

Un viaggio nel tempo e nel gusto

La **zia ferrarese** non è soltanto un salume: è **una narrazione gastronomica**, un oggetto di identità collettiva che racconta la storia delle campagne ferraresi e della loro capacità di trasformare la semplicità in eccellenza.

In un'epoca in cui si riscoprono i sapori autentici, la zia si propone come **un prodotto da valorizzare e far conoscere**, soprattutto tra le nuove generazioni di gourmet.

Per chi ama la **salumeria artigianale**, la zia rappresenta **un viaggio nel tempo e nel gusto**, un ponte tra la civiltà contadina e l'alta enogastronomia contemporanea.

(dal sito <https://www.prodottitipici.org/>)

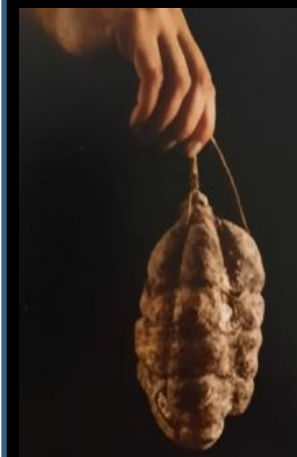
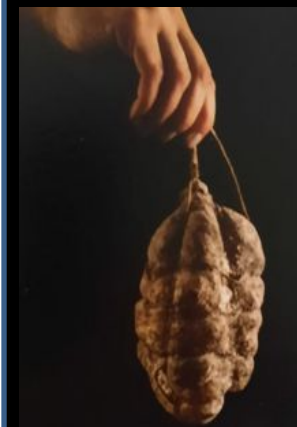
Un nome curioso

La zia è uno dei più antichi e tipici prodotti ferraresi. Degno di essere considerato il **Salame di Ferrara** (la Salama...si sa.. è un'altra cosa!).

Carni di suino amalgamate con vino, sale, pepe e aglio, racchiuse nello spesso e **grosso budello** dal quale prende il curioso nome per una lenta e omogenea stagionatura.

La Zia (ZZIE') Ferrarese è realizzata con l'uso dell'**intestino cieco del suino**, chiamato anche "muletta" o "cieca", spessa e grassa, dett **"AL ZIEC"**.

Le evoluzioni dialettali hanno poi cambiato il nome in **"ZZIE'"** e in italiano **"ZIA"**.



Il legame con il territorio...l'aglio

Caratteristica della zia ferrarese è l'aglio che viene messo in infusione nel vino fino ad ottenere un impasto omogeneo che le conferisce un profumo e un sapore inconfondibili.

L'aglio costituisce l'anello di congiunzione della Zia con il territorio, perchè è una pianta antica coltivata nelle campagne ferraresi e presente fin dall'antichità nella cucina tradizionale, anche per le sue qualità benefiche e medicinali oltre che afrodisiache.



Il legame con l'ambiente... l'umidità

Le vaste aree umide e la vicinanza del fiume Po influenzano il clima locale mantenendo un costante livello di umidità per tutto l'anno.

Cio' favorisce valori ottimali di temperatura, umidità e ventilazione, per la creazione di una flora batterica in grado di caratterizzare il prodotto sia dal punto di vista organolettico (sapore, odore, colore) sia dal punto di vista chimico-fisico (contenuto di acqua, consistenza, ecc).

Da qui, la consuetudine di lasciare stagionare il prodotto in ambienti naturali come cantine o piccoli vani esterni.

Ma da qui anche la nebbia che riveste come una coltre la nostra città e le campagne regalando un velo di fascino alle stagioni più fredde.



Il legame con la tradizione...

Nella bassa padana, la produzione e la cultura dei salami sono un patrimonio culinario radicato nella storia, legato all'allevamento del maiale e alla tradizione contadina del "ciclo del maiale".

La lavorazione artigianale dei salumi rappresenta un'eccellenza agroalimentare che si tramanda da secoli in quest'area, con testimonianze fin dall'antichità.

Fino al secolo scorso, in ogni cascina della Pianura Padana era usanza allevare il maiale in primavera ed estate per macellarlo in autunno.

La carne veniva poi trasformata in salami e altri insaccati da consumare durante i mesi invernali e primaverili, seguendo una tradizione di conservazione delle carni che ha origini molto antiche.

In città come Ferrara, dove il presente si confronta costantemente con il passato, si può confermare l'origine e il consumo popolare dei prodotti del maiale, ma anche trovare tracce della loro produzione e consumo nelle tavole imbandite della città della corte e dei notabili.

Il legame con la tradizione...

La stagionalità

Il prodotto domestico (secondo la tradizione) è un prodotto stagionale la cui produzione inizia alla fine di novembre. Un detto popolare lega infatti la data del 30 novembre, S. Andrea, con l'inizio della macellazione nelle case:

Par sant'André as ciapa al ninìn par al piè si t'an vol cia'par las l'andar fin a Nadal

trad: "per S. Andrea si prende il maiale per il piede, se non lo vuoi prendere lascialo andare fino a Natale" con il significato di indicare nel periodo intorno al giorno di S. Andrea il momento buono per iniziare la macellazione del maiale e questo periodo normalmente termina a dicembre.

In caso di prodotto industriale/artigianale, viene meno il concetto di stagionalità in quanto attraverso la riproduzione di temperature ed umidità controllate in celle climatizzate è possibile la produzione durante tutto l'anno.



Il legame con la tradizione

Cristoforo da Messisbugo

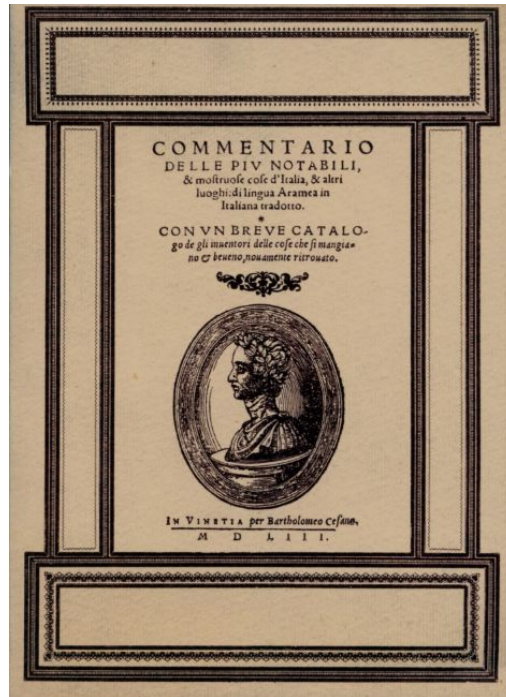
Le produzioni a base di maiale sono presenti sulle tavole degli Estensi in forma di *mortadelle, salcizzoni, zambudelli e persutti* come vengono appellati da Cristoforo di Messisbugo nel suo Libro Novo nel qual si insegna a far d'ogni sorta di vivanda secondo la diversità de i tempi così di carne come di pesce (1557), precedendo la portata della cacciagione.

Nella pubblicazione “Folclore e cucina a Ferrara” (A.A.V.V., Ed Ferraria Libro 1985) viene considerata come data di ritrovamento dei primi riferimenti espliciti ai salami ferraresi, il 1383. Lo storico Luigi Napoleone Cittadella riporta che in uno statuto di quell'anno era citato un tale che si sarebbe particolarmente distinto *nel confezionar salami*.



Il legame con la tradizione

Ortensio Lando



Commentario delle più notabili & mostruose cose d'Italia & altri luoghi. Catalogo de gli inventori delle cose che si mangiano & beuono

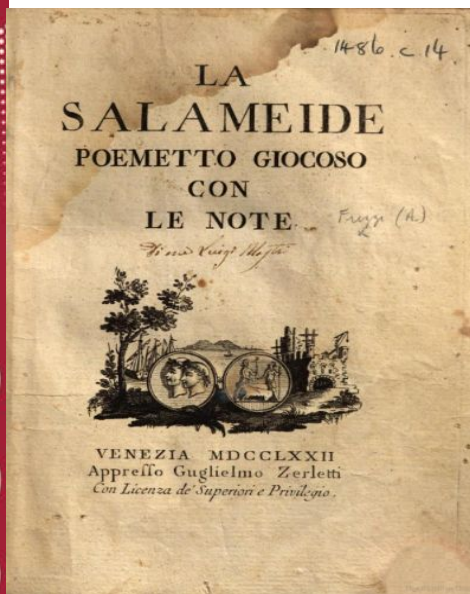
scrittore e cronista del 1500 nel **“COMMENTARIO DE LE PIÙ NOTABILI & mostruose cose d'Italia, e altri luoghi, nel quale s'impara, e prendesi estremo piacere, per Ferrara diceva:**

“Che ti dirò della magnifica Citta di Ferrara unica maestra del far salami, e di confettare herbe, frutti, e radici? dove berai l'estate certi vinetti, detti Albanelle non si po bere più grata bevanda: vi si godeno di buone ceppe, sturioni, e buratelli, e fannosi le migliori torte del mondo, desiderava io venesse la Giobbia, e la Domenica più sovente del consueto, per empirmi la pancia di torta.”

FERRARA
ferrara

Il legame con la tradizione

Antonio Frizzi

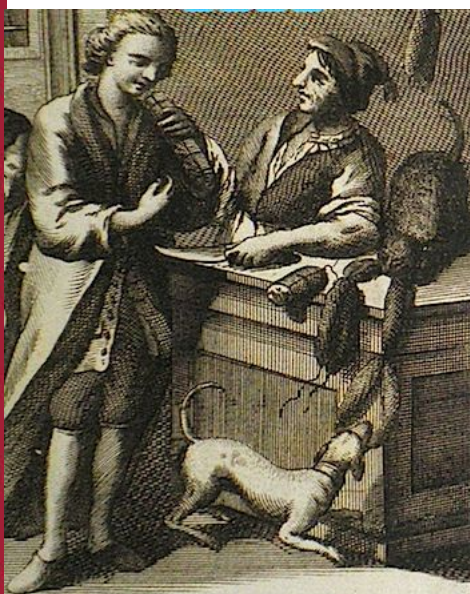


La Salameide

poemetto giocoso scritto in lode dei salumi.
La prima venne pubblicata a Venezia nel
1772

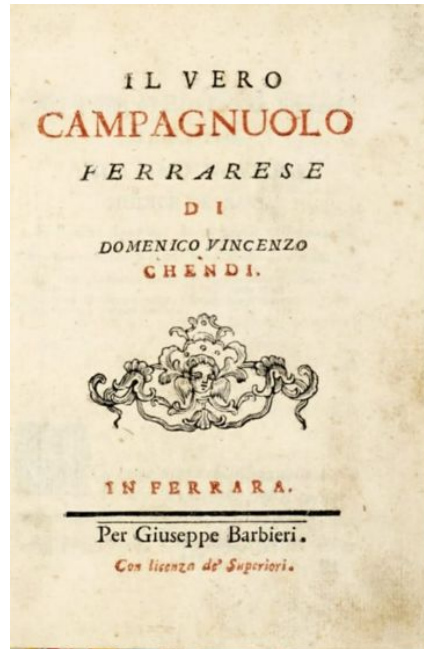
Nella Salameide, Frizzi raccolse leggende e fatti storici che accompagnano il maiale dalla nascita alla morte con il successivo impiego della sua carne per i più vari insaccati: Il prosciutto San Daniele, La Luganega, la Braciola, la Porchetta, i Tomacelli, le salsicce di Firenze, della Lucchesia e del Mincio, i Norcini, il Sanguinaccio, il Migliaccio dolce, il Cotechino e il Salame di Fegato di Ferrara, la bondiola lombarda, lo zampetto di Modena e la Mortadella bolognese.

Tra questi, vengono citati anche i salami all'aglio attribuiti però da Frizzi a diverse provenienze (Modena, Firenze, Verona, ecc...)



Il legame con la tradizione

Domenico Chendi



L'agricoltor ferrarese in dodeci mesi secondo l'anno diviso a comodo di chi esercita l'agricoltura con molte altre curiose, e del pari vantaggiose notizie spettanti all'economia...

Nel 1775 Don Domenico Chendi da Tresigallo, pubblica il manuale dal titolo "Il vero campagnolo ferrarese" e tratta della "domestica beccaria" per la preparazione di salumi.

Tra le altre sono presenti tecniche di lavorazione assimilabili a quelle della Zia ferrarese.



Il legame con la tradizione

Vincenzo Agnoletti

MANUALE
DEL
CUOCO E DEL PASTICCIERE

DI RAFFINATO GUSTO MODERNO

OPERA

di Vincenzo Agnoletti

CREDENZIERE E LIQUORISTA

PENSIONATO DI S. M. I. E R. L' ARGIDUCHESSA
D' AUSTRIA MARIA LUIGIA DUCHESSA DI PARMA
PIACENZA E GUASTALLA ec. ec.

*Non satis est ars sola Cocco, servire palato:
Nunquam Cocus domini debet habere gulant.*
Marzial. Apoph. 186.

TOMO I.

PESARO, 1852

DALLA TIPOGRAFIA NOBILI
con approv.

Manuale del cuoco e del pasticciere
Pesaro 1832

Cuoco nato a Roma , credenziere e
liquorista alla corte di Maria Luigia
d'Asburgo-Lorena.

Nel capitolo VII “Del Maiale e del
Porchetto al latte”, accanto alle più
note specialità e alla Salama da sugo,
Cita i ***salami con l'aglio alla ferrarese***,
suggellando il legame con il territorio.

Salami con l'aglio alla ferrarese.

Carne grassa e magra di maiale libbre
venticinque , sale onco sette , pepe intiero
oncia una , aglio pesto onco tre , spezie fine
oncia una , vino rosso due fogliette , lardo
fresco libbre tre , si trita la carne non tanto
minuta , poi si mescola con i condimenti
suddetti , se n' empiono i grossi budelli ,
si legano poi con spago e si fanno asciu-
gare in istufa.