

ZOLA PREDOSA

Gara nazionale di salami L'insaccato di Zivieri ha vinto il primo premio

- ZOLA PREDOSA -

IL SALAME più buono d'Italia è quello che fa a Zola la famiglia Zivieri. È questo il risultato della tredicesima edizione del campionato italiano del salame, conclusa la settimana scorsa a Roma con il simposio Trionfo del gusto, patrocinato del Ministero delle politiche agricole. Una competizione che ha messo a confronto centinaia di salami di tutta Italia, caratterizzata da tradizioni norcine molto diversificate. Tanto che la competizione organizzata dall'Accademia delle 5T (territorio, tipicità, tradizione, tracciabilità, trasparenza) nel regolamento del concorso ha suddiviso gli insaccati in categorie: quello presentato dalla macelleria Zivieri è risultato vincitore nella categoria 'salame dolce e magro del nord'. A ritirare il premio il padre Graziano, 85 anni, fondatore della ben nota macelleria nata e cresciuta a Monzuno, poi da un paio d'anni trasferita



nella nuova sede di Zola. «Il salame vincitore l'abbiamo fatto qui, sei mesi fa, nel nuovo laboratorio di lavorazione delle carni, ma la ricetta è quella di famiglia: solo la carne di maiale di razza Mora Romagnola che alleviamo noi. Sale e pepe, budello gentile, niente conservanti, nessuna altra spezia, così si esalta il puro sapore dei tagli migliori del maiale», commenta orgoglioso il padre, affiancato dai figli Elena, Fabrizio,

Aldo e Stefano. A complimentarsi fra i primi il sindaco di Zola Stefano Fiorini: «Questa è un'altra faccia bella del nostro mondo produttivo: un'eccellenza che si è insediata qui e che sta già crescendo grazie alla scelta di qualità», ha detto prima del sopralluogo nei nuovi impianti dello stabilimento vicino dove i Zivieri hanno appena avviato la produzione artigianale di mortadella e salame rosa.

Gabriele Mignardi