



Passione a fette!

Chi non ha mai gustato una fetta di questo salume? Per coloro che adorano questo insaccato, consigliamo un piccolo libro che narra delle storie sulla squisita fetta raccontate in vari generi: poliziesco, fantascienza, sentimentale, umoristico e storico. Dobbiamo ammetterlo: non sono molti i racconti con un argomento così saporito! *Si può dire, a ragion veduta, che essi hanno aperto un nuovo filone e, trattandosi di opere impregnate sul salame, sarebbe bene fosse un filone di pane contadino, magari con accanto un fiasco di vino rosso* (nella prefazione dei curatori). Ne **'I racconti del salame'** (RaiEri, 2007) sono raccolti gli scritti degli ascoltatori più esuberanti della seguitissima trasmissione radiofonica *'Il Ruggito del Coniglio'* di Radio2 che hanno partecipato al Premio letterario promosso da una nota casa di salumi. I testi della pubblicazione sono stati curati da Marco Presta e Antonello Dose.



Le pagine di questo libro sono trattate con un apposito liquido anti-grasso che vi permetterà di sfogliarlo con le mani unte. Più che una raccolta di racconti è un buffet letterario, un antipasto culturale, un panino artistico. Un piccolo manipolo di italiani, ispirandosi a questo straordinario insaccato, che da sempre tiene unito il paese, ha scritto quest'opera immortale, tra Tolstoj e l'autobiografia di Albano Carrisi. Sentimenti dell'uomo si concentrano nel salame: l'amore, la passione, l'ambizione e il desiderio di superare i propri limiti. Il salame è un faro che illumina la via, ci guida verso il terzo millennio e fa felici tutti tranne forse il maiale. Vogliamo concludere queste poche righe con un'antica frase che si tramanda di generazione in generazione, una perla di saggezza che tutti ci siamo sentiti rivolgere da bambini, in un freddo pomeriggio d'inverno, mentre fuori il vento sferzava i rami degli alberi e l'ora di cena era ancora lontana: "Hai fame? Tira la coda al cane, che ti dà pane e salame" (Marco Presta e Antonello Dose, nella quarta di copertina).

Sono molti gli scritti, provenienti da ogni dove d'Italia, suddivisi per "classificati, premiati e selezionati". Spulciando le provenienze degli scrittori partecipanti al concorso letterario, è caduto l'occhio su un autore ternano che ha scritto il racconto dal titolo: *'Salamparty'* di Alberto Ratini. *"Tlin tlon... sono le ore 19.50 il SuperMec chiude e vi ringrazia per averci visitato. I signori clienti sono pregati di avvicinarsi alle casse e arrivederci. Grazie per averci scelto".[...] Al banco taglio tuttavia c'è fermento... "Ragazzi, stasera c'è la festa del Banco", musica a palla per tutta la notte, e al ritmo della dance, i salumi, che sono i protagonisti, ci faranno divertire: ci saranno le salamelle, insaccate nei loro tubini, i salami felino, sempre svelti a cogliere le occasioni migliori, [...] i tranci, salendo sui cubetti, si fanno notare sempre in mezzo alla pista, e non dimenticatevi il salame di Milano al privé* (a pagina 62 del libro).

Il libro è presente nelle raccolte della biblioteca alla collocazione **MAG.D.12079**.

Chiedetelo in prestito in **sala Infodiv**.

Dopo avere letto tanti racconti brevi al gusto di salame, ne vogliamo gustare uno veramente goloso che probabilmente piace anche a coloro che non amano questo insaccato? Allacciamo il grembiule e prepariamo un salame dolce che quasi tutti hanno fatto e perlomeno assaggiato.

Il **salame di cioccolato** è un dessert intramontabile che mette d'accordo tutti, perfetto da servire per ogni occasione. Lo potete personalizzare a vostro gusto: con noci, nocciole, altra frutta secca o, perché no, con i canditi, per un dolce della passione. È amato da grandi e piccini, prepariamolo nel bistrot in una **versione senza uova**. Cosa occorre: 100 g di cioccolato fondente; 250 g circa di biscotti secchi tipo petit o frollini, 20 g di cacao amaro in polvere, 75 g di burro o margarina, 50 g di zucchero a velo, un po' di rum e alchermes, un foglio di carta forno. Per decorare: carta forno o carta paglia e spago da cucina. Preparazione: come prima cosa taglio a pezzettoni il cioccolato fondente, lo trasferisco in una ciotola e lo sciolgo a bagnomaria (si può fare anche con il microonde) insieme al burro o margarina. Lo lascio intiepidire e nel frattempo spezzo i biscotti secchi con le mani e schiaccio con un piccolo mattarello. Non dovranno risultare troppo grandi, ma nemmeno polverizzati. Quando il cioccolato è sciolto bene, lo metto nella ciotola del composto di biscotti tritati e cacao amaro. Mescolo con una spatola di silicone. Aggiungo i due liquori, mescolo ancora fino a ottenere un impasto omogeneo. Trasferisco il composto ottenuto su un foglio di carta forno. Modello con le mani dando ad esso la forma di un salsicciotto. Infine incarto a caramella. Questa operazione permette di ottenere una forma più uniforme. Trasferisco il salame di cioccolato in frigorifero per almeno tre ore. Trascorso questo tempo, elimino la carta forno e passo il salame in un vassoio ricoperto di zucchero a velo. Massaggio bene tutto intorno. Lo incarto nuovamente con un nuovo foglio (di carta forno o paglia) lego lo spago per fermare l'incarto come in un vero salume. Il salame di cioccolato è pronto da servire. Come? Affettato sopra un tagliere di legno, naturalmente! Si può conservare in frigorifero per alcuni giorni, ben coperto. Per una versione analcolica potete sostituire i liquori con del succo d'arancia, o estratto di vaniglia. Tante varianti per la stessa bontà. E per fine pasto o intermezzo è veramente una golosa avventura. Nella stagione dei pic-nic può essere messo nel cestino delle provviste.



Leggere che passione, salumi che prelibatezza... anche quelli al cioccolato!
MRC

