

# *Il salame di Verona: il viaggio di andata e ritorno di una denominazione d'origine incontrollabile*

ANDREA BRUGNOLI

Il salame veronese all'aglio è ritenuto una specificità della gastronomia locale ed è inserito nel registro dei prodotti tradizionali della Regione Veneto. Nondimeno, le vicende storiche che hanno portato all'identificazione di questo salume con Verona sono sostanzialmente ignorate. Attraverso una ricerca condotta su fonti a stampa e archivistiche, viene ricostruito il percorso di definizione del legame con la città veneta, riconosciuto perlomeno a partire dal XVIII secolo. Viene inoltre ricostruita l'evoluzione delle modalità di produzione di questo salume, caratterizzato nella sua versione originale, oltre che dall'aroma di aglio, dall'utilizzo di carni suine magre e finemente sminuzzate. Proprio le modifiche introdotte tra XIX e XX secolo, che portano all'attuale versione del salume dove si mantiene l'aroma d'aglio ma ne è stata modificata la struttura con l'aumento della componente grassa e una lavorazione a grana grossolana, determinano per un certo periodo il passaggio di questa denominazione a salumi prodotti anche fuori dal territorio veronese, dove però se ne erano mantenute le antiche caratteristiche. Il percorso si chiude con l'affermazione dell'attuale concezione di "origine", legata anche normativamente al luogo di produzione, che viene però attribuita a un prodotto ben differente da quello che si era storicamente affermato come "salame di Verona".

## *Verona salami: the round trip of an uncontrollable designation of origin*

Veronese garlic salami is considered a specificity of local gastronomy and is included in the register of traditional products of the Veneto Region. Nonetheless, the historical events that led to the identification of this cured meat with Verona are largely ignored. Through research conducted on printed and archival sources, the path to defining the link with Verona, recognized at least since the 18<sup>th</sup> century, is reconstructed. The evolution of the production methods of this cured meat, characterized in its original version not only by the garlic aroma but also by finely chopped lean pork, is also reconstructed. The changes introduced between the 19<sup>th</sup> and 20<sup>th</sup> centuries led to the current version of this cured meat, where the garlic aroma is maintained. Still, its structure has been modified with an increase in the fat component and a coarse-grained. This determined for a certain period, the passage of the denomination to cured meats also produced outside the Verona area, where, however, ancient characteristics had been maintained. The journey ends with the affirmation of the current concept of "origin", also legally linked to the place of production, which, however, is attributed to a very different product from what was historically established as the "salami of Verona".



Karl Rossmann, protagonista del romanzo *Amerika* di Franz Kafka, per affrontare il suo viaggio verso gli Stati Uniti viene rifornito di generi di conforto da parte della madre. Tra questi spicca, per le attenzioni che vi rivolgono non solo il giovane emigrato ma anche alcuni compagni di viaggio, un salame di Verona («Veroneser salami»).

Vale la pena di riportare alcuni passi del romanzo, per rendersi conto di come attorno a questo salame si svolgano alcune vicende salienti del viaggio, divenendo una sorta di simbolo della casa materna e del legame/distacco da questa. Innanzitutto, Kafka sottolinea la rilevanza del dono materno per il ragazzo<sup>1</sup>:

Ora [*Karl*] ricordò anche che nella valigia c'era ancora un pezzo di salame veronese, che la madre gli aveva confezionato come dono extra, del quale tuttavia era stato in grado di mangiarne solo una piccola parte, dato che durante il viaggio non aveva mai avuto appetito e gli era bastata la zuppa che veniva distribuita sull'interponte. Ora sarebbe stato bello avere a portata di mano il salame per metterlo a disposizione del fuochista.

Una volta sbarcato sul suolo americano, il salame continua a suscitare gli appetiti di diverse persone<sup>2</sup>:

Egli [*Robinson, un compagno di viaggio*] continuava a lamentarsi per il peso della valigia, fino a quando non fu evidente che voleva unicamente alleggerirla del salame veronese, che aveva già notato in albergo. Karl dovette tirarlo fuori, il francese se ne impadronì e cominciò a tagliarlo con il suo coltello simile a un pugnale per poi mangiarlo quasi tutto da solo. Di tanto in tanto Robinson ne riceveva una fetta, mentre Karl, che per non lasciare la valigia sulla strada aveva dovuto riprendersela, non ricevette niente, come se avesse già avuto la sua parte. Gli sembrava rischioso chiederne un pezzetto, ma gli venne una gran rabbia.

<sup>1</sup> KAFKA, *Amerika*, pp. 13-14: «Jetzt erinnerte er sich auch, daß im Koffer noch ein Stück Veroneser salami war, die ihm die Mutter als Extragabe eingepackt hatte, von der er jedoch nur den kleinsten Teil hatte aufessen können, da er während der Fahrt ganz ohne Appetit gewesen war und die Suppe, die im Zwischendeck zur Verteilung kam, ihm reichlich genügt hatte. Jetzt hätte er aber die Wurst gern bei der Hand gehabt, um sie dem Heizer zu verheren».

<sup>2</sup> KAFKA, *Amerika*, p. 92: «Nur klagte er ununterbrochen über die Schwere des Koffers, bis es sich zeigte, daß er nur die Absicht hatte, den Koffer um die Veroneser Salami zu erleichtern, die ihm wohl schon im Hotel angenehm aufgefallen war. Karl mußte sie auspacken, der Franzose nahm sie zu sich, um sie mit seinem dolchartigen Messer zu behandeln und fast ganz allein aufzuessen. Robinson bekam nur hie und da eine Schnitte, Karl dagegen, der wieder den Koffer tragen mußte, wenn er ihn nicht auf der Landstraße stehen lassen wollte, bekam nichts, als hätte er sich seinen Anteil schon im voraus genommen. Es schien ihm zu kleinlich, um ein Stückchen zu betteln, aber die Galle regte sich in ihm».

Dalle pagine del romanzo veniamo anche a conoscere una delle peculiarità di questo salume, ovvero l'odore penetrante, dato probabilmente, come vedremo, dal condimento d'aglio<sup>3</sup>:

L'unica cosa spiacevole era che il salame veronese, ancora al suo posto [= *nella valigia*] aveva trasmesso il suo odore a ogni cosa. Se non fosse riuscito a risolvere il problema in qualche modo, a Karl si sarebbe prospettato di andare in giro per mesi avvolto in quell'odore.

Dunque, agli inizi del xx secolo – il romanzo è scritto tra il 1911 e il 1914 –, questo salame di Verona conosce una notorietà internazionale e viene identificato per alcune specifiche peculiarità. Ma come si sono definite queste ultime? E come la fama di questo salume ha potuto varcare i confini di Verona? E, infine, si tratta davvero di un salame prodotto a Verona? Attraverso un'indagine condotta su fonti archivistiche e a stampa, si cercherà di definire come sia nato e si sia evoluto il rapporto tra questo prodotto e la città di Verona e come lo stesso salume, che trova oggi riconoscimento nel registro dei prodotti tipici della Regione Veneto, abbia eventualmente conosciuto modifiche nella composizione e nelle modalità di confezione nel corso del tempo.

#### *Alla base del salame: le razze suine allevate*

Al di là delle forme di allevamento dei suini tra medioevo ed età moderna, che sostanzialmente portano dal prevalente pascolo brado alla ristrettezza degli spazi cortivi – con conseguente limitazione anche di possibili incroci con cinghiali<sup>4</sup> –, il nostro interesse può meglio soffermarsi sui dati relativi all'evoluzio-

<sup>3</sup> KAFKA, *Amerika*, p. 86: «Das einzig Bedauerliche war, daß die Veroneser Salami, die auch nicht fehlte, allen Sachen ihren Geruch mitgeteilt hatte. Wenn sich das nicht durch irgendein Mittel beseitigen ließ, hatte Karl die Aussicht, monatelang in diesen Geruch eingehüllt herumzugehen».

<sup>4</sup> I dati sull'allevamento dei maiali per il medioevo nel Veronese risultano in linea con quanto rilevato in generale perlomeno nell'Italia padana. Abbiamo così per il primo medioevo indicazioni di selve «ad porcous saginandum» (inventario di San Colombano di Bobbio per Garda, e alla conservazione di queste carni è forse riservato il sale portato da Comacchio: *Inventari altomedievali*, pp. 137 e 154); così come, con lo sviluppo urbano e una maggiore agrarizzazione del territorio, da un lato si impone un divieto di circolazione di maiali liberi e la distruzione di porcili che non fossero all'interno dei sedimi delle abitazioni o, ancora, l'obbligo di applicare ai maiali un anello al naso per evitare che arrecassero danni alle colture, dall'altro per il territorio si ha l'imposizione di concentrare i maiali in un unico gregge di villaggio, a meno che questi non siano allevati all'interno di cortili (*Gli statuti di Verona del 1327*, v, 45; IV, 6, 48, 55, 56, 59, 64 e 121).

ne delle caratteristiche delle razze allevate nel Veronese. Dati documentari di qualche significato non risalgono peraltro oltre il XVIII secolo; per i secoli precedenti, qualche limitato e sommario suggerimento può semmai venire dalle fonti iconografiche. Dopo alcune rappresentazioni medievali che illustrano la diffusione anche *in loco* di una varietà dal pelo scuro e caratterizzata da una fascia centrale chiara, simile a quella attualmente nota come ‘Cinta senese’ – ma che sembra essere comunque razza comune al tempo<sup>5</sup> –, in età moderna è raffigurato molto chiaramente un tipo di maiale caratterizzato dal pelo bruno scuro e dal muso allungato, che in alcuni tratti assume una certa vicinanza al cinghiale<sup>6</sup>.

Pur nel rimarcare una situazione che sembra ancora fortemente legata a modelli antichi, alla metà del XIX secolo l’inchiesta agraria Iacini fornisce un quadro complessivo in cui è evidente, a fronte di permanenze dovute a una generale arretratezza dell’allevamento suino, il peso dell’introduzione di nuove razze<sup>7</sup>:

La razza predominante è l’indigena a tipo celtico con mantello d’ordinario nero, rade volte attraversato da un cerchio biancastro a metà del corpo, cerchio che si dirama sotto il ventre sino alle estremità anteriori.

Questa razza si distingue per un corpo lungo con dorso arcuato e setole grosse e lunghe, testa grossa, protuberanze occipitali allungate trasversalmente, grugno largo, un poco rilevato, orecchie larghe alla base, appiattite, pendenti sopra una porzione del muso, ed estremità forti e muscolose.

Nessuna razza nuova e nessun incrocio fu introdotto nel territorio veronese, né dal Governo, né dalla provincia, né dai Comizi agrari.

Si allevano però anche suini provenienti dalle Romagne, dal Modenese e dalla Toscana, che appena slattati vengono condotti sui mercati dai negozianti che si recano in quelle provincie per l’acquisto diretto.

Codesti porchetti appartengono ad un incrocio della razza celtica con la maltese e si distinguono dai nostrali pel grugno stretto ed inclinato, il corpo ampio quasi orizzontale, il mantello nero o rosso cupo, la fisionomia selvaggia, le setole rare e fine, le estremità sottili e di lunghezza mediocre.

La provenienza esterna dei maiali, perlomeno per la confezione dei salumi, è d’altronde chiara nel secolo precedente. Le domande per gli esami di ammissione all’Arte dei formaggeri nel corso del XVIII secolo chiedono infatti agli esaminandi di specificare quale provenienza – presupponendo anche una diversità di razza – possano avere i maiali e quali siano i migliori per la produzione di salumi: oltre a quelli “nostrani”, i maiali vengono da «Romagna e Crovazia»,

<sup>5</sup> *Porci e porcari nel medioevo*, pp. 37-40.

<sup>6</sup> Si vedano gli esempi in BRUGNOLI, *Verona illustrata a tavola*, pp 141-148.

<sup>7</sup> *Monografia agraria della provincia di Verona*, p. 169.

con i primi – specificati anche come «reggiani» – considerati superiori alla produzione locale, mentre i secondi sono reputati decisamente peggiori<sup>8</sup>.

La predilezione per i suini provenienti dalla Romagna per la confezione dei salumi è d'altronde confermata sempre dall'Inchiesta agraria, dove si specifica come, non bastando l'allevamento locale, si ha «una fortissima introduzione di suini dalla Romagna e dal Modenese, pei consumi della città e per l'esportazione dei celebri salami di Verona»<sup>9</sup>.

Dobbiamo arrivare ai primi anni del XX secolo per avere la testimonianza di un deciso cambiamento di rotta. La monografia sulla provincia di Verona curata dal prefetto Luigi Sormani Moretti così segnala l'avvento di razze inglesi e relativi incroci con quelle locali<sup>10</sup>:

Sono in parte d'una razza *indigena*, in parte della cosiddetta *romagnola*, le quali due si assomigliano pel corpo allungato e pel nero pellame, ma ve n'ha anche delle razze pregiate *emiliane* ed ogni giorno di più di razze *incrociate*. Le razze inglesi del Berk e di York, enormemente adipose sì che il lardo trattone, spugnoso anziché compatto, prende facilmente il rancidume, guastarono le razze venete, lombarde ed emiliane, lente all'ingrasso, ma in compenso carnose, muscolose e però assai più saporite, particolarmente se nutrite a ghiande, non coi soli rifiuti de' latticini oppure con gli avanzi di distillerie, di macine da cereali, di brillature di riso, d'oleifici ecc. Ciò avvenne anche nel bolognese, nel modenese nel reggiano, nel parmigiano, dove i neri e grossi suini delle antiche indigene razze, nutriti a ghiande, furono la base della fama di quelle prelibate e quindi dovunque ricercate salumerie; mentre i piccoli suini neri del senese, detti là *bestie nere* e che, tenuti in mandre numerose raccolgonsi la sera dai boschi in cui pasconsi errando liberi accorrenti al suono del corno del guardiano loro, danno pure carni saporite e durevoli se salate, insaccate o preparate a dovere. La grande razza bianca di York incrociata col maiale di Leicester e la pur bianca, ma mezzana razza risultata dall'incrocio York-Cumberland colla York Leicester, si diffusero in Italia con diffidenza da prima, poi nella convinzione di constatato tornaconto ed incrociaronsi anche qui colle razze indigene locali al fine d'avere suini un poco meno pingui ma più saporiti degli inglesi e manco restii all'ingrasso degli antichi italiani. Del resto, poiché l'aire è agli incroci, sarà bene avvertire come i suini ungheresi, piccoli ed a fascia scuojata attraverso il corpo, non sembrano da consigliarsi agli allevatori veronesi e meno ancora poi gli americani dalla pelle rossa, dei quali è altresì a diffidare rilevandosi, fino nei loro paesi d'origine, suscettibilissimi a subire contagi.

8 Si vedano i riferimenti archivistici di nota 19.

9 *Monografia agraria della provincia di Verona*, p. 168.

10 SORMANI MORETTI, *La provincia di Verona*, II, p. 22.

La spinta all'introduzione delle razze inglesi, d'altronde, era venuta da agronomi veronesi, che nell'ultimo quarto del XIX secolo ne avevano evidenziato la maggiore produttività. Così Carlo Tonini, nelle *Osservazioni agrarie* per l'Accademia di Agricoltura di Verona per il 1872 sottolineava l'opportunità di sostituire «ai suini nostri la razza precoce inglese»<sup>11</sup>, dal momento che

Sebbene non arrivino alla statura dei nostrali, se ricevono un sostanzioso alimento impinguano prestissimo e molto; rimanendo un po' piccoli e grassi con membra consistenti e carnose, anche quando si nutrono scarsamente. Pochissimo disposti a camminare non vanno in traccia di cibo, ma mangiano di tutto e volentieri. Il porcaro ricava più muscolo da essi con una data qualità di alimenti che dagli individui indigeni. Mediamente l'incrocio colle troie comuni si hanno bastardi che valsero in altri paesi ad offrire ottimi risultati.

Sempre Tonini era tornato sull'argomento in due relazioni successive, rimarcando come i maiali allevati localmente fossero «tardivi allo ingrasso, quali dovrebbero sostituire colla razza precoce inglese»<sup>12</sup> e ribadendo l'opportunità e i vantaggi di questa innovazione<sup>13</sup>:

La razza comune de' nostri suini non è certamente la migliore, e la più proficua. Prima della Esposizione mondiale di Vienna sapevasi che quella razza non poteva paragonarsi a nessuna altra razza perfezionata inglese, ed ora dall'eccellente rapporto del Pr. Zinelli veggiamo confermata la verità del fatto, e per di più rileviamo che alcune altre razze, da lui esaminate si potrebbero con vantaggio introdurre da noi. Scopo del nostro allevamento è la produzione più della carne che del grasso, al quale scopo la razza del Berkshire ottimamente si presta, sebbene veggasi singolarmente destinata per l'allevamento all'aperto.

È fuori di dubbio che la qualità plastica della profenda esercita una azione diretta sulla produzione una carne soda e capace di essere salata, affumicata e conservata.

Gli allevatori tanto inglesi che del continente mostrano una grande predilezione per il porco nostro detto *chilese*, il quale ha acquistato delle dimensioni più notevoli e delle qualità incontestabili. La razza ungherese Mangalicza, dotata di alta statura e molta corpulenza e di forme egualmente perfezionate come le razze inglesi non sarebbe da trascurarsi.

È ormai tempo che l'arte tradizionale dell'allevamento posi su principi razionali che costituiscono la vera industria, la quale arricchisce il paese e che da noi non si sprechi cibo e denaro per ottenere un animale che non salda la spesa dell'uno ed il prezzo dell'altro.

<sup>11</sup> TONINI, *Osservazioni agrarie dell'anno 1872*, pp. 104-105.

<sup>12</sup> TONINI, *Osservazioni agrarie dell'anno 1873*, p. 285.

<sup>13</sup> TONINI, *Osservazioni agrarie dell'anno 1874*, pp. 108-109.

Richiamo che peraltro Tonini ripete in simile tono l'anno seguente<sup>14</sup>:

Le nostre razze di ovini e suini o pessime per sé stesse o di troppo deteriorate, reclamano pronti e radicali provvedimenti per migliorarle.

È inutile che spendiamo parole per dire che le nostre preghiere riuscirono a nulla, e che la scelta di tipi eccellenti, od animali più perfetti ed acclimati fra noi proposta negli anni andati, è ancora un pio desiderio. Credevamo che le Esposizioni Mondiali avessero a smuovere la granitica apatia degli educatori, per non gettare ulterior tempo e danari, alimentando delle razze che a stento compensano l'uno e non saldano gli altri.

Ci rivolgiamo perciò ai possessori dei latifondi, affinché una volta per sempre vengano sbanditi dai loro porcili e dalle loro stalle questi difettosi animali, che ancora ricordano l'infanzia dell'arte zootecnica, e rappresentano un meschinissimo valore sui mercati Europei. Siamo persuasi che l'esempio venendo dall'alto sarà imitato dai mediocri e piccoli possidenti; giacché l'uomo è un animale di imitazione, che difficilmente in simili casi, prende da se l'iniziativa e moltissime cose utili rimangono neglette per difetto di colui che primo ne faccia l'esperimento.

Discendendo a noi noteremo che le nostre stalle a porcili accolsero le medesime pecore e suini degli anni scorsi, senza nemmeno darsi gli allevatori la pena di indagare, se al mondo esistino delle razze più perfezionate e di una rendita maggiore.

La situazione, del resto, non risulta molto diversa da quanto più sommariamente descrive Giovanni Battista Perez alla fine dello stesso decennio, sempre per l'Accademia di Agricoltura<sup>15</sup>:

Nell'Italia superiore possediamo di cotesto pachidermo parecchie razze: fra e quali si annovera la piemontese, la bolognese, la parmense, la lomellina, la lombarda. In quella del nostro paese tozza, voluminosa, a testa grossa, ad orecchie larghe e dalle setole grosse, lunghe, nere, talvolta pezzata di bianco, circola un po' di sangue italiano e un po' di sangue tedesco.

È quindi se vogliamo una sotto-razza non ispregievole, e che nutrita col siero, colle cucurbitacee, colle faggiuole e colle ghiande ci regala dopo la macellazione gustosi prodotti.

È evidente, dunque, come negli ultimi due decenni del XIX secolo le istanze di questi agronomi, che guardavano soprattutto ai parametri economici di produttività – oltreché probabilmente anche per imitazione di quanto stava avvenendo a livello più generale –, fossero riuscite a vincere le resistenze della tradizione locale e, come riporta a inizio del secolo seguente il prefetto Sormani

<sup>14</sup> TONINI, *Osservazioni agrarie dell'anno 1875*, pp. 187-188.

<sup>15</sup> PEREZ, *Osservazioni agrarie sulla provincia di Verona per l'anno 1879*, pp. 108-109.

Moretti nel brano sopra citato, «Le razze inglesi del Berk e di York [...] guastarono le razze venete, lombarde ed emiliane».

Dal punto di vista delle qualità dei prodotti derivati, infatti, viene da più parti rimarcato il generale scadimento, come rileva su un piano più generale il *Manuale del macellaio e pizzicagnolo* di Giuseppe Lancia (1892), che asserisce siano da preferirsi per la salumeria i maiali “tradizionali” rispetto agli «animali colossali» delle razze inglesi, che raggiungono i 400 kg rispetto ai 150-200 dei primi<sup>16</sup>:

È un errore quello che si va tutto il giorno constatando nelle sposizioni di animali, cioè di premiare i suini che presentano una massa informe di grasso, senza tener conto e della forma, e del modo con cui sono stati ingrassati, e della qualità e bontà del prodotto che forniscono.

Sempre nella monografia della provincia di Verona di Sormani Moretti si precisa come a Verona «si fanno venire di preferenza dall’Emilia o di Romagna perché di carne più asciutta e salda che non quella dei suini d’altre provenienze», a dire di una ricerca, comunque, di caratteristiche specifiche, forse più rispondenti a quelle tradizionalmente apprezzate<sup>17</sup>.

Se dunque il passaggio a queste razze aveva rappresentato un incremento nella produzione, sul versante gastronomico, e in particolare nella confezione di salumi, si rendeva necessario introdurre dei correttivi che salvaguardassero la qualità di una tradizione norcina riconosciuta come significativa e caratteristica e che in questo momento veniva evidentemente messa in crisi.

### *Il salame ordinario*

È dunque il caso di passare a una disamina delle modalità di confezione dei salumi in territorio veronese tra XVIII e XIX secolo, per verificarne sia le caratteristiche che si possano riscontrare sia le eventuali modificazioni che devono essere avvenute oltre questo termine, come sembrano appunto suggerirci questi primi dati.

La documentazione dei pur scarni fascicoli tramandatici dell’Arte dei formaggeri – che presidiava appunto anche alla produzione e lavorazione delle carni per salumi<sup>18</sup> – offre a questo proposito delucidazioni sufficientemente

<sup>16</sup> LANCIA, *Manuale del macellaio e pizzicagnolo*, p. 98.

<sup>17</sup> SORMANI MORETTI, *La provincia di Verona*, II, p. 148.

<sup>18</sup> CHILESE, *I mestieri e la città*; CHILESE, “Una delle più antiche arti di questa città”.



puntuali, soprattutto attraverso i verbali degli esami di ammissione all'Arte, in particolare in quelli più dettagliati dove sono riportate, oltre alle domande poste al candidato – secondo uno schema sostanzialmente uniforme –, anche le risposte fornite, riguardanti in parte appunto le modalità di confezione di salumi<sup>19</sup>.

Innanzitutto, si distinguono due destinazioni per la carne di maiale in base al periodo di macellazione. La prima si svolge partire a partire dal giorno di San Luca (18 ottobre) o, al bisogno, nel corso dell'anno, ed è finalizzata alla produzione di carne destinata al consumo immediato, tra cui è compresa anche la confezione di insaccati "freschi", come mortadelle e luganeghe. Da Sant'Andrea (30 novembre) fino a San Paolo (evidentemente la ricorrenza della conversione del santo, il 6 febbraio), invece, si svolgeva la macellazione per confezionare salumi da conservarsi per tutto l'anno: salami, bondole, lardo, pancette e prosciutti.

Sulle fasi di macellazione e soprattutto sulla lavorazione delle carni, in cui rientrano anche alcuni aspetti tecnici relativi alla confezione di diverse varietà di salumi, i verbali dell'Arte forniscono indicazioni puntuali.

Il maestro dell'Arte come prima cosa verifica l'assenza di malattie nell'animale macellato: la più dannosa è considerata la *gramegna*, ovvero la presenza nelle carni di un parassita – denominato nel XIX secolo *Cisticercus cellulosae*, poi riconosciuto come forma della *Taenia solium* – che imponeva di destinarle esclusivamente alla salagione, ovvero alla produzione di più bassa qualità. Altre affezioni, considerate però di minore peso, sono indicate col termine di *morbida* e *spalato* (forse Trichinella).

Nella divisione dell'animale, la prima parte a dover essere separata è la *sonza* (sugna) «per non sporcarla di sangue»; si prosegue con togliere la testa e i rognoni, quindi all'esecuzione di tutti gli altri tagli.

I diversi tagli servono poi alla confezione specifica di ciascun salume, uniti a diverse quantità di sale e pepe ed eventualmente di altre spezie o ingredienti.

Per il *salado* o *salame ordinario* si può utilizzare tutta la carne, purché sia di bell'aspetto, a eccezione di *molami* e *nervetti*. Nel caso risultasse un impasto troppo grasso si deve aggiungere carne magra da prosciutti, altrimenti lo si deve impiegare nella sola confezione di mortadelle. A questo impasto si aggiungono solamente sale e pepe, insaccando e legando poi il tutto accuratamente in budelli. Il pepe è almeno in parte in grani interi: ci informa di questo anche una

<sup>19</sup> La documentazione complessiva è in Archivio di Stato di Verona, Compagnie d'arti e mestieri, Arte dei formaggeri, Processi, bb. I-XI; Registri, regg. 281-282. I verbali, ai quali si fa riferimento per i dati seguenti, sono: b. II, fasc. 32-34; b. III, fasc. 63, 69; b. IV, fasc. 75-77, 79, 84, 86, 90, 94-96, 98, 100-104, 107-109, 111-114, 116-117; b. V, fasc. 128; b. X, fasc. 206; b. XI, fasc. 239.

curiosa novellina raccolta da Arrigo Balladoro alla fine del XIX secolo<sup>20</sup>, con protagonista uno dei *mati da Sago* (Assago):

Quando 'l magnava el salame, el meteva sempre via i grani de pèar che 'l ghe trovava dentro. Un so amigo, un giorno el ghe dimanda:

– Ma cossa ghe fe-tu de sti grani?

– I semeno, parché nassa d'i altri salami.

Una volta confezionato, questo salame perde tra il 25 e il 30% del peso; da Pasqua in poi era poi uso conservarlo immergendolo in olio o comunque mantenendolo in un ambiente fresco. La presenza di aria o una cattiva legatura può determinare una cattiva conservazione, con irrancidimento – *garanzo* – anche solo in una parte del salame.

Il salame così descritto dagli statuti dell'Arte dei formaggeri è probabilmente quello che altrove è indicato come *ordinario*, destinato prevalentemente a essere cotto, e nel cui impasto rientravano originariamente anche altre componenti, evidentemente semplificatesi nel corso del tempo. Secondo un registro delle spese del monastero di Santo Spirito, nel 1639, per confezionare questi salami da conservarsi tutto l'anno le monache si procurarono, oltre a quattro mezzene di maiale per un peso di 300 libbre (1 quintale e mezzo), 1 minale di sale (38 l: evidentemente questo acquistato anche per altri usi), 6 oncie di pepe spezzato (poco più di 160 g), 2 oncie di cannella «da pistar fina» (poco più di 50 g), 1 oncia di chiodi di garofano (27 g) e un'impresicata quantità di vino.

L'abbondanza di spezie nell'impasto dei salumi in genere è confermata anche da altre fonti archivistiche, come i registri di spesa di famiglia. Tra questi si può segnalare, per la ricchezza di dettagli, quello del marchese Gabriele Dionisi, che nel 1752 elenca per la confezione di insaccati confezionati nella sua villa di Ca' del Lago, a Cerea, anche pepe e «Un poco garofalo e cannella pesti»<sup>21</sup>.

Che questi fossero effettivamente componenti usuali è riscontrabile nella ricetta dei *salami tirolesi uso Verona*, riportati in dettaglio tra i salumi da consumarsi cotti nel *Manuale del macellaio e pizzicagnolo* di Giuseppe Lancia (1892)<sup>22</sup>, dove evidentemente si tratta di un "reliitto" di una più antica ricetta che si è conservata in un ambito esterno a quello in cui era nata e si era fatta conoscere e dove invece aveva conosciuto una significativa evoluzione, ma

<sup>20</sup> BALLADORO, *Folklore veronese. Novelline*, p. 128.

<sup>21</sup> Il documento è nel reg. 821 del fondo Dionisi-Piomarta all'Archivio di Stato di Verona, cc. 52-53. È stato segnalato da CHIAPPA, *La confezione dei salami*, pp. 13-15 e da MARCHI, *Salumi e salumieri*, pp. 71-73.

<sup>22</sup> LANCIA, *Manuale del macellaio e pizzicagnolo*, p. 420.

soprattutto era stato sopravanzato da altri insaccati. Innanzitutto, si specifica come nell'impasto di questi salami entri una forte componente grassa e di carni meno pregiate, dal momento che si indica vada usata

Tutta la carne che non si usi nella confezione dei salami veronesi all'aglio da mangiarsi crudi. In questi salami il sugo d'aglio viene sostituito per ogni 10 chil. d'impasto, da mezzo litro di vino rosso, che si fa preventivamente bollire unitamente a 40 grammi di chiodetti di garofano, a mezza noce moscata, e a due foglie di lauro, e si fa passare per un setaccio. Questa miscela, raffreddata che sia, si mescola per bene all'impasto. [...]

Si usano molto in Germania. Si cuociono facilmente, mettendo nella pentola brodo e vino in quantità eguale. Se però questi salami sono molto stagionati, occorre, per ottenere una buona cottura in breve tempo, tenerli in un bagno di acqua tiepida da 18 a 24 ore.

L'uso del vino assieme a chiodi di garofano e altre spezie era comunque prassi usuale, in particolare per i salami «da cuocersi ad uso di famiglia cosiddetti alla casalinga», come annota sempre lo stesso *Manuale del pizzicagnolo*<sup>23</sup>. Quanto alla prassi di preparare salami destinati alla cottura, una conferma per il Veronese ci viene dalla monografia del prefetto Sormani Moretti, che nei primissimi anni del XX secolo per l'alimentazione dei contadini dell'area di pianura indica come «alla domenica riservano la minestra di pasta o di risetta al lardo con fagioli ed il salame cotto»<sup>24</sup>, così come rilevava qualche decennio prima anche l'Inchiesta agraria, che per quest'area registra come il contadino «alla festa si fa sempre minestra di riso o pasta con fagioli conditi con lardo, e mangia qualche pezzo di salame cotto, che serve allora per cena»<sup>25</sup>.

### *Altri salumi*

Nelle note di spesa sopra riportate, si trovano illustrate anche le componenti di altri insaccati, che troviamo indicati sistematicamente nei verbali degli esami di ammissione all'Arte e che gli aspiranti dovevano dimostrare di conoscere<sup>26</sup>:

*bondole*, realizzate con tutti i tipi di carne, eccetto *molami* e parti sanguinolente, a cui si aggiungeva sale, pepe e altre spezie, tra cui si riscontra la cannella;

<sup>23</sup> LANCIA, *Manuale del macellaio e pizzicagnolo*, p. 404.

<sup>24</sup> SORMANI MORETTI, *La provincia di Verona*, II, p. 78.

<sup>25</sup> *Monografia agraria della provincia di Verona*, pp. 213-214.

<sup>26</sup> Per gli esami di ammissione all'Arte si vedano le indicazioni archivistiche di nota 19.

*mortadelle*, realizzate soprattutto in parallelo alla confezione dei salami, per impiegare le parti più grasse del maiale che allora avanzavano – anche se l’uso di carni magre sembra essere anche qui apprezzato –, cioè con metà *molami* o grasso di schiena e metà carne magra, e condite sempre con sale e pepe;

*cremonese*, realizzata con sottogola e pancetta a cui si aggiungeva sempre sale, pepe e altre spezie, vin santo, talvolta del sangue ma soprattutto del formaggio lodigiano (l’antecedente di quello oggi noto come parmigiano);

*luganeghe*, pure confezionate con sottogola e pancetta, ma aromatizzate solo con sale, cannella e *acqua rosata*;

*teste investide*, a base di carne spolpata dal cranio condita con sale e altre droghe;

*prosciutti*, per la cui salagione si impiegavano 10 libbre di sale su 100 di peso;

*pancette*, conservate con sale;

*lardo* e la *sonza*, pure conservati dopo averli salati.

Forse perché confezionata con carni miste (maiale e manzo), non rientrano in questi esami per l’ingresso nell’Arte domande sulla composizione delle *cervellate*, insaccati diffusi genericamente in area lombarda, che nei registri di spesa del notaio veronese Giulio Folognino nel 1656 risultano confezionati unendo 37 kg di carne di maiale, 11 di manzo, 7,1 kg di sale, 350 g di pepe e 83 g di chiodi di garofano, cannella e altre spezie. Di un gusto per l’abbondanza di spezie, legato a una cucina “medievale” che viene superata nel corso del XVIII secolo, è, nello stesso registro, l’elenco dei prodotti utilizzati per preparare delle mortadelle, che assomigliano più a quelle che dall’Arte dei formaggiai sono indicate come *bondole*: allo stesso impasto di carne delle *cervellate*, si uniscono qui pinoli, latte, uva passa e miele<sup>27</sup>.

Ancora la nota spese dei marchesi Dionisi a Ca’ Del Lago ci illustra nel dettaglio la composizione di una serie di insaccati, oltre ai salami già visti<sup>28</sup>:

Adì 18 dicembre 1752

Speso in quest’anno a far li saladi di due porcelli

Canella fina in polver oncie due a Legnago

Lire 2

Garofolo in polver oncie due

Lire 1

Canella in canna oncie una

Lire 1

Garofolo in broche oncie una

Lire 2

Canela di oncie una 1/2

Lire 2

<sup>27</sup> TAGLIAFERRI, *Consumi e tenore di vita*, p. 66.

<sup>28</sup> Il documento è nel reg. 821 del fondo Dionisi-Piomarta all’Archivio di Stato di Verona, cc. 52-53. È stato segnalato da CHIAPPA, *La confezione dei salami*, pp. 13-15 e da MARCHI, *Salumi e salumieri*, pp. 71-73.

|   |            |
|---|------------|
| Macis   | Lire 0.10  |
| Pever una lira e mezza                                  | Lire 3     |
| Pignoli una lira  | Lire 0.16  |
| Uva passa lire due                                      | Lire 0.10  |
| Mostarda per li brigaldi lire due                       | Lire 1.8   |
| Spago   | Lire 0.18  |
| Budelli da salado con manghe lire 9                     | Lire 14.18 |
| Budelli da mortadelle libbre 31                         | Lire 2.5   |
| In 60 libbre di carne di vacca a soldi 5 per mortadelle | Lire 15    |
| Sale per i lardi, pancette e persutto                   | Lire 1.4   |
| Totale  | Lire 48.9  |

*Saladi*

Carne magra lire grosse n. 64  
 Grasso libre grosse n. 15  
 Totale lire grosse n. 79 sono pesi 5 meno una lira  
 Pever oncie sottili n. 7  
 Sale oncie grosse n. 38  
 Un poco garofalo e canella pesti  
 Si sono fatti saladi di otto oncie grosse circa l'uno n. 86

*Codeghini*

Carne magra lire grosse n. 17  
 Codeghe lire grosse n. 10.6  
 Grasso libre grosse n. 4.6  
 Garofalo pesto oncie una  
 Totale lire grosse n. 32  
 Canella pesta once una e mezza  
 Pever un'oncia sottile  
 Sale una libbra grossa  
 Macis soldi 10  
 Si sono fatti codeghini di [...] oncie circa l'uno n. 45

*Bondole*

Due teste di porco tagliate in pezzetti  
 Carna da salado a proporzione col suo grasso dentro, ch'è di quella sopra notata  
 in lire 79  
 Si sono fatte bondole n. 10

*Mortadelle*

Carne di vacca lire grosse n. 34  
 Grasso di porco lire grosse n. 13 1/2  
 Sale due libbre e mezza sottili  
 Totale lire grosse n. 47, 6 sono pesi 3 meno mezza lira  
 Si sono fatti spaghi n. 46 con trusoli n. [...]  
 Più altre mortadelle fatte delle pelli delle suddette spaghi n. [...] trusoli n. [...].

*Sanguinose*

Con la carne sanguinosa di due porcelli e lire [...] di carne di vacca con li interiori di due porcelli, oncie due aromi, spaghi n. 46 di trusoli n. [...].

Una ricetta per la cremonese è poi riportata in un coevo registro di famiglia veronese<sup>29</sup>:

Recipe carne di goletta e malferso nella parte sanguinosa, e vuol essere la carne più grassa che magra spessa in modo che sia come lardo.  
 In ogni disdoto lire di carne viva vi va l'infrascritta robba:  
 Pevere in polvere onze una  
 Canella in polvere onze una  
 Polvere di garofali meno di mez'onza  
 Sale conforme la dose delli saladi  
 Formaggio piacentin del buono onze doe in circa  
 Di tutto se ne fa compositione mescolate con vino di Spagna o moscato  
 Muschio grazie due al più, stemprato in acqua rosa con meza scudella circa di sangue, il tutto mescolato in un cattino davanti al fuoco, che riceva calore, e così mischiando si gettano le speciarie a poco alla volta, e si va mescolando come si fa il levato del pane.  
 Si mettono nelli budelli de' boldoni, e si fanno mortadelle esquisite.

L'archivio dell'Ufficio di Sanità, incaricato di vigilare sulla qualità delle merci messe in commercio, conserva diversi verbali relativi a sequestri e perizie su salumi avvenuti nella seconda metà del XVIII secolo, da cui si possono ricavare indicazioni sulla loro confezione. Per la maggior parte questi verbali riguardano mortadelle, probabilmente di più delicata conservazione, anche perché che vi risultano impiegate prevalentemente carni morbide e grasse, talvolta miste a vaccine o con l'inserzione di frattaglie: «di robba grassa e carne sanguinosa in parte come di carne adattata a simi genere di mortadella, cioè carne inferiore»; «fabricate con poca diligienza scoprendo eser per altro il suo composto di corradele, carne sanguinosa, grassi e anco delli nervi»; «mal fabricatte, e di carne tanto porcina come di vacca, tutte d'inferior qualità cioè di carne morbide, lasse che non avevan alcuna sussistenza e per tal difetto restate mole e non conligatte ma insussitenti, per qual difetto à preso anche del odore» e così via, diversamente dai pochi casi riguardanti salami, per i quali eventualmente entra in gioco l'eccessivo tempo di conservazione, che non doveva raggiungere i due

<sup>29</sup> Il documento è nel processo 195 del fondo Pompei Bertolini all'Archivio di Stato di Verona, cc. 52-53. È segnalato da MARCHI, *Salumi e salumieri*, p. 74.

anni, quando si possono riscontrano difetti tali, dovuti a irrancidimento, da non permetterne la vendita<sup>30</sup>.

### *Il salame “dall’aglio” di Verona*

Sicuramente più pregiata a Verona era invece una specifica tipologia di salame, contraddistinta e denominata dalla presenza dell’aglio. Secondo le risposte di chi aspirava a diventare membro dell’Arte dei formaggeri a Verona, questo era caratterizzato dall’uso di un impasto di carne prevalentemente magra: «della più magra», «dele spale», «carne bona magra», «di schena, persuti et spale», «la meglio che sia», «più fina», scelta comunque da «li più sutti» tra i maiali a disposizione.

La definizione di «più fina» per la carne impiegata può comunque riferirsi anche alle modalità di lavorazione: da parte di qualche esaminando, infatti, si specifica che l’impasto di questi salami è «più pesto» rispetto a quello dei salami ordinari, ovvero sminuzzato molto più finemente.

Oltre al sale e al pepe, similmente al salame ordinario, componente caratteristica è il sugo d’aglio. Il calo fisiologico di peso di questi salami nella stagionatura è indicato dal 30 al 40%, rispetto al 25-30% di quello ordinario, proprio in ragione della minore percentuale di grasso.

Comunque, oltre all’aglio, l’altra caratteristica identificativa di questi salami, come già sottolineato, è il fatto che la carne magra veniva finemente sminuzzata, come ci ricorda l’*Enciclopedia Italiana e dizionario della conversazione* (1850): «I salami più stimati nelle nostre provincie sono quelli di Verona, la cui carne è tritata assai minutamente e condita con droghe»<sup>31</sup>. Il *Manuale del macellaio e pizzicagnolo* (1892) ci fornisce una ricetta completa, dove questa specificità è ben evidenziata<sup>32</sup>:

I salami crudi di Verona all’aglio si confezionano colla stessa quantità di carne e di grasso che si adoperano per fabbricare i nostri salami fini. Sopra 10 chil. di carne, si porranno 8 chil. di carne scelta e chil. 2 di lardo o di guancia, priva della

<sup>30</sup> Archivio di Stato di Verona, Ufficio di Sanità, bb. 98-99; le citazioni sono in carte non numerate, alle date 1779 agosto 14; 1777 giugno 7; 1773 giugno 11.

<sup>31</sup> *Enciclopedia italiana e dizionario della conversazione*, vol. IX/1, p. 1100, s.v. *Salame*.

<sup>32</sup> LANCIA, *Manuale del macellaio e pizzicagnolo*, p. 429. La grana fine è confermata da altre fonti coeve; si veda per esempio la voce *Salame* dell’*Enciclopedia italiana e dizionario della conversazione* (1850): «I salami più stimati nelle nostre provincie sono quelli di Verona, la cui carne è tritata assai minutamente e condita con droghe» (vol. IX/1, p. 1100).

cotenna e del grasso fusibile. Il tutto verrà tritato minutissimamente, in modo da ridurlo alla grossezza della testa di un ago. All'impasto di aggiungeranno grammi 390 di sale, grammi 30 di pepe rotto e pepe polverizzato 15 grammi, grammi 10 di salnitro, una noce moscata, succo d'aglio in quantità sufficiente da rendere sensibile il sapore all'aglio, e mezzo litro circa di ottimo vino.

L'impasto a grana sottile, legato anche alla composizione con poco grasso, è comunque indicato come caratteristica specifica, tanto da sollevare, verso la fine del XIX secolo, alcuni dubbi sulla bontà di questi salami, probabilmente in relazione a evoluzioni del gusto sul mercato post-unitario o sulla spinta di quanto formulato da teorici di chimica degli alimenti. Le relazioni dei giurati italiani all'esposizione universale di Vienna del 1873 riportano così come «i salami all'aglio del Veronese non fecero troppa buona prova all'Esposizione; probabilmente perché le carni vi sono soverchiamente sminuzzate, circostanza che contribuisce alla più sollecita deteriorazione delle sostanze animali»<sup>33</sup>. Una marginalizzazione della pratica tradizionale, che però doveva riscontrare delle resistenze, come forse si può scorgere anche in un appunto relativo all'Esposizione nazionale di Torino del 1884, quando si notò che «mancavano, per imperdonabile noncuranza, i salami dall'aglio di Verona»<sup>34</sup>.

Evidentemente questo cambio di rotta nel gusto suggerito al mercato nazionale – o da questo imposto – porta in questi decenni all'abbandono di una delle caratteristiche specifiche del salame veronese all'aglio, che probabilmente va di pari passo con l'affermazione delle più adipose razze inglesi di maiali o dell'incrocio di queste con quelle tradizionalmente impiegate, caratterizzate da un peso decisamente inferiore e da una minore percentuale di lardo.

La conservazione delle caratteristiche “originarie” del salame all'aglio di Verona avviene a questo punto in un'area marginale alla sua produzione, ovvero in Trentino, area peraltro allora non ancora annessa all'Italia e da cui evidentemente questo salame “tradizionale” veniva esportato nel nord Europa con maggiore facilità. Al carattere conservativo di quest'area marginale alla produzione si deve come, ancora nel 1932, la rivista del Touring Club d'Italia riporti la tradizione trentina nella produzione del salame all'aglio di Verona, di cui ci fornisce una precisa descrizione<sup>35</sup>:

<sup>33</sup> *Relazioni dei giurati italiani*, v, p. 167.

<sup>34</sup> ARCOZZI-MASINO, *L'agricoltura alla esposizione nazionale*, p. 50. A margine si annota come «Fecero eccezione, unici espositori in questa classe, i signori Bardolini di San Bonifacio».

<sup>35</sup> «Le Vie d'Italia e dell'America Latina. Rivista mensile del Touring Club Italiano», 1932, p. 436.



Ma in fatto di salumi il Trentino si vanta di essere stato all'avanguardia della migliore produzione italiana e quindi anche dell'Europa. Il famoso "salame di Verona" dalla carne tritata minutissima, dal colorito rosso tenero, dalla corteccia liscia che par di seta, dal lieve profumo d'aglio, è una secolare specialità trentina.

L'impasto magro e sottile di questo salame può poi forse essere riconosciuto anche nelle modalità con cui i migliori gastrofili pretendevano fosse tagliato, cioè a fette molto sottili. Un primo spunto può essere colto in una lettera di Giambattista Roberti di Bassano scritta da questa cittadina nel 1777<sup>36</sup>, riferendo di un «cavaliere milanese» cultore di cucina:

A lui studiosissimo di ogni artificio della cucina e della dispensa fu detto un giorno, che i suoi ufficiali non sapevano tagliare il salame veronese colla perfezione di alcuni bottegai di Verona: e chi lo turbò con questo scrupolo, entrò in certe osservazioni ingegnosissime di fisica, e di geometria sulla temperatura, e sull'affilamento delle coltella, e sulla natura della curva che dovevano ricevere le fette obbligatoriamente per esprimere ad un tempo e conservare il succo grassitico e salso; onde quel lucullo della Lombardia mandò un lacchè sino all'Adige per farle tagliare col comando di ritornare volando a tempo del pranzo. E così se il principe Eugenio mandava i corrieri a Vienna colla nuova, per cagion d'esempio, che al Tibisco un grande esercito nemico era tagliato a pezzi, a questo signore venivano i corrieri colla nuova, che un lungo salame unico era stato tagliato a fette a Verona.

Un ulteriore indizio, seppure più genericamente rivolto ai salami di Verona, si può nella stessa direzione riscontrare in un passo del diario dell'oste Valentino Alberti per il 2 aprile 1813<sup>37</sup>:

Giorno della terminazione dei codeghini da cuocere nella mia osteria, che la gente era debotto stufia de codeghini. Se diseva: sempre codeghini e mai salado. Adesso si trovan più contenti anche li avventori. Ma bisogna però, quando se tajano le fette, regolarse e doperar quel cortel che taja le fette sottile, perché la Valentina, per via del salado, la l'ha fatto un pochetto larga, cioè la taja le fete grosse, per paura de far sangue e de rovinarse; e la dise che costando st'anno el salado de più, bisogna regolarse per non perder.

Per quanto la preoccupazione sia qui quella di non rimetterci nel cambio di pie-tanza, appare evidente come al salame crudo di Verona siano riservati specifici

<sup>36</sup> ROBERTI, *Ad un professore di belle lettere in Friuli*, pp. 222-223.

<sup>37</sup> *Il diario dell'oste*, p. 138.

coltelli, atti appunto a tagliare fette sottili che ben si addicono a un salume a impasto fine.

Si può peraltro riscontrare come l'impasto a grana fine sia stato considerato peculiare del salame "veronese" – all'aglio o senza – per lungo tempo, quando questa caratteristica è stata sopravanzata da quell'impasto più grossolano e soprattutto con maggiore componente grassa con cui è attualmente prodotto. Ancora negli anni Sessanta del secolo scorso, in un intervento sulla composizione del salame di Verona apparso nel 1961 nella rivista «Zootecnia Veterinaria e Agricoltura» dell'Istituto di ispezione degli alimenti di origine animale dell'Università di Parma, basandosi sull'analisi di dieci campioni in commercio, viene comunque rilevato come la metà di questi presenti la caratteristica grana fine mentre gli altri cinque siano caratterizzati da un impasto più grossolano. Ma, ancor più significativo per le qualità organolettiche, prosegue la relazione, «Il maggior contenuto in lipidi ed il relativo minore contenuto in umidità dei salami veronesi con impasto grossolano rendono tali insaccati, da un punto di vista gastronomico ed alimentare, meno accetti e gustosi di quelli con impasto a grana fine, anche se il contenuto in protidi dei primi sia inferiore, rispetto ai secondi, solo dello 1,64%»<sup>38</sup>.

#### *Il riconoscimento della "veronesità"*

La specificità di un salame veronese con aglio ("dall'aglio" secondo le dizioni più antiche) risulta, soprattutto nel corso del XVIII secolo, ampiamente attestata. Il riconoscimento di questo salame come "veronese" comporta comunque necessariamente una visuale esterna<sup>39</sup>, perché le fonti locali lo identificano semmai esclusivamente per la presenza dell'aglio, non certo per una denominazione che non avrebbe avuto alcun senso utilizzare all'interno della stessa città. Così nella *Salameide* del ferrarese Antonio Frizzi, poemetto giocoso stampato a Venezia nel 1772 e 1803, si annota:

Verona allegra, letterata e bella  
 Che 'l suo salame d'aglio tiene in prezzo  
 E lo sostiene il meglio a piedi, e in sella.

<sup>38</sup> SCARDUELLI, *Sulla composizione del salame veronese*, p. 370.

<sup>39</sup> Su questo meccanismo di riconoscimento esterno, che porta appunto all'identificazione di una ricetta con una città, si rimanda a CAPATTI-MONTANARI, *La cucina italiana*.

Ed è d'altronde sempre salame «dall'aglio» che nel 1790 il poligrafo e agronomo Carlo Amoretti chiede al nobile Benedetto Del Bene di inviargli a Milano per il grand-maître del conte d'Artois, poiché «si pretende qui che Verona sia il paese d'Italia ove si fa il migliore salame»<sup>40</sup>.

Molti richiami al salame “dall'aglio” si riscontrano pure nella corrispondenza tra il medico chirurgo veronese Antonio Manzoni (1746-1819) e il suo professore all'Università di Padova Leopoldo Caldani (1725-1813), al quale invia regolarmente questi salumi realizzati da un suo *casolino* di fiducia e a cui comunica anche come fosse sua prassi mangiare meloni in abbondanza «i quali non mi fanno male allo stomaco, anzi gli digerisco assai bene, perché uso la prudente pratica di mangiarli col salame dall'aglio»<sup>41</sup>.

Nel corso dell'Ottocento, le attestazioni, soprattutto “forestiere”, sono concordi nell'attribuire a Verona la specificità di questo salame. Un divertimento teatrale in musica recitato a Brescia nel 1817 identifica alcune città italiane attraverso l'abbinamento con alcuni prodotti, e Verona appunto col salame<sup>42</sup>:

L'altro ieri ho ricevuti  
dei salami da Verona  
le Mostarde da Cremona  
e da Zara il Ratafià.

L'identificazione di Verona attraverso il salame torna anche in una commedia di Pietro del Torre, *L'impresario in scompiglio*, dove uno dei protagonisti, monsignor Bombè, esordisce con un'elencazione di prodotti considerati rappresentativi di una città o di una nazione<sup>43</sup>:

Nulla dirò poi, delle pelli finissime avute in Moscovia, dei bijoux a Parigi, dei regali a Dublino, delle tele in Olanda, dei pezzi duri in Spagna, dei cervellati a Milano, e dei gran salami in Verona, che si poteva caricare un bastimento.

Questa elencazione suscita la reazione del suo interlocutore, don Spillone, che si concentra però esclusivamente sui salami, evidentemente oggetto di maggiore interesse:

<sup>40</sup> BRUGNOLI, *Magna e tasi!*, p. 42.

<sup>41</sup> Biblioteca Nazionale Braidense, Autografi, Aut. B XII.1.1-90. L'abbinamento è un retaggio della medicina ippocratica, basata sulla compensazione delle diverse nature degli alimenti, in questo caso uno di natura “fredda” (il melone) e una “calda” (il salame).

<sup>42</sup> *Il bureau teatrale*, p. 27.

<sup>43</sup> *L'impresario in scompiglio*, atto I, scena VII, p. 17.

Un bastimento di salami! Muse, che di salami prive siete, sì venite da costei che darvene saprà quanti vorrete.

Allo stesso modo il comico ferrarese Filippo Conti nelle sue *Rime piacevoli* (1839) rappresenta una simile identificazione<sup>44</sup>:

Vanta pur Verona amena  
il salame prelibato.

Così come, sempre a livello popolare a segno di un'effettiva notorietà diffusa a tutti i livelli, nel giornale umoristico «Sior Tonin Bonagrazia» del 24 agosto 1868 si ritrova ancora simile concetto identitario, che unisce in questo caso gnocchi e salami con l'aglio:

Sangue de Diana, desmentegarse de Verona de sta portentosa tera dei gnochi e dei salami co l'aio.

La notorietà estera è riconosciuta anche da un manuale per turisti francesi (1838), dove sono officiati i «longs et célèbres saucissons à l'ail (salame dall'aglio)»<sup>45</sup>, così come Giovanni Battista Carta nel *Dizionario geografico universale* (1843) specifica come questo salume sia «cotanto accetto a' ghiottoni»<sup>46</sup>. La fama estera del salame all'aglio veronese è poi riconosciuta anche nella stessa città: viene definito «di qualche celebrità» dal conte Ignazio Bevilacqua Lazise (1825)<sup>47</sup>; così come lo dice «ricercato assai» Carlo Belviglieri nella *Storia di Verona* (1860)<sup>48</sup>.

La diffusione internazionale del salame all'aglio di Verona è riportata ancora alla fine del secolo per l'Esposizione di Parigi del 1879, dove si ricorda come «Celebri soprattutto sono anche fuori d'Italia i salami all'aglio di Verona»<sup>49</sup>. Di nuovo, l'Inchiesta agraria post-unitaria ne rileva il peso economico proprio nell'esportazione: «Aggiungiamo un cenno sopra questa industria che viene praticata sopra una scala molto rilevante, sia pel consumo locale, sia per l'esportazione all'estero ove i salami detti appunto di Verona godono di buona fama», confezionati «con l'aglio o senza» e proprio per sostenere «l'esportazione dei

<sup>44</sup> CONTI, *Rime piacevoli*, p. 51.

<sup>45</sup> VALERY, *L'Italie confortable*, p. 44.

<sup>46</sup> CARTA, *Dizionario geografico universale*, p. 704.

<sup>47</sup> BEVILACQUA LAZISE, *Saggio d'una statistica della città di Verona*, p. 71.

<sup>48</sup> BELVIGLIERI, *Storia di Verona*, p. 641. Sui brani citati in corrispondenza alle precedenti note si veda BRUGNOLI, *Verona illustrata a tavola*, pp. 142-144 e BRUGNOLI, *Magna e tasi!*, pp. 41-44.

<sup>49</sup> *L'esposizione di Parigi del 1878*, p. 735.

celebri salami di Verona» si deve ricorrere a una significativa importazione di suini «dalle Romagne e dal Modenese»<sup>50</sup>.

Ma la distinzione di “veronese” può tornare anche per gli stessi cittadini, qualora si trovino lontani da casa. In questo senso si può leggere uno dei tanti resoconti dei missionari scaligeri giunti in Africa sulla scia di Daniele Comboni, quando nel descrivere l’operazione di abbattimento di un albero indigeno in Sudan non si trova di meglio che paragonarne il legno al colore di questo salame<sup>51</sup>:

Ci provammo poi con l’ accetta a tagliare... a tagliare... ma non fummo capaci di trovar legno; essendo corteccia fino nell’interno, e del colore di un salame Veronese coll’aglio.

Se i rapidi cenni sopra riportati illustrano inequivocabilmente sia la fama di questo salame sia la sua identificazione con Verona, altri riscontri si possono trovare anche allargandosi a una dimensione europea, dove evidentemente nello stesso torno di tempo – ma forse anche con maggiore tenuta fino al XX secolo – si era allargato il prestigio e la considerazione in cui era tenuto.

Oltre al romanzo *Amerika* di Kafka da cui si è partiti, un primo spunto si ritrova, per esempio, nella descrizione dello studio in cui compone Ludvig van Beethoven fatta da Ignaz von Seyfred, direttore d’orchestra suo contemporaneo. Qui trovano posto, assieme alle carte da musica, anche alcuni generi di conforto: «Sul davanzale della finestra del formaggio stracchino e, a lato, dei pezzi del pregiato salame di Verona»<sup>52</sup>.

#### *Da Verona al Tirolo: la veronesità abbandonata*

Se per il modello contemporaneo di produzione e distribuzione la provenienza effettiva è elemento costituente della specificità di un alimento, sancito anche da precise normative e regolato da appositi disciplinari, l’indicazione geografica nel passato serviva soprattutto per indicare una tipologia di merce in sé, non necessariamente la provenienza effettiva dalla località di produzione, dove però se ne erano evidentemente definite e riconosciute le caratteristiche.

Pur essendo legato originariamente a Verona, il salame denominato da questa città, in ragione evidentemente del suo successo commerciale, risulta così in

<sup>50</sup> *Monografia agraria della provincia di Verona*, pp. 184 e 168.

<sup>51</sup> «Annali dell’Associazione del Buon Pastore», 12 (1874), p. 30.

<sup>52</sup> «Between the windows a respectable laib stracchino, ad latus the valuable wreck of a real Veronese salami»: NOHL, *Beethoven depicted by his contemporary*, p. 56.

seguito prodotto anche altrove, soprattutto lungo la val d'Adige fino a Rovereto e Trento: qui si dovevano riscontrare alcune condizioni, soprattutto nelle caratteristiche delle carni impiegate, simili a quelle di Verona. A partire dalla fine del XVIII e lungo tutto il XIX secolo abbiamo così riscontro di una produzione trentina di salami "veronesi", in quantità anche significative. Il *Mentore perfetto dei negozianti* (1797)<sup>53</sup> riporta come

Il commercio di Salami in Roveredo è precario; ciò nondimeno è importante. Que' Negozianti si portano nella Romagna a provvedere i Majali, e quindi si fanno i Salami, che riescono di tutta perfezione, e che vengono spediti per gli Stati Austriaci, per l'Impero, per Strasburgo, Amburgo ecc., e colà vengono poi venduti per Salami di Verona.

L'inchiesta etnografica condotta da Francesco Lomelli alla metà del XIX secolo fornisce un'ulteriore indicazione in questo senso, sottolineando come la stessa Verona ne facesse importazione<sup>54</sup>:

Trento fabbrica pure una quantità straordinaria di salami squisitissimi che spedisce in molte città d'Europa, ma segnatamente a Verona e a Vienna dove si vendono per salami veronesi: perché non dir Trentini? Il trafficante non conosce che l'interesse.

Di maggiore dettaglio è una nota, pressoché coeva, apparsa sul «Foglio Commerciale» di Milano nel 1846 sulla fabbricazione di salami in Rovereto<sup>55</sup>:

Prima dell'anno 1750 era per Verona un ramo di commercio esclusivo la fabbricazione di salami coll'aglio, i quali venivano spediti per tutta Italia e per la Germania sotto il nome di salami dall'aglio veronesi. Dopo il 1750, qualche pizzicagnolo di questa città provossi ad imitare questa fabbricazione, ed i tentativi così ben riuscirono, che ben presto tutti i nostri pizzicagnoli seguirono l'esempio dato dai primi, così che tale fabbricazione prese in breve un'impostazione commerciale. Al presente dessa è comune a tutto il circolo, ma in nessun'altra parte di esso la fabbricazione dei salami con aglio è tanto estesa quanto in Rovereto. La produzione annuale di tutto il circolo, non tenendo conto che della sola merce che espatria, può essere calcolata in libbre 100.000 di Vienna, le quali rappresentano un valore di circa L. 50.000.

In altri tempi, specialmente quando la coltivazione del pomo di terra non era fra noi conosciuta, e quando conosciuta non era molto generalizzata la fabbricazione

<sup>53</sup> *Il Mentore perfetto dei negozianti*, v, p. 88.

<sup>54</sup> *Tradizioni popolari e dialetti nel Trentino*, p. 62.

<sup>55</sup> «Foglio Commerciale», a. VII, n. 10 (4 febbraio 1846).

dei salami non era così operosa come al presente e per essa venivano introdotti i necessari maiali dal regno d'Ungheria e dalla Romagna. Ma da qualche anno ad essa bastano, i maiali, che vengono nudriti, dopo l'introduzione del prezioso tubercolo suddetto, nel territorio del circolo, i quali per di più sono migliori assai di quelli della Romagna, la cui qualità di molto peggiorò negli ultimi tempi, forse perché a loro manca ora l'ottimo nutrimento, che più in addietro avevano. Poiché le carni dei nostri porci indigeni sono perfette e perfetti riescono quindi i salami con essa fabbricati, non è quindi da meravigliare se la quantità di essi, indicata più sopra ed ogni anno prodotta, trova facile spaccio. I nostri salami, sempre sotto l'antico nome di salami veronesi, vengono smerciati, per la maggior parte, nelle parti settentrionali della monarchia stessa, ma molti sono esportati fino nella Sassonia, nella Prussia.

La provenienza trentina di questi salami, insieme alla segnalazione della similitudine con un salame ungherese – evidentemente si tratta di qualcosa di simile a quanto oggigiorno noto con questo nome, appunto caratterizzato da un impasto a grana fine e carne prevalentemente magra –, risulta anche agli stessi importatori d'oltralpe, come evidenzia una relazione della Camera di Commercio e Industria dell'Arciducato d'Austria (1857)<sup>56</sup>:

Per quanto riguarda la produzione di insaccati di carne, finora in Austria sono stati considerati sul piano commerciale solo il cosiddetto salame veronese e il salame ungherese, che gli fa concorrenza; alcuni tipi di insaccati prodotti a Milano e dintorni sono poco conosciuti oltre la loro provincia. La sede della produzione dei salumi veronesi è Trento il territorio circostante, che è anche quello che fornisce il maggior commercio di questo articolo, lasciando ben poco ad alcune case di Bolzano, Rovereto e Verona.

Sebbene la qualificazione attraverso un luogo, in particolare una città, come si diceva, tradizionalmente segnalasse le caratteristiche di un prodotto agricolo o alimentare o le modalità di preparazione di una pietanza, non tanto la sua effettiva provenienza<sup>57</sup>, appare evidente come a questa altezza si cominci a considerare “abusiva” l'appropriazione di quella che appare invece una “denominazione di origine”, come appare chiaramente in un saggio statistico curato dal

<sup>56</sup> «Was die Fabrikation der Fleischwürste anbelangt, so macht sich bisher in Desterreich bloß die sogenannte Veroneser Salami und die mit ihr concurrirende ungarische Salami als Handelsartikel geltend; einige in und um Mailand erzeugte Wurstgattungen sind wenig über ihre Provinz hinaus bekannt. Der Hauptsitz der Erzeugung der Veroneser Salami ist Trient und dessen Umgegend, welcher Plaß auch den meisten Handel mit diesem Artikel vermittelt, und darin nur sehr wenig einigen Häusern in Boßen, Rovereto und Verona übrig läßt». *Bericht der Handels- und Gewerbekammer für das Erzherzogthum Oesterreich*, p. 66.

<sup>57</sup> Su questo si veda in particolare CAPATTI-MONTANARI, *La cucina italiana*.

Consorzio agrario di Rovereto nel 1870, relativamente proprio alla produzione di salami “veronesi” da parte di produttori trentini<sup>58</sup>:

È già da qualche tempo che i nostri valligiani traggono lucroso profitto dall'allevamento de' porci, e le carni porcine preparate nel Trentino non solo godono credito nel paese, ma ben anche nella Venezia, nell'Illirico ed in Germania ove sovente si spacciano abusivamente sotto il titolo di salame veronese.

Il dettaglio di questo spostamento verso il Trentino viene rimarcato nel rapporto generale sulla esposizione agricola, industriale e di animali promossa dall'Accademia di Agricoltura Commercio ed Arti di Verone nel 1868<sup>59</sup>:

Un visitatore che avesse conosciuto come in Verona sia una specialità la produzione dei Salami che hanno tanta rinomanza nell'Italia alta e fuori, non sarebbe rimasto soddisfatto dalla nostra Esposizione, essendosi riscontrato scarso il numero dei concorrenti come quello dei prodotti esposti, e il Giurì stesso rimase deluso in modo da non essersi potuto formare un'idea di questa industria veronese, che, a volerla giudicare dagli elementi di questa Esposizione, rimane seconda a quella dei Trentini per la quantità delle cose esposte, come per la qualità loro; e nell'esame dei singoli saggi venne dato di riscontrare alcune qualità di salame buone, ma non di tale squisitezza che eguagli la fama di cui gode Verona per tale prodotto e che eguaglia quella di Bologna per la mortadella, e di Modena per lo zampone.

Anche dalle informazioni assunte durante l'esame ebbesi a riscontrare che molte fabbriche rinomate di questo prodotto appartengono al Trentino, e che si smercia all'estero col nome di Salato di Verona, usurpazione innocente, che vediamo ripetuta pel formaggio lodigiano, che s'invia all'estero col nome di parmigiano, e pel mistrà di Brescia che realmente è l'anesone triduo di Orzinovi, e simili.

La concorrenza di questa produzione, evidentemente legata anche a una scelta di razze di suini particolarmente adatte o forse al mantenimento di quelle tradizionali, altrove sostituite da incroci con quelle inglesi, come pare di intendere nel riferimento al peggioramento di quelle di Romagna, si fece sentire sulla produzione originale nella città scaligera. L'inchiesta industriale del Regno d'Italia condotta dopo l'Unità segnala infatti<sup>60</sup>:

<sup>58</sup> *Saggio di statistica agraria del Trentino*, p. 59. Lo stesso concetto è ribadito da Giovanni Prato nel 1872, riferendo dell'allevamento di maiali «dei quali viene ingrassato un gran numero in Trentino a motivo dell'esteso commercio che qui si fa colla Germania di salami (che a Vienna, a Dresda e a Berlino vengono venduti col titolo di salami di Verona)»: PRATO, *Sullo stato di coltura del Trentino*, p. 12.

<sup>59</sup> *Rapporto generale sulla esposizione agricola*, p. 130.

<sup>60</sup> *Atti del comitato dell'inchiesta industriale*, p. 1.



La provincia di Verona faceva altra volta una rilevante esportazione dei suoi rinomati *salami all'aglio*, ma dacché si fabbricarono consimili prodotti nel Trentino e altrove, smerciandoli per *Veronesi*, l'importazione è di molto diminuita.

Questa produzione trentina trova una significativa continuità nel tempo, giungendo ai primi decenni del XX secolo: anzi, proprio qui sembrano conservarsi i caratteri "originari" di questo salume, mentre a Verona, anche sulla spinta di questa concorrenza e col mutare delle condizioni di base – dalle razze di maiali che si diffondono a fine Ottocento all'ulteriore concorrenza che i norcini veronesi si trovano ad affrontare sul nuovo mercato nazionale – dovette trasformarsi in un prodotto diverso, pur mantenendo il profumo d'aglio. Così una nota della rivista del Touring Club, del 1932, già ricordata in precedenza<sup>61</sup>:

Ma in fatto di salumi il Trentino si vanta di essere stato all'avanguardia della migliore produzione italiana e quindi anche dell'Europa. Il famoso "salame di Verona" dalla carne tritata minutissima, dal colorito rosa tenero, dalla corteccia liscia che par di seta, dal lieve profumo d'aglio, è una secolare specialità trentina.

La "falsificazione" dei salami veronesi doveva comunque aver suscitato alcune perplessità già alla metà del XIX secolo, se nel 1849 un giornale umoristico, «Il Costituzionale», parodiava tutto questo riferendolo a Parigi<sup>62</sup>:

I parigini, che godono fama europea nell'arte di fare salsicce, hanno scoperto il segreto di contraffare i salami di Verona, e sono arrivati a superarli a segno, dallo scorso giugno in qua, che i migliori salami, i salami veri, non si chiamano più salami di Verona, ma salami di Parigi.

#### *Relitti del salame di Verona nella tradizione gastronomica locale*

La caratteristica del salame veronese all'aglio era dunque rappresentata, oltretutto dal suo aroma e dalla scelta di carni magre, anche dal minuto sminuzzamento a cui questa era sottoposta. Una traccia di questa tecnica, che evidentemente era propria della norcineria locale, poteva probabilmente ritrovarsi nei primi esperimenti di un qualche successo portati avanti per far accettare le carni equine furono infatti quelli di trasformarla, mescolata con altra bovina o suina,

<sup>61</sup> «Le Vie d'Italia e dell'America Latina. Rivista mensile del Touring Club Italiano», 1932, p. 436.

<sup>62</sup> «Il Costituzionale. Giornale Umoristico», 9 (19 luglio 1849).

in salami caratterizzati appunto da un impasto finemente sminuzzato per camuffarne la natura, come informa il medico veronese Alessandro Magni<sup>63</sup>:

In quella città e provincia [= Verona] riescì vano ogni sforzo per estirpare il pregiudizio che fa ritenere meno buone le carni cavalline. Ad onta di ciò se ne fa un discreto uso, come in Tirolo, mista a carne porcina, per fabricar salami che costituisce “un bel guadagno pei salumieri”.

Suggestiva potrebbe essere l'ipotesi che un salame di questo tipo, aromatizzato tradizionalmente con vino e aromi e poi cotto in pentola, com'era prassi per il “salame ordinario”, potesse trasformarsi in un piatto assai simile all'attuale *pastissada*. Più verosimilmente, in ogni caso, queste prassi contribuirono comunque a sdoganare ufficialmente l'uso di carni equine nell'alimentazione locale, culturalmente accettata solo in tempi molto recenti<sup>64</sup>.

Un ulteriore relitto della salumeria tradizionale veronese, questa volta legato all'uso delle spezie che caratterizzava l'antico salame “ordinario”, si può invece identificare in quell'aggiunta di cannella che nella pianura veronese si è soliti mettere nel risotto al *tastasàl*, ovvero con un condimento a base di impasto per salami di carne di maiale. Si tratta, con ogni evidenza, del mantenimento di un profumo che gli attuali salami hanno invece da lungo tempo abbandonato.

### *Conclusioni*

*L'Atlante dei Prodotti agroalimentari del Veneto*, edito dalla Regione del Veneto nel 2006<sup>65</sup> e aggiornato on line nel 2014<sup>66</sup>, indica come il salame di Verona debba essere realizzato con carne suina (spalla, pancetta e gola), aglio e concia composta da sale, pepe e conservanti a norma di legge, di forma cilindrica, con un diametro variabile tra 6 e 8 cm, lunghezza dai 20 ai 30 cm e peso del prodotto finito sui 600-700 grammi<sup>67</sup>. Un salame all'aglio, insomma, in cui la tipicità locale, non riuscendo evidentemente a risultare da quella che è una comune composizione, viene altresì individuata «nei processi di asciugatura e stagionatura

<sup>63</sup> DALL'ACQUA, *Sull'uso alimentare delle carni cavalline*, p. 125.

<sup>64</sup> Sul consumo di carni equine – o meglio: sul rifiuto di consumare carni equine – e la nascita del mito della *pastissada* veronese si rimanda a BRUGNOLI, *Tradizioni culinarie e tardo medievallismi*.

<sup>65</sup> *Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto* (2006).

<sup>66</sup> *Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto* (2014).

<sup>67</sup> *Ivi*, p. 104, scheda *Salame di Verona*.

caratteristici, perché il territorio veronese è localizzato alla confluenza tra il microclima mite e umido del lago e l'aria asciutta proveniente dai monti». Anche questa caratteristica risulta alquanto generica e oltretutto difficilmente può essere attribuita a tutto il territorio veronese: dalla Lessinia, dove nei decenni dello sviluppo economico si sono diffusi allevamenti intensivi di suini, alla Bassa, che rientra *tout court* nel clima della pianura padana.

Appare più che evidente la distanza tra quanto oggi viene indicato come “caratteristico” e lo spessore storico che si è potuto illustrare anche nel caso di un semplice e in fondo altrimenti generico prodotto, quale può essere un salame, inteso solitamente come semplice modalità di conservazione della carne suina e quindi largamente diffuso, ma che a Verona trova per alcuni secoli, come abbiamo visto, una declinazione che ne ha determinato una notorietà internazionale. Il meccanismo è peraltro comune agli odierni schemi di definizione delle peculiarità eno-gastronomiche di un territorio, tanto vantate quanto approssimativamente – nella migliore delle ipotesi – ricercate e approfondite. Le ragioni che stanno alla base di quella che potrebbe apparire come un'ingiustificata ignoranza sono invece probabilmente da ricercare in una generale discrasia, evidentemente insanabile, tra la realtà storica e la necessità di giustificare e avvalorare comunque il presente attraverso una narrazione ritenuta utile al commercio, a scapito anche di quanto potrebbe essere altrimenti riproposto o valorizzato<sup>68</sup>. In questo senso, il salame di Verona, pur essendo solo un esempio dei meccanismi che si nascondono dietro le invenzioni del cosiddetto marketing gastronomico<sup>69</sup>, può aiutarci a svelare quanto accade nel più ampio e pervasivo campo d'azione del marketing territoriale, dove la narrazione può essere funzionale anche a giustificare pesanti trasformazioni del paesaggio<sup>70</sup>.

<sup>68</sup> Sicuramente significativa, ma appunto costituisce un'intelligente eccezione, è la riproposta, da parte del salumificio Pavoncelli di Pescantina, con la linea di salumi Opificio 1899 – ma non proseguita dall'attuale proprietà –, di un salame di Verona all'aglio che rispecchiava le caratteristiche indicate dalle fonti: carni magre, macinate finemente e condite con sale e pepe, con e senza aglio.

<sup>69</sup> In generale si veda GRANDI, *Denominazione di origine inventata*.

<sup>70</sup> Si veda, per esempio, il caso della Valpolicella, con l'inserimento nel registro dei paesaggi storici del Ministero delle Politiche agricole (ora dell'Agricoltura e Sovranità alimentare) delle «Coltine terrazzate della Valpolicella». Attraverso la proiezione in un passato non definito – l'analisi della permanenza si limita al confronto tra foto aeree degli anni Cinquanta e il 2018, senza alcun utilizzo di altre fonti storiche, quali i catasti, probabilmente perché avrebbero restituito una diversa immagine – si conclude affermando una presupposta prevalenza di terrazzamenti destinati alla coltivazione della vite; da un iniziale riferimento a una coltura promiscua, si passa infatti nelle conclusioni a una prevalenza della viticoltura (che è appunto il motore dell'iniziativa), eventualmente affiancata da soli olivi e ciliegi («coltivazioni di olivo e ciliegio affianco della vite») <<https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23096>> (2024.03.30).

## Bibliografia

- ARCOZZI-MASINO L., *L'agricoltura alla esposizione nazionale in Torino 1884*, Torino 1884
- Atlante dei prodotti tradizionali agroalimentari del Veneto*, Venezia 2006
- Atlante dei prodotti tradizionali agroalimentari del Veneto*, testi a cura di P. Antoniazzi, Legnaro 2014 <<https://www.venetoagricoltura.org/2014/07/editoria/atlane-dei-prodotti-agroalimen-tari-tradizionali-del-veneto/>> (2024.03.30)
- Atti del comitato dell'inchiesta industriale. Riassunto delle deposizioni orali e scritte, Categoria 4.82. Carni*, Firenze 1874
- BALLADORO A., *Folklore veronese. Novelline*, Verona-Padova 1900
- BELVIGLIERI C., *Storia di Verona e sua provincia*, s.l. 1860 [rist. an. Brescia 1974]
- Bericht der Handels- und Gewerbekammer für das Erzherzogthum Oesterreich unter der Enns an das K.K. Ministerium für Handel, Gewerbe und öffentliche Bauten über den Handel, die Industrie und die Verkehrsverhältnisse des Kammerbezirkes in den Jahren 1854, 1855 und 1856*, Wien 1857
- BEVILACQUA LAZISE I., *Saggio d'una statistica della città di Verona*, Venezia 1825
- BRUGNOLI A., *Magna e tasi! Paralipomeni a una storia di Verona in cucina*, Verona 2015
- BRUGNOLI A., *Verona illustrata a tavola. Agricoltura, alimentazione e cucina in una città e nel suo territorio*, Verona 2018
- Il bureau teatrale. Dramma giocoso per musica da rappresentarsi nel teatro grande di Brescia la primavera dell'anno 1817*, Brescia 1817
- CAPATTI A. – MONTANARI M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari 1999
- CARTA G.B., *Dizionario geografico universale*, Torino 1844
- CHIAPPA B., *La confezione dei salami in un documento del '700*, in *Comune di Isola della Scala. 23<sup>a</sup> Fiera del riso 6-9 ottobre 1989*, s.n.t., pp. 13-15
- CHILESE V., *I mestieri e la città. Le corporazioni veronesi tra xv e xviii secolo*, Milano 2012
- CHILESE V., *“Una delle più antiche arti di questa città”: la corporazione dei formaggeri a Verona in età moderna*, in *Studi Veronesi. Miscellanea di studi sul territorio veronesi. II*, Verona 2017, pp. 126-172
- CONTI F., *Rime piacevoli*, II ed. corretta ed ampliata, Padova 1839
- DALL'ACQUA F., *Sull'uso alimentare delle carni cavalline*, Milano 1869
- Il diario dell'oste. La raccolta storico cronologica di Valentino Alberti (Verona 1796-1834)*, a cura di M. Zangarini, Verona 1997
- Enciclopedia italiana e dizionario della conversazione*, Venezia 1838-1853
- L'esposizione di Parigi del 1878 illustrata*, Milano 1879
- GRANDI A., *Denominazione di origine inventata. Le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani*, Milano 2018
- L'impresario in scompiglio. Commedia in quattro atti in prosa di Pietro del Torre di Cividale del Friuli*, «Giornale Teatrale ossia Scelta di Teatro Inedito Italiano Tedesco e Francese», LXXXII (15 maggio 1825), pp. 17-65
- Inventari altomedievali di terre, coloni e redditi*, a cura di A. Castagnetti, M. Luzzati, G. Pasquali e A. Vasina, Roma 1979 [Fonti per la storia d'Italia, 104]
- KAFKA, F., *Amerika*, Frankfurt am Mein 1976 [Franz Kafka gesammelte Werke, herausgegeben von Max Brod] [I ed. München 1927]
- LANCIA G., *Manuale del macellaio e pizzicagnolo*, Torino 1892
- MARCHI G.P., *Forme e metamorfosi letterarie del maiale*, in *Metamorfosi del suino*, a cura di L. Bonuzzi, Verona 1998, pp. 51-84
- MARCHI G.P., *Salumi e salumieri nel Veronese. Appunti storici*, in *Soppressa asparagi ed oltre*, a cura di L. Bonuzzi, Verona 2002, pp. 67-80

- Il mentore perfetto dei negozianti, ovvero guida sicura de' medesimi, ed istruzioni per rendere ad essi più agevoli, e meno incerte le loro speculazioni. Trattato utilissimo*, v, Trieste, presso Wage, Ileis e comp. 1797
- Metamorfofi del suino*, a cura di L. Bonuzzi, Verona 1998
- Monografia agraria della provincia di Verona. Risposte della prefettura di Verona al questionario della giunta per l'inchiesta agraria*, Roma 1882
- MONTANARI M., *Alimentazione e cultura nel medioevo*, Roma-Bari 1989
- NOHL L., *Beethoven depicted by his contemporary*, London 1880
- PEREZ G.B., *Osservazioni agrarie sulla provincia di Verona per l'anno 1879*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona», LVIII (1881), 1, pp. 73-318
- PEREZ G.B., *Osservazioni agrarie sulla provincia di Verona per l'anno 1880*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona», s. III, LIX (1882), 1, pp. 3-298
- Porci e porcari nel medioevo. Paesaggio, economia, alimentazione*, a cura di M. Baruzzi e M. Montanari, Bologna 1981
- PRATO G., *Sullo stato di coltura del Trentino*, «Atti dell'Accademia Olimpica», III (1873), pp. 5-82
- Rapporto generale sulla esposizione agricola, industriale e di animali promossa dalla Accademia di Agricoltura Commercio ed Arti e compiuta in Verona nel 1868*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona», XLVII (1871)
- Relazioni dei giurati italiani sulla esposizione universale di Vienna del 1873*, v, Milano 1873
- ROBERTI G.B., *Ad un professore di belle lettere in Friuli*, in *Opere dell'abate Giambattista Roberti di Bassano*, nuova edizione, xv, Venezia 1831, pp. 219-241
- Saggio di statistica agraria del Trentino dell'anno 1870*, per cura del Consorzio agrario di Trento e della Società agraria di Rovereto, Trento 1871
- La salameide. Poemetto giocoso con le note*, Venezia, appresso Guglielmo Zerletti 1772
- La salameide poemetto giocoso con le note del dottor Antonio Frizzi ferrarese*, in Venezia, nella stamperia Graziosi a Sant'Apollinare 1803
- SCARDUELLI E., *Sulla composizione del salame veronese*, «Zootecnia Veterinaria e Agricoltura», II (1961), 6, pp. 367-370
- Soppressa asparagi ed oltre*, a cura di L. Bonuzzi, Verona 2002
- SORMANI MORETTI L., *La provincia di Verona. Monografia statistica, economica, amministrativa*, Verona 1904
- Statuta mag.cae civitatis Veronae summa cum diligentia recognita, & innumerabilibus prope mendis expurgata*, Veronae, excudebat Hieronymus Discipulus 1588
- Gli statuti di Verona del 1327*, a cura di S.A. Bianchi e R. Granuzzo, Roma 1992
- TAGLIAFERRI A., *Consumi e tenore di vita di una famiglia borghese del '600*, Milano 1968
- TONINI C., *Osservazioni agrarie dell'anno 1872*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona», L (1873), 1, pp. 45-225
- TONINI C., *Osservazioni agrarie dell'anno 1873*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona», L (1874), 2, pp. 205-294
- TONINI C., *Osservazioni agrarie dell'anno 1874*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona», LIV (1876), 1, pp. 36-117
- TONINI C., *Osservazioni agrarie dell'anno 1875*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona», LIV, (1876), 1, pp. 119-216
- TONINI C., *Osservazioni agrarie dell'anno 1879*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Arti e Commercio di Verona», LVIII (1881), 1, pp. 73-318
- Tradizioni popolari e dialetti nel Trentino. L'inchiesta post-napoleonica di Francesco Lomelli (1835-1856)*, a cura di U. Raffaelli, Trento 1986
- VALERY A., *L'Italie confortable. Manuel du touriste*, Paris et Leipzig 1840
- ZAMBONI P., *Osservazioni agrarie 1907-1908-1909*, «Atti e Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Scienze Lettere Arti e Commercio di Verona», LXXXV (1910), pp. 111-182