

## MADONNA BOSCHI (FE), CON LA SAGRA FESTEGGIA LA SALAMINA DA SUGO AL CUCCHIAIO



Category: [Enogastronomia](#)

**Madonna Boschi**, piccolo paese situato in provincia di Ferrara, è ricordata principalmente per il suo prodotto culinario, tipico del territorio provinciale; si tratta della **Salamina da Sugo** cui ha dedicato un monumento alle porte del paese, ideato e messo in opera dai volontari, che ha coinvolto tutto il paese. La Salamina da Sugo, è la vera regina della tavola dei ferraresi - Prodotta dai locali norcini della Pro Loco, nei propri laboratori e stagionata in locali idonei, la salamina da sugo è un insaccato di carni povere del maiale quali capocollo, guanciale, pancetta, lingua, fegato e sunia, sapientemente dosati in parti dovute, aromi naturali, vino corposo ma giovane, impasto lungamente mescolato e da amalgamare bene, fin quando tutto l'impasto non abbia assorbito il vino. Quindi, viene effettuato l'insaccamento nella vescica del maiale, accuratamente pulita e lavata in acqua tiepida, aceto e vino. In seguito chiusa con maestria e legata a spicchi di 6/8/10/12, segno distintivo dei vari norcini. Dopo la sgocciolatura di una notte, vengono messe a stagionare minimo per 8 mesi ed in questo lasso di tempo i norcini locali, periodicamente le puliscono dalle muffe. Ma, per assaggiare una vera salamina da sugo occorre attendere almeno sino al decimo/undicesimo mese di stagionatura.





Per verificare se la Salamina da Sugo non ha anomalie occorre immergerla (piombarla) in un recipiente d'acqua, affinché ci si renda conto che, se il prodotto è sano, questo piomba giù, se il prodotto rimane a galla, ha dei problemi. Questo è un procedimento molto importante. Constatato che il prodotto è buono, bisogna lasciare la Salamina da Sugo a bagno per 8/10 ore (una nottata), dopo di che la si spazzola delicatamente dalle impurità sotto l'acqua corrente.

Viene servita con purè di patate, il tutto molto caldo. La salamina la si può mangiare anche cruda con fichi od anche melone, affettata cotta una volta lasciata diventare fredda.

"Sagra della Salamina da Sugo al Cucchiaino" - La Pro Loco di Madonna Boschi ogni anno organizza la sagra fra fine settembre-inizio ottobre, vera e propria kermesse dedicata ai fantasisti del gusto. La Pro Loco di Madonna Boschi della Salamina da Sugo produce in proprio le Salamina da sugo in ambienti idonei rispettando le norme vigenti e le tradizioni.

[www.prolocomadonnaboschi.it](http://www.prolocomadonnaboschi.it)

(pg.f.)