

IL SALAME D'OCA DI MORTARA

Relazione sulla storia, le tradizioni e le caratteristiche socio economiche del
piu' famoso insaccato lomellino

INTRODUZIONE

MORTARA E IL SUO SALAME D'OCA

Mortara, centro della provincia di Pavia, é una città con forti tradizioni agricole, che, ancora oggi la caratterizzano, poiché in qualche misura, ha saputo reggere il passo con i grandi processi industriali.

La città, attualmente, conta poco più di 14.000 abitanti, tuttavia questo dato non testimonia appieno la sua importanza storica ed il ruolo avuto nei settori sia dell'economia che della cultura.

Città antica vanta cenni storici che richiamano il passaggio di liguri e celti seguiti dai romani che ne fecero un "polo logistico" nell'itinerario da Roma alle Gallie.

Il suo nome primitivo di **Silvabella** (*Silva Pulchra*) mutò in **Ara Mortis** (*Mortara*) successivamente per l'ecatombe di un'epica battaglia tra gli eserciti di Carlo Magno e re Desiderio. (*12 ottobre 773 a.c.*)

Già capoluogo della Provincia di Lomellina, eretta dai Savoia successivamente il periodo napoleonico, costituisce tuttora il centro economico principale di questo territorio con particolare riferimento al settore agricolo e alle attività commerciali.

La Lomellina, zona geograficamente compresa e delimitata dai corsi dei fiumi *Po, Ticino e Sesia*, é totalmente pianeggiante, solcata da altri numerosi corsi d'acqua, prima ricchezza delle sue ubertose compagne.

Persa l'autonomia provinciale con l'avvento dell'Unità d'Italia, fa parte, come si diceva, della Provincia di Pavia.

MORTARA e la Lomellina, per la loro conformazione socio-economica radicata nelle tradizioni, fra tutte la laboriosità e la capacità di sfruttare le risorse della sua gente, sicuramente in ciò si distinguono e una delle più rilevanti testimonianze si evidenzia nel **“Salame d'oca di Mortara”**.

Mortara é oggi l'incontrastata patria del Salame d'oca che via via sta acquistando sempre più notorietà, poiché in questa Città é nato; perché i maestri salumieri mortaresi, nel tempo, lo hanno saputo confezionare, migliorare nella qualità e fatto gustare per primi anche a intenditori sopraffini, quali i cugini d'oltralpe; perché oggi tutta una serie di iniziative coinvolgenti diverse forze produttive ed una vasta cerchia di interessi, trovano in Lomellina - con Mortara centro aggregante - propulsione e sostegno.

Ecco perché il “Salame d'oca” sta ad indicare una zona di produzione ben precisa.

Tutelarne la produzione diventa quindi un traguardo e un programma di lavoro che da tempo vede impegnati allevatori, trasformatori, commercianti, ristoratori e consumatori.

Azioni tese a una più ampia diffusione ed un livello di quantità che potrebbe costituire una vera occasione di rilancio per l'economia di una zona, quella della Lomellina, da tempo legata soprattutto alla monocoltura del riso.

Da questi rapidi cenni sulla storia della città, passiamo alla storia del **“Salame d’oca di Mortara”**.

CENNI STORICI

La storia ci tramanda che le oche furono conosciute in questa zona sin dai tempi degli antichi romani.

Frotte di questi animali, trasmigrando dalle foci del Nilo verso i paesi del Nord Europa, trovarono per la ricchezza dei fontanili di acqua fresca e l'abbondanza di erba tenera, un habitat loro ideale per la sosta ed il pascolo.

Antichissima é pertanto la tradizione dell'allevamento delle oche in questa plaga agricola.

Così scriveva il poeta Guido da Cozzo verso la metà del 1200 dimostrando come Mortara fosse già famosa per le sue oche e per il salame che da esse deriva.

*Evvi in Mortara in ripa del molino
una locanda che si noma "becco"
che lo palato sazia al contadino
con grasse oche e schietto vino secco
e pur sallama d'oca in mostra trovi
che dar di gola fa chiunque provi*

Se in tante zone del Nord Italia esse sono di casa, in nessun altro luogo hanno costituito, come per le popolazioni lomelline, una fonte importante a livello alimentare.

Fu appunto in questa zona che gli Sforza e i Consoli Gambolesi cercarono di avviare e sviluppare l'allevamento del palmipede seguiti, fin dal 1400, da tutti gli agricoltori del circondario.

Questi ultimi trovarono pure convenienza nell'allevare un certo numero di capi per la confezionatura dei salumi e per ottenere il grasso per il condimento, da vendere in città ed in parte da destinare all'autoconsumo.

A questi due prodotti si aggiungevano la piuma ed il piumino, materie prime per coperte o trapunte, che le massaie rurali ricavano per ottenere soffice piuma per i materassi da dare in dote alle figlie in età da marito.

E' ragionevole pensare che un notevole impulso dell'allevamento dell'oca nella zona di Lomellina, in quello stesso periodo, fu favorito da un editto di Ludovico Sforza che autorizzava l'insediamento di nuclei di ebrei, ambiziosi di poter dimorare in questa zona e di profittare della pregiata qualità delle carni d'oca qui prodotte.

Per la cucina ebraica, il salame composto da carne d'oca é una consuetudine, poiché, come noto, le prescrizioni giudaiche non consentono agli appartenenti del popolo di Israele di consumare carne di maiale e viene prodotto secondo ricette diverse, nel rispetto dei dettami della cucina ortodossa, necessari per ottenere dal Rabbino la definizione di “*Cascher*”, ovvero puro, ancora oggi.

Naturalmente si tratta di un prodotto esclusivamente d'oca, diverso dal **tradizionale salame di Mortara che contiene anche carne di maiale**. (*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, Pellegrini Artusi, Einaudi - Milano*)

GENESI DEL SALAME D'OCA

Abbiamo, a tal proposito, una sufficiente documentazione che possiamo ricostruire, seppur succintamente, anche sulla base di alcuni suggerimenti e alcune tradizioni che ci sono state tramandate.

Il prodotto - ovvero l'antesignano dell'attuale salame - ha radici lontane (*rif. G. da Cozzo*).

Opinioni più recenti portano invece ad individuare gli ebrei "i veri ispiratori" ed i primi consumatori di questo particolare insaccato, surrogato del vero salame di suino (*Elisa Fiocca - "Gastronomia e società" editore Franco Angeli - Milano 1984*).

E' certo che così come é stato e viene artigianalmente confezionato e come siamo abituati a consumarlo, si può affermare siano stati i Maestri salumieri mortaresi ad "inventarlo".

Qualcuno di loro, anche se purtroppo non sappiamo chi, deve aver intuito che la carne d'oca da sola non bastasse a soddisfare il gusto della maggioranza dei consumatori non ebrei e che pertanto andasse abbinata a quella di suino.

Geniale intuito, dobbiamo dire, che ha dato origine ad una vera e propria leccornia della tipica cucina mortarese e lomellina.

Con il passare del tempo l'accostamento oca-suino, che per chi non lo conosce ancora, potrebbe anche meravigliarsi del fatto che due elementi apparentemente inconcigliabili dai gusti e dai sapori così poco affini, divenne un fatto usuale e le massaie stesse si accorsero ben presto che la carne del palmipede e quella del maiale, opportunamente dosate e aromatizzate, formavano un impasto gradito che, insaccato nella pelle del ventre e del collo del palmipede, poteva durare per qualche tempo e, quindi, cotto, essere consumato.

Nasceva il SALAME D'OCA

Una testimonianza eccellente: Pellegrini Artusi.

Questa interpretazione dell'origine del Salame d'oca, così come la conosciamo oggi, proviene anche da una voce autorevole come quella di Pellegrini Artusi, autore del celeberrimo trattato di arte culinaria "La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene" che già dalla prima edizione del 1891 riportava, in una nota alla ricetta 548, relativa alle preparazioni a base di "Oca domestica", una testimonianza di come la preparazione di un insaccato d'oca in Lomellina continuasse ancora

DAI PRIMI DEL '900 AI GIORNI NOSTRI

Pietro Pagani, salumiere di Mortara, all'inizio del 1900, fu il primo ad avere in tutta la zona un laboratorio autorizzato per la lavorazione e la conservazione in celle frigorifere di carne suina ed oca. Il salume da lui commercializzato veniva ancora corredato da una cartolina pubblicitaria (il ricettario del 2000) con le spiegazioni sul modo di cucinare il Salame d'oca.

Sempre negli anni '900 e precisamente nel 1913, il Salame d'oca di Mortara ottenne, per merito del Maestro salumiere Carlo Orlandini, un alto riconoscimento alla "SECONDA ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE DI PARIGI": i francesi restarono ammirati della specialità del "saussisson d'oie" e decretarono al suo produttore una medaglia d'oro: ancora oggi, questo documento, conservato presso l'archivio storico del Comune di Mortara, costituisce un'importante testimonianza dell'alta qualità del prodotto artigianale locale e del livello raggiunto nella sua preparazione.

Tra i vari riconoscimenti, in ordine di tempo, ricordiamo quello conferito di recente durante la prima edizione della manifestazione "L'artigiano in fiera", nel 1996, quando proprio all'insaccato lomellino fu assegnato un premio in qualità di miglior prodotto gastronomico artigianale.

LA TRADIZIONE NELL'ALLEVAMENTO DELLE OCHE

Antichissima é la tradizione dell'allevamento delle oche in Lomellina, anche perché la fragranza della carne degli animali allevati in questa plaga agricola non trova riscontro in quella dei palmipedi presenti altrove.

Quello dell'allevamento familiare rimase sino oltre la metà del secolo scorso, la realtà tipica della presenza e dell'uso dell'oca in Lomellina.

La tradizione contadina locale, considerava il palmipede come parte del pollaio da affidare alla custodia delle donne. Non era raro assistere, nei cascinali della zona, (oggi, purtroppo, in parte desolatamente vuoti) al "rito" del pascolo e dell'abbeveraggio delle oche guidate dalle giovani contadine con un bastone fra le mani.

Il ciclo di allevamento durava dalla primavera all'autunno inoltrato, quando, dopo la forzata ingrassatura a base di granoturco, gli animali venivano macellati.

I capi trovavano collocazione, in parte, presso i salumieri per la trasformazione in salami, in parte erano trattenuti dalle famiglie per la scorta alimentare dell'inverno.

A quel tempo dell'oca macellata si facevano quartini da collocare sotto il grasso dello stesso animale, in caratteristiche olle di terra cotta, come già si usava per la carne di maiale.

La consuetudine e la necessità dell'allevamento dell'oca di fine '800, é documentata dal *libro V "Della Agricoltura" di Gabriello Alfonso D'Herrera, datato 1755* in cui si tratta diffusamente dell'utilità e del modo di allevare le oche.

Altri interessanti documenti relativi a queste consuetudini e tradizioni locali, sono state ritrovate nell'archivio del Comune lomellino di Rosasco (PV), località di cui il Professor Giuseppe Dell'Orbo ha raccolto e tramandato i segni della vita contadina dal 1930 al 1950.

Attraverso questi documenti vengono confermate le consuetudini agresti intorno alla prima metà del 1800, proprio sulla cultura dell'oca.

Uno dei più significativi riguarda la proibizione del pascolo per i gravi danni che provocano "*.....ai prati, esportazione dé frutti a causa del pascolamento dell'innumerevole stuolo di oche negli altrui fondi, massime nei tempi dei seminati.....*" ed é firmato dal Sindaco Carlo Pazzino, risale al 1806.

Un altro documento, che istituiva la figura del guardiano pubblico delle oche, firmato dal Sindaco Giuseppe Borroni e dal segretario comunale Giuseppe Ferraris, é datato 1833.

L'oca, dunque, veniva allevata e protetta, spiumata e ingrassata per nutrire, per riscaldare con le sue piume le classi meno abbienti, ma anche come animale adatto alla pulizia dei campi, in quanto, essendo erbivoro di ogni tipo, distruggeva durante il pascolo le erbe infestanti.

Se, come si auspica, gli allevamenti in Lomellina dovessero incrementarsi nel futuro, l'oca potrebbe essere definita per queste sue caratteristiche, l'animale ecologico per eccellenza del terzo millennio: un animale che, a contatto con la natura, svolge la funzione di pulitore dei campi, delle rive dei fossi e dei sottoboschi.

Con l'inurbamento delle classi rurali e con lo spopolamento delle campagne, i fenomeni sociali degli anni del boom economico italiano, l'allevamento dell'oca in Lomellina subì un notevole declino.

La ripresa si è avuta dalla fine degli anni 60 ai giorni nostri; una ripresa certamente legata anche alla nascita della Sagra del salame d'oca di Mortara, nel cui contesto si è sempre tenuta una Mostra del Palmipede, inizialmente a livello territoriale, oggi con interessi sovra provinciali.

Anche se oggi gli allevamenti hanno certamente un aspetto diverso da quello che abbiamo sin qui descritto: sono stati pianificati per consentire il reperimento della materia prima sempre più richiesta per periodi più lunghi dell'anno, avendo ben presente la necessità di mantenere e così di rispettare le abitudini di pascolo dell'animale (liberi in ampi spazi erbosi ed acquitrinosi), tanto che l'oca resta sempre più un animale dal quale si trae il massimo profitto, rispetto ai costi dell'allevamento.

LA REALTA' ATTUALE DEL SALAME D'OCA DI MORTARA

LA SAGRA E IL PRIMO CONSORZIO

A cambiare il corso di questa tradizione radicata ma appena evidente é stato un salumiere mortarese, Giulio Gallino, che nel 1967 fa sua l'idea di lanciare una sagra gastronomica intitolata proprio al salame d'oca, specialità mortarese; da allora il salame d'oca é stato sempre più apprezzato e valorizzato ed é diventato una risorsa importante anche per l'economia locale.

La festa ha saputo attirare un pubblico numeroso ed eterogeneo che, una volta assaggiato l'insaccato di oca e suino, ne ha diffuso la nomea in tutta Italia. In questi ultimi anni, per l'ultima domenica di settembre, si danno appuntamento a Mortara non meno di 30 mila persone, attratte dalle varie manifestazioni, ma anche e soprattutto dal Salame d'oca.

La Sagra, inoltre, costituendo da quasi trentacinque anni l'avvenimento più importante e coinvolgente della città, mette in moto una serie di agganci fra i vari settori produttivi, del turismo e del terziario che finisce con il ripercuotersi sulla intera economia della zona.

Il Salame d'oca, dunque, diventa elemento trainante di una zona di Lombardia e della scoperta di Mortara, della Lomellina e di una gastronomia locale che conquista, da parte di turisti e buongustai provenienti da ogni dove.

“Figlio primogenito” della Sagra, all’indomani del primo successo dell’iniziativa, é il “Consorzio produttori salame d’oca di Mortara”, costituito regolarmente da un gruppo di dodici salumieri nel novembre 1967.

Le singole forze si unirono per incrementare il consumo dell’insaccato, cercare nuove vie di commercializzazione e soprattutto di tutelare e difendere la genuinità e la tipicità di una specialità gastronomica davanti alla quale si aprivano possibilità di espansione.

A garanzia del consumatore si pensò anche alla realizzazione di un marchio identificativo del prodotto genuino.

Il Consorzio si rivelò subito come la più importante intuizione commerciale fiorita nell’ambito della produzione locale.

Sostenuto dagli Enti pubblici (Camera di Commercio, Comune, Provincia e Regione), valorizzato ad ogni livello, l’organismo attirò parecchie attenzioni, prime fra le altre quelle della stampa nazionale e specializzata.

Grazie anche all’interesse dimostrato dai mass media verso questo salame e verso il mondo che attorno ad esso si muoveva, la notorietà del prodotto prese a viaggiare. E ben presto scesero in campo anche le firme prestigiose della gastronomia italiana, da Luigi Veronelli e Cesare Pillon, per esaltare le caratteristiche e la nobiltà di uno dei salumi più ricchi di tradizione.

LA NECESSITA' DI UNA TUTELA FORTE

Purtroppo la gradevolezza del prodotto e la sua singolarità hanno fatto crescere anche un florido mercato parallelo, composto da imprese che producono un insaccato in cui l'oca e la sua tradizione non rappresentano nulla. E poiché sono ormai in molti coloro i quali hanno compreso la necessità di difendere fino in fondo questa storia che dura nei secoli, ma che costituisce anche una nicchia produttiva che può rappresentare un rilancio della zona a livello economico, la città di Mortara, insieme ai centri limitrofi della Lomellina, sta cercando sempre più di difendere e lanciare questo prodotto attraverso un marchio ufficiale che ne attesti genuinità e qualità.

CENNI SULLA SITUAZIONE PRODUTTIVA E COMMERCIALE

Anche oggi la produzione dell'insaccato lomellino resta ben confinata a livello artigianale, e questo costituisce la ricchezza ma anche il limite di questo prodotto: se da un lato la sua preparazione richiede infatti attenzione e cura come solo una produzione artigianale, e dunque limitata nei quantitativi, può offrire, dall'altra la difficoltà a reperire l'insaccato rende arduo farne conoscere le caratteristiche ad un pubblico vasto, permettendo così una maggiore redditività anche per i produttori.

Da questo punto di vista va sottolineato che proprio per incrementare l'attenzione del pubblico, e dunque la diffusione del prodotto, il Salame d'oca da qualche anno a questa parte compare stabilmente non solo sui banchi di vendita dei singoli produttori, ma anche su quelli della media e grande distribuzione a livello locale, che acquista da piccoli imprenditori che insaccano in proprio, per poi rivendere ad altri canali di distribuzione.

Anche per questa ragione occorre porre in essere uno strumento di tutela chiaro e riconoscibile, prima che motivi di prezzo permettano l'immissione sul mercato di prodotti concorrenziali, ma di scarsa qualità.

Questo potrebbe verificarsi allorché aziende di grandi dimensioni verificano l'attrattiva di questo prodotto nei confronti del pubblico, e ne inizino la fabbricazione senza gli adeguati controlli di qualità.

Le piccole dimensioni dei produttori, seppur elemento limitante, garantiscono però una qualità certa del Salame d'oca di Mortara.

Secondo una dettagliata analisi realizzata nel 1995, che mantiene ancora oggi carattere di validità nel descrivere la situazione produttiva locale, “.....Le unità produttive censite sono caratterizzate da una struttura dimensionale piuttosto ridotta, e comunque congruente con la natura ancora prevalentemente artigianale della lavorazione (....).

.....Una caratteristica che accomuna i produttori lomellini, a tutt'oggi valutabili in circa 25 unità e che producono circa 1000 quintali all'anno di Salame d'oca, é quella di unire all'attività di produzione il commercio al dettaglio di prodotti alimentari.....

.....La maggior parte delle aziende si configura come un piccolo esercizio commerciale che svolge in locali attigui al negozio l'attività di produzione.....

..... I fattori che principalmente incidono sulla percentuale di salame d'oca prodotto da ogni singolo imprenditore sono:

- la stagionalità della domanda;
- l'incapacità degli operatori di espandere la domanda;
- gli elevati tempi di produzione ed il conseguente impiego di manodopera..... (*Il mercato del Salame d'oca in Lomellina - Cristina Sarchi e Gabriella Ferrario - Confartigianato Mortara - Ottobre 1995*)

La possibilità di rilancio del prodotto costituisce dunque anche un probabile volano per l'economia locale.

POTENZIALITA' DEL RILANCIO DELL'ALLEVAMENTO DELLE OCHE

La produzione dell'insaccato dovrebbe comunque permettere anche il rilancio di un altro settore che negli ultimi anni ha subito un duro colpo, ovvero l'allevamento dei palmipedi.

Le recenti normative di idoneità tecnico-sanitaria previste dai regolamenti CEE per i macelli hanno profondamente modificato la struttura del settore in Italia, favorendo la nascita di pochi centri specializzati. I piccoli allevatori avicoli precedentemente numerosi sul territorio della Lomellina sono via via scomparsi perché, non potendo più macellare in proprio l'animale, sono stati costretti a venderlo ai grandi macelli autorizzati.

Questi ultimi, occupandosi anche della commercializzazione dell'animale macellato, finiscono con l'appropriarsi della maggior parte del valore aggiunto, lasciando al piccolo allevatore una scarsissima redditività.

Si comprende dunque che un incremento della produzione di Salame d'oca porterebbe alla necessità di reperire più materia prima, e gli standard di qualità richiesti favorirebbero il risorgere di allevamenti in loco, per i quali diventerebbe più redditizio allevare un maggior numero di capi, a seguito dell'aumento della domanda, mentre a loro volta i produttori di Salame d'oca potrebbero esercitare un maggiore controllo sulla qualità degli animali destinati alla trasformazione.

Insieme allevatori e trasformatori potrebbero anche individuare forme sinergiche di cooperazione per gestire la macellazione, evitando passaggi intermedi, speculativi e comunque antieconomici che vanno a ricadere in ultima analisi sul consumatore finale.

Sarebbe così possibile offrire un'occasione di rilancio all'economia locale sui due fronti: quello commerciale con opportunità di incremento del numero dei produttori e, conseguentemente della forza lavoro; su quello agricolo, grazie al risorgere di allevamenti di palmipedi di una certa entità e qualità in sostituzione di colture rese non più redditizie da una congiuntura sfavorevole di mercato interna e internazionale.

CONCLUSIONE

Si può ben comprendere, dunque, come una tutela istituzionale del Salame d'oca di Mortara, come l'istituzione di un marchio, possa portare notevoli vantaggi alla situazione produttiva attualmente in essere.

Da un lato favorirebbe i produttori, grazie al riconoscimento della qualità del proprio insaccato, che in questo modo acquisirebbe un notevole valore aggiunto sul mercato, con la possibilità di proporsi anche in modo più incisivo non solo a livello locale, con adeguate campagne di informazione e pubblicizzazione del salame d'oca.

D'altro canto i consumatori, proprio grazie al marchio, avrebbero la possibilità di riconoscere i prodotti di qualità effettiva, e dunque realmente legati all'antica tradizione del **Salame d'oca di Mortara**, da altri, che invece non possiedono le caratteristiche necessarie per essere definiti **“Salame d'oca di Mortara”**, sgombrando così definitivamente il campo da equivoci sulla qualità.

Inoltre, sarebbe possibile offrire un'occasione di rilancio all'economia locale, sia sul piano della trasformazione, con opportunità di incremento del numero di produttori e conseguentemente della forza lavoro, che sul piano agricolo, grazie al risorgere di allevamenti di palmipedi di una certa entità e qualità, in sostituzione di colture rese non redditizie da una congiuntura sfavorevole di mercato interno ed internazionale.

Prospettive ardite, se ne conviene ma da perseguire se si vuole che l'oca lomellina ed il Salame d'oca di Mortara abbiano un futuro sicuro nell'epoca della globalizzazione.

In questo senso un passo importante nella storia recente é stato la trasformazione del "Consorzio produttori salame d'oca di Mortara" in "Consorzio di Tutela del Salame d'oca di Mortara".

Questo nuovo organismo statutariamente si é posto tutti gli obiettivi richiamati, indispensabili per raggiungere i traguardi enunciati ed il conseguimento del più prestigioso riconoscimento D.O.P.