



# Il salame di Turgia e il suo uso in cucina

Ezio Biglieri  
Torino 2024



Tesina di Ezio Biglieri

## **Il Salame di Turgia e i suoi utilizzi in Cucina**

### Introduzione

Il salame di turgia è un prodotto tradizionale che affonda le sue radici nelle pratiche di conservazione della carne, tipiche delle comunità rurali. Spesso associato alle Alpi e ad alcune regioni dell'Italia settentrionale, questo particolare salume è ottenuto dalla carne di vacca, la òturgiaö, termine che in alcune aree indica una vacca non più destinata alla produzione di latte. Nel tempo, il salame di turgia ha conquistato un posto importante nella gastronomia locale, grazie al suo sapore deciso e alla sua versatilità in cucina.

Questo salume ha guadagnato popolarità non solo per la sua capacità di resistere a lunghi periodi di conservazione, ma anche per il suo ruolo centrale in numerose ricette regionali. Oltre ad essere consumato da solo, il salame di turgia si presta a numerosi utilizzi culinari, diventando protagonista di piatti che spaziano dagli antipasti ai secondi, fino ad essere utilizzato come ingrediente in preparazioni più elaborate.

### Caratteristiche e Produzione

Origini e Tradizione: il salame di turgia nasce nelle comunità montane, in particolare nelle regioni alpine dove la pastorizia era una delle principali attività economiche.

La turgia era la vacca che, avendo superato la fase produttiva del latte, veniva macellata e trasformata in salumi. Questa pratica consentiva di evitare lo spreco di risorse, massimizzando l'uso degli animali che avevano concluso il loro ciclo produttivo. Nel passato, l'allevamento di bestiame nelle zone alpine rappresentava una delle risorse primarie, e la produzione di salumi diventava una necessità per conservare la carne durante i mesi invernali.

L'importanza del salame di turgia, come di altri salumi, è legata alla sua funzione di conservazione della carne in assenza di frigoriferi. La carne della turgia, essendo più dura e meno tenera rispetto a quella degli animali giovani, veniva utilizzata nella produzione di salami, in modo da poter essere conservata e gustata per mesi.

Metodo di Preparazione: la produzione del salame di turgia segue processi tradizionali che richiedono attenzione e tempi specifici per garantire il giusto equilibrio di sapori e una corretta stagionatura.

La carne viene macinata finemente, spesso in combinazione con altre carni come quella suina per bilanciare la consistenza e il gusto. Viene poi condita con spezie e aromi naturali, tra cui sale, pepe, aglio e talvolta vino rosso o erbe aromatiche, a seconda della ricetta tradizionale della zona.

Una volta insaccata nel budello naturale, la carne viene lasciata riposare e asciugare in ambienti freschi e ventilati, dove si avvia il processo di stagionatura, che può durare da alcune settimane fino a diversi mesi. Durante questa fase, i sapori si concentrano e il salame acquisisce la sua tipica consistenza e intensità aromatica.

Il risultato finale è un prodotto dal sapore robusto, con una texture compatta ma non troppo dura. Il grasso presente nella carne contribuisce a rendere il salame più morbido e aromatico, bilanciando il gusto intenso della carne bovina.

### Utilizzi del Salame di Turgia in Cucina

Il salame di turgia è apprezzato non solo come prodotto da degustare tal quale, ma anche come ingrediente versatile in molte ricette della cucina italiana, in particolare nelle regioni montane. La sua capacità di arricchire piatti semplici e tradizionali lo rende un elemento prezioso in cucina.

Antipasti: uno degli utilizzi più diffusi del salame di turgia è come antipasto.

Affettato sottilmente, viene servito insieme a pane rustico, formaggi locali e verdure sottaceto. In molte regioni, è abbinato a prodotti caseari come il taleggio, il bitto o il gorgonzola, creando contrasti di sapore tra la dolcezza e la cremosità del formaggio e il gusto deciso del salame.

Il salame di turgia può anche essere parte di taglieri misti che comprendono una varietà di salumi e formaggi tipici della tradizione montana. L'abbinamento con il miele o le confetture di frutta, come quella di fichi o di pere, esalta le sue note sapide, creando un'esperienza gustativa bilanciata e complessa.

Primi Piatti: grazie al suo sapore intenso, il salame di turgia può essere utilizzato per arricchire primi piatti tradizionali, come risotti, paste e zuppe. Un esempio classico è il risotto al salame di turgia, dove il salume viene rosolato e poi unito al riso durante la cottura, conferendo al piatto un gusto deciso e caratteristico.

In alcuni casi, il risotto viene sfumato con vino rosso, che si abbina perfettamente alla robustezza del salame. Un'altra preparazione molto apprezzata è la pasta con salame di turgia, dove il salume viene soffritto con cipolle e aglio, a volte accompagnato da pomodoro o panna per creare una salsa ricca e saporita. Le paste corte, come penne o rigatoni, si prestano particolarmente bene a questo tipo di condimento, che avvolge ogni boccone con il suo sapore intenso.

Infine, il salame di turgia può essere aggiunto a minestre o zuppe di legumi, dove la sua presenza conferisce un profumo e un sapore unico, bilanciando la dolcezza delle verdure o dei legumi con una nota sapida.

Secondi Piatti: nel contesto dei secondi piatti, il salame di turgia viene spesso utilizzato come ingrediente per insaporire ricette a base di carne o verdure. Un piatto tipico è la frittata con salame

di turgia, una preparazione semplice ma gustosa, dove il salame viene tagliato a dadini e unito all'uovo sbattuto, insieme a formaggio e spezie.

Un altro piatto tradizionale è la polenta con salame di turgia, dove il salume viene tagliato a fette e rosolato per essere poi servito sopra la polenta fumante. Questo piatto, tipico delle regioni montane, è particolarmente apprezzato durante la stagione invernale, quando il calore della polenta e il gusto intenso del salame offrono conforto e nutrimento.

Piatti Innovativi e Moderni: negli ultimi anni, molti chef hanno iniziato a sperimentare nuovi modi di utilizzare il salame di turgia, integrandolo in piatti moderni e innovativi. Per esempio, viene spesso utilizzato come ingrediente per burger gourmet, dove la carne macinata viene arricchita con piccoli pezzi di salame, donando al panino un sapore unico.

Un altro esempio di utilizzo moderno è nella preparazione di pizze e focacce, dove il salame di turgia viene utilizzato come topping insieme ad altri ingredienti come formaggi stagionati o verdure grigliate. L'aroma affumicato e il sapore intenso del salame di turgia si sposano perfettamente con la croccantezza della base e la morbidezza degli altri condimenti.

Inoltre, il salame di turgia è utilizzato come elemento croccante in insalate tiepide, dove viene scottato leggermente in padella e abbinato a verdure di stagione, noci e formaggi, creando un piatto equilibrato tra croccantezza e morbidezza.

#### Abbinamenti Gastronomici e Vini

Il salame di turgia, con il suo sapore deciso, richiede abbinamenti culinari altrettanto robusti. Tra i migliori vini da abbinare a questo salume troviamo i rossi strutturati, come un buon Barolo, un o un Nebbiolo, che bilanciano la grassezza del salame con i loro tannini. In alternativa, anche vini bianchi molto aromatici e complessi, come un Gewürztraminer o un Chardonnay barricato, possono esaltare il gusto del salame, soprattutto se servito con formaggi o in piatti elaborati.

Dal punto di vista degli abbinamenti gastronomici, il salame di turgia si sposa bene con formaggi a pasta dura, pane casereccio e verdure sott'olio o alla griglia, che ne esaltano le caratteristiche senza sovrastarne il sapore.

#### Conclusione

Il salame di turgia è un prodotto di grande tradizione, che offre un'infinità di possibilità in cucina. Dalla semplicità degli antipasti alle preparazioni più complesse, il suo gusto unico si presta a numerosi piatti, mantenendo sempre una forte identità legata al territorio e alla cultura culinaria delle regioni montane.

Grazie alla sua versatilità, continua a essere un elemento apprezzato nella cucina tradizionale e moderna, valorizzando la carne bovina in modo sostenibile e saporito.



