

passato agricolo ora difficile da scovare. «La frollatura era pratica normale negli anni Ottanta; si raggiungevano con facilità i 50 giorni. Poi, ad un certo punto, la carne non era più adatta per essere mantenuta a maturare.

Probabilmente ciò era dovuto ad un'alimentazione inadeguata, anzi negativa, per della carne che doveva essere stagionata». Nelle parole di Ugo Colleoni il disappunto per un'abitudine che stava per essere rimpiazzata con la complicità dell'ignavia di chi l'arte della macelleria non l'ha praticata sin da bambino.

Ma il problema non poteva essere solo l'alimentazione, che pure negli anni aveva visto prevalere insilati di mais su erba, fieno e cereali. Ne abbiamo la riprova dalle sue parole. «Ancora oggi per riuscire ad avere una carne adatta alla frollatura dobbiamo cercare carne nazionale proveniente da animali che non siano di razza Frisone, poco appropriata per questo tipo di esercizio».

La razza Limousine pare quella che risponde meglio ai desideri dei Colleoni. Gli esemplari femmina sono i più considerati, poiché sviluppano una marezza ben accentuata. Il posteriore di tali soggetti è lasciato in cella in media per 40 giorni e disossato. E pare che i clienti, il cui gusto è inevitabilmente cambiato negli anni, apprezzino particolarmente questa tipologia di carne, anche spinti dalla proposta e incoraggiati dall'esperienza.

Pure la tecnologia viene comunemente in soccorso, poiché alcuni pezzi anatomici vengono messi sottovuoto, come il roastbeef, inserito in una sorta di calza che si chiude su se stessa e qui vien fatto maturare per quasi due mesi.

Certamente, la modalità di conservazione della carne ha reso celebre questo angolo di tradizione,



Il banco carne della Macelleria Colleoni.

ma non meno stimolante la parabola nella produzione dei salumi. Ci voleva il fortuito recupero di una ghiacciaia del Quattrocento accanto alla macelleria per affermare, anche in quest'ambito, la capacità dei Colleoni. Una ghiacciaia costruita con concii e selci come oggi non se ne fa più, e che conserva la temperatura ideale costante per la stagionatura di salami, pancette e prosciutti.

Con risultati eccezionali grazie alla complicità di Siria, che si è avvicinata e via via avvicinata alla creazione dei salumi, sperimentando e cimentandosi in prove sempre più ardimentose, aprendo anche a collaborazioni con le scuole alberghiere ed aspirando all'omogeneità del prodotto finale, ancorché *stricto sensu* artigianale.

In tutti i prodotti un pizzico di Bergamo: nel salame bergamasco (con macinatura di carne media) scorrono Valcalepio o Moscato di Scanzo o Vinsanto ad insaporire l'aglio; il prosciutto di PARMA DOP a 36 mesi viene pulito e sgrassato, infine lasciato nelle vinacce di Moscato di Scanzo con diverse atmosfere di torchiatura, coperto

e messo sottovuoto per ancora 3 mesi; la fesa bovina conciata con erbe e spezie a secco si presta ad essere massaggiata con Termeno aromatico, giornalmente per 20 giorni prima di finire in cantina per la stagionatura finale.

E un superlativo prosciutto cotto elaborato con metodo lento e graduale. La coscia di suino nazionale viene lasciata frollare per una settimana, disossata e iniettata di salamoia con il 30% di sale. Affidata al sottovuoto per 4 giorni, la coscia è compressa in un tradizionale stampo di alluminio e cotta al vapore per 12 ore fino a che in superficie raggiunga i 75°C e al cuore i 69°C.

Fu peraltro proprio da queste parti che sembra nascesse l'idea di un prosciutto a forma di parallelepipedo, utile al trasporto e al taglio. Alcuni inaugurarono la stagione dell'industria; i Colleoni scelsero una produzione limitata a 4 esemplari per settimana, confessando il profondo debito e rispetto nei confronti di una *contadinità* che ancora si legge (a fatica) nell'architettura di questi borghi. E che resiste malgrado cemento e asfalto.

Riccardo Lagorio

“La Limousine è la razza che risponde meglio ai desideri dei Colleoni. Gli esemplari femmina sono i più considerati, poiché sviluppano una marezza ben accentuata. Il posteriore di tali soggetti è lasciato in cella in media per 40 giorni e disossato”

Macelleria Colleoni
Via Giovanni XXIII, 32
24020 Villa di Serio (BG)
Telefono: 035 663786
E-mail: siriacolleoni@triscali.it