



## Grossetti, così si tramanda il primato norcino della Valtidone

CINQUE GENERAZIONI PER UN'ATTIVITÀ CHE HA RADICI NELL'800 E MANTIENE SALDO IL LEGAME CON IL TERRITORIO

Cinque generazioni e un'attività che ha radici antiche - nella seconda metà dell'Ottocento - e che mantiene saldissimi il legame con il proprio territorio e l'artigianalità delle produzioni. Questo è il primo e più probante biglietto da visita di Salumi Grossetti, un'azienda che cavalca da quasi due secoli l'antica vocazione norcina della Valtidone. Perché, anche se i primi documenti che legano la famiglia Grossetti alla produzione di salumi risalgono al 1875, con la bottega di Pietro Grossetti a Pianello Val Tidone, la memoria e le testimonianze orali vanno ancora più indietro nel tempo. Sulle nostre colline, fino al secondo dopoguerra, la produzione dei salumi era strettamente legata ai ritmi delle stagioni e della natura, alla vita contadina e di bottega. Secondo rituali che partivano proprio dall'attività norcina che era alla base di meravigliose botteghe artigianali dove ogni anno si ripetevano i gesti compiuti da secoli nelle case di campagna. La concia del maiale era prima di tutto fonte di sostentamento delle famiglie contadine, ma era anche un mestiere che custodiva la tradizione e affina le competenze. Nel Terzo Millennio, oggi, Salumi Grossetti mantiene questa virtuosa specificità. Siamo sulle rive del Tidone, nello stabilimento con ampia bottega diretto da Antonio Grossetti lavorano undici persone,

compreso il figlio Alessandro - che sta preparandosi a ricevere le redini dell'azienda - ed altri membri di questa famiglia il cui cognome resta nel tempo indissolubilmente legato all'attività di produzione e vendita dei salumi. Il patron ci guida alla scoperta della lavorazione del salame mostrando con orgoglio tutti gli ingredienti che concorrono alla sua straordinaria bontà: «Nel salame piacentino - spiega - ci sono anche le parti nobili del maiale e questo lo differenzia da altri delle province vicine. Vede? Ci sono la gola, la spalla, il lardo ma anche il prosciutto, oltre a sale, pepe e un ingrediente "particolare" che noi aggiungiamo all'impasto, guardi lì - precisa Grossetti, mostrando un grande contenitore pieno di vino rosso - è Gutturino della Val Tidone». È la qualità il mantra che guida il lavoro di questo artigiano-imprenditore, che non a caso è da anni anche presidente del Consorzio Salumi Dop Piacentini e ama ricordare il prestigioso primato della nostra provincia «unica in Italia ad avere tre prodotti - coppa, salame e pancetta - con questa certificazione europea che è garanzia di qualità attraverso severi disciplinari, che partono dall'area geografica di provenienza dei maiali utilizzati, nel nostro caso la provincia di Piacenza e una piccola porzione della vicina Lombardia». Dei tre Dop nostrani quello che Antonio Grossetti predilige - anche se non gli piace stilare graduatorie - è certamente la pancetta, prodotto del quale è realizzatore

d'eccellenza, provare per credere. Il taglio meno valorizzato del maiale, che tradizione e talento hanno trasformato in un prodotto di alta salumeria, attraverso la selezione delle carni, la salatura a secco e la cucitura a mano ma anche con un lento massaggio grazie al quale gli aromi e le spezie riescono a penetrare nella carne e regalarle quel sapore dolce, pieno e suadente al palato. La pancetta piacentina Dop è conosciuta e apprezzata per il suo effetto "fondente in bocca", dolce e piacevole. «La stagionatura in Val Tidone le dona quel sapore particolare che la rende unica e inconfondibile - spiega Grossetti che aggiunge anche un consiglio - non servirla troppo fredda ma a temperatura ambiente». E poi c'è la coppa, icona dei nostri Dop. Il patron ricorda ancora quando, negli anni Settanta, Gualtiero Marchesi arrivava a Pianello assieme alla moglie, «con la sua fiammante Bmw rossa decapottabile - racconta - e dopo aver pranzato al Ristorante Imbarcadero veniva immancabilmente nella nostra salumeria per approvvigionarsi di coppa piacentina, che considerava tra i salumi migliori d'Italia». Quel che più connota Grossetti è certamente il fortissimo legame che l'azienda mantiene con il territorio ed in particolare con la Valtidone. E non a caso il patron ha voluto che la bottega in cui vengono venduti al dettaglio gli splendidi salumi aziendali fosse anche "vetrina" di tutte le altre eccellenze della vallata, a cominciare dai vini.



Immagini di ieri e di oggi che raccontano l'attività di un'azienda - Salumi Grossetti - che ha attraversato la storia della Valtidone portando avanti la tradizione norcina, da sempre orgoglio di questo territorio

