



Prodotti tipici

Muletta... del Monferrato la prediletta

Viaggio tra le macellerie e i microsalamifici che sulle colline piemontesi producono questo particolare salume ottenuto dai tagli migliori di suino e dal sapore leggermente speziato

di Riccardo Lagorio

P IETRO CROVA è fornaio, vignaiolo e norcino. Inconciliabili attività? Forse più a causa del tempo e della dedizione che ciascuna richiede piuttosto che per il saper fare necessario per svilupparle. Il filo conduttore è semplice: amore per la tradizione. Il profumo del suo pane cotto nel forno a legna e cresciuto con lievito madre è altrettanto straordinario quanto il suo vino, un Aleatico (pensa tu, rilevata la vecchia vigna dal parroco, si è imbattuto in questo vitigno *alieno*) profumato e vigoroso. I suoi salumi, invece, deliziosi. Tra essi la muletta, l'insaccato che Pietro, insieme ad un manipolo di nostalgici, continua a proporre su queste colline dal sapore paesano e arcano. Il Monferrato è luogo dove il tempo scorre lento, terra di *rèverie* applicata a borghi incantati. Anche nel nostro mondo, quello delle macellerie e delle salumerie, l'orologio si è fermato a decenni fa.

La preparazione dei salumi avviene di solito in ambienti circoscritti, spesso sotto il punto vendita, talvolta accanto all'*infernot*, il locale dove il vino riposa per anni pronto ad essere stappato per un matrimonio, una nascita o un battesimo. Sempre e comunque macellerie e mini-salamifici gestiti per generazioni dalla medesima famiglia.

Come nel caso dei SASSONE, che alzano, eroi, ogni giorno, le serrande del negozio con rivendita anche di quotidiani per i 380 salesi, come quando Cesare e Rina aprirono i battenti

sessant'anni fa. Ma allora erano in milleduecento quassù...

La muletta è l'orgoglio di casa, va prenotata mesi prima per Natale o Pasqua.

«Ne produciamo tre/quattrocento pezzi l'anno, con carne di suini che pesano almeno 250 kg. Filetto, coscia, spalla vengono mondati con cura e tritati a grana 8. L'insacco avviene



La muletta oggi consiste per la maggior parte di carne suina pregiata e di prima scelta come coscia, culatello della lonza, spalla e fesotto di spalla tritata a grana media e di un restante 20% a base di grasso di pancetta.



Pietro Crova.

nell'intestino cieco e c'è la necessità che la muletta maturi almeno per sei mesi, molto spesso per otto». Luca Sassone parla della muletta come uno strumento di questa terra per arginare lo spopolamento.

Stesso parere raccolto da ENRICO FRANCA, il cui negozio dà sulla piazzetta di Cella Monte. Sette generazioni, capostipite a metà Settecento Evasio Francia. «Le spezie che utilizziamo per la muletta vengono scelte e macinate in casa. Oltre il pepe, misceliamo noce moscata, cannella, chiodi di garofano. Poi filtriamo sull'impasto anche dell'aglio con la Barbera delle nostre colline».

La muletta qui dai Francia all'origine pesa poco meno di 2 chilogrammi, poi subisce un calo peso naturale del 35%. Nel negozio, dai mobili di legno scuro, dove si respirano cento a cento gli anni di storia di questo borgo che pare uscito dall'inchiostro di Carducci, se ne vedono appese quattro cinque alla volta, accanto ai salami cotti che vengono bolliti nel paiolo di rame sul camino di casa.

Non meno familiare la produzione di PNEUCIA COLOMBANO a Cantavenna, frazione di Gabiano che dà il nome ad uno dei vini prodotti in una delle aree più circoscritte tra le denominazioni di origine controllata. «Il Rubino di Cantavenna, elaborato con uve Barbera per almeno il 75%, Grignolino e Freisa, è perfetto come accompagnamento alla nostra mulet-

ta per il sapore caldo, pieno, deciso. Dal 1930 la nostra famiglia alleva e macella i maiali dai quali produce, stagiona e vende la muletta. I suini vengono alimentati con granturco, soia ed orzo. Nel periodo di maggiore produzione, tra ottobre e marzo, ne lavoriamo due per settimana».

La carne per la muletta, sempre la più pregiata, viene macinata con grana 12. Anche qui per l'insacco è invalso l'uso del budello cieco di suino che conferisce al salume una forma irregolare, quasi ovoidale e dal diametro di circa 12 centimetri.

La ristorazione locale sa ben valorizzare la muletta tanto che non esiste antipasto dove non siano servite an-

che tre fette di questo salame gigante. Molto apprezzato, di questa piccola macelleria, il prosciutto cotto senza polifosfati. Alberto Sorba, marito della Colombano, ne produce due al mese. Consegna per cinque giorni la coscia ai balsami di cipolla, sedano, bacche di ginepro e sale, poi la fa bollire per almeno due ore negli appositi stampi ottenendone un incantevole, roseo risultato.

E allora eccoci di nuovo da Pietro Crova, dove il viaggio è iniziato, su e giù per i colli, raccogliendo informazioni e dettagli sulla muletta. Una volta insaccata (la carne è macinata con la piastra del 10), la muletta si passa all'asciugatura per una decina di giorni e poi alla stagionatura, in



Enrico Francia nella sala di stagionatura.



Luca Sassone con la muletta.

ambiente fresco. -Già dopo alcuni giorni di stagionatura, si può notare

la presenza di muffe: si tratta però di muffe nobili, quindi ben gradite, che contribuiscono in parte alla formazione dell'aroma e del sapore della muletta; tali formazioni, tuttavia, vengono parzialmente rimosse ogni 20 giorni circa per permettere la giusta traspirazione della muletta-.

Dal sapore leggermente speziato, tagliata non troppo sottile, è fonte di sfacciato piacere se consumata con il pane, caldo, fatto di lievito madre e cotto nell'ottocentesco forno di Casa dove sono arsi i ceppi di vite. Vogliamo pensarla gradita a tutti gli artisti passati per di qua, alla corte di Nanni Ricordi, inventore di numerosi cantautori, che elesse Sala Monferrato a *buen retiro*.

Del resto, la muletta è parte integrante di questo paesaggio, di questa cultura nel suo aspetto materiale.

Riccardo Lagorio

Produttori

Macelleria Luca Sassone
Via Roma, 11
15030 Sala Monferrato (AL)
Telefono: 0142 486353

Salumeria Enrico Francia
Via Dante Barbano, 23
15034 Coila Monte (AL)
Telefono: 0142 488172

Salumeria Pinuccia Colombano
Piazza Libertà, 1
15020 Gabiano (AL)
Telefono: 0142 945045

Azienda Pietro Crova
Via Olsaro, 27
15030 Sala Monferrato (AL)
Telefono: 0142 486728