presenza di folto pubblico, avendo l'accusa la possibilità di ricorrere in appello e ritenendo certa la sussistenza di recidiva si raccomanda la custodia cautelare dell'imputata, (possibilmente presso l'abitazione del cancelliere).

La manifestazione è promossa dall'Associazione Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara con il patrocinio e la collaborazione fattiva del Comune di Ferrara e della Camera di Commercio di Ferrara, organizzata da SGP Grandi Eventi.

FOTO:<https://we.tl/t-tpoJ3VGbx0>

Ferrara – Centro Storico – Ingresso libero

Sito web: [[www.ferrarafoodfestival.it](http://www.ferrarafoodfestival.it)](<http://www.ferrarafoodfestival.it/>)

agroalimentare

SHARE.



Redazione

ARTICOLI CORRELATI