

Uma iguaria chamada salame colonial italiano

No Sul, salame é uma referência estrita, com conhecimento de causa ou não, ao salame à moda italiana. Com mais presteza, é tradição culinária dos imigrantes do Norte da Itália, que chegaram ao Brasil depois da segunda metade do século XIX. O salame que comemos vem, em grande escala, daí. Tudo começou com o salame feito na casa do colono, estabelecido em maior número no Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Depois, colonos e salame chegaram ao Paraná e ganharam o país. A moderna e bem-sucedida indústria brasileira de embutidos de suínos (Sadia, Perdigão, Aurora etc.), aliás, partiu daí. E foi criada por empreendedores de origem vêneta nascidos no Sul.

A receita do “típico italiano” é simples e muito difundida. O salame é feito com partes de carnes do porco (paleta, pernil, lombo, toicinho). Temperado com sal e vinagre, recebe alho, pimenta-do-reino e noz-moscada. Depois de acondicionado em tripa seca (porco, vaca, carneiro), é bem-defumado. O segredo está no preparo. “As carnes e o toicinho são moídos em separado; nada muito fino; tudo deve ser misturado mecanicamente, carnes e temperos. A gordura tem que ficar solta”, ensina o agrônomo Juarez Scopel, descendente de vênets, comerciante e vinicultor (Vinhos Del Rei, de Bento Gonçalves), hoje residente em Curitiba, que viu fazer (e fez) salame na casa paterna.

A qualidade do aroma e sabor (e umidade ideal), no entanto, depende de fungos que se desenvolvem na superfície dos salames durante o processo de *cura*. Eles complementam mudanças bioquímicas envolvidas na maturação.

Quanto mais longe da árvore, menos sabor tem o fruto – o ditado vale para o salame. Dá para se dizer que, no Brasil, os melhores e mais autênticos salames tipo italiano estão ligados à sua origem (incluem-se aí, também, São Paulo, Espírito Santo e outras regiões de influência italiana). O resto é imitação barata ou enganosa.

O bom salame se conhece pelo cheiro, ensinou meu pai. Tem aroma muito próprio, assim como os *somelliers* instintivos percebem o âmage do vinho. Não é preciso ser sofisticado. Basta ter entrado uma vez no porão do *nono*, quando as feiras de salame estivessem penduradas no teto, curando, para ter essa sensação. É impossível esquecer a grandeza do aroma desta iguaria milenar.

SALAME ITALIANO — PRODUTORES DE PEQUENO E MÉDIO PORTE NO SUL DO BRASIL:
Paraná - Laçador: (46) 3532 9004; Monte Belo: (41) 3353 2129; Romari: (41) 3626 2816. Santa Catarina - Friguzzi: (49) 3532 1360; Girardi: (49) 3442 5387; Pizzatto: (49) 3444 6444. Rio Grande do Sul - Aida: (54) 3451 1044; Viapiana: (54) 3293 1768; Nobre: (0800) 11 3500.

★ Eduardo Sganzerla é jornalista, escritor e aficionado pela culinária e história da alimentação. eduardo@esplendorbrasil.com.



TRADIÇÃO o Armazém do Nico, no Jardim Social, serve a delícia desde 1970.



PIOLA®
EVERYTIME
EVERYWHERE
DRINKS+PIZZA+HAPPY HOUR

TREVISO • JESOLO • NEW YORK • WASHINGTON D.C.
MIAMI BEACH • BUENOS AIRES • SANTIAGO VITACURA
SANTIAGO LAS CONDES • SÃO PAULO JARDINS
SÃO PAULO MOEMA • SÃO PAULO HIGIENÓPOLIS
RIO DE JANEIRO • CAMPINAS • SANTOS • RIO BRANCO
CAMPOS DO JORDÃO • SALVADOR COMING SOON

PIOLA CUTITIBA | WWW.PIOLA.IT
Al. Dom Pedro II, 105 | Batel | Tel. (41) 3225-7725 | curitiba@piola.it