

Un viaggio nel tempo e nel gusto

La **zia ferrarese** non è soltanto un salume:
è **una narrazione gastronomica**, un oggetto di
identità collettiva che racconta la storia delle
campagne ferraresi e della loro capacità di
trasformare la semplicità in eccellenza.

In un'epoca in cui si riscoprono i sapori
autentici, la zia si propone come **un prodotto
da valorizzare e far conoscere**, soprattutto tra
le nuove generazioni di gourmet.

Per chi ama la **salumeria artigianale**, la zia
rappresenta **un viaggio nel tempo e nel gusto**,
un ponte tra la civiltà contadina e l'alta
enogastronomia contemporanea.

(dal sito <https://www.prodottitipici.org/>)



ZIA
ferrarese

Un nome curioso

La zia è uno dei più antichi e tipici prodotti ferraresi. Degno di essere considerato il **Salame di Ferrara**

(la Salama...si sa.. è un'altra cosa!).

Carni di suino amalgamate con vino, sale, pepe e aglio, racchiuse nello spesso e **grosso budello** dal quale prende il curioso nome per una lenta e omogenea stagionatura.

La Zia (ZZIE') Ferrarese è realizzata con l'uso dell'**intestino cieco del suino**, chiamato anche "muletta" o "cieca", spessa e grassa, dett **"AL ZIEC"**.

Le evoluzioni dialettali hanno poi cambiato il nome in **"ZZIE'"** e in italiano **"ZIA"**.



Il legame con il territorio...l'aglio

Caratteristica inconfondibile:

Il profumo di **aglio** che si sprigiona al taglio di morbide fette, inebriando l'olfatto e il palato.

L'aglio costituisce l'anello di congiunzione della Zia con il territorio, perchè è una pianta antica coltivata nelle campagne ferraresi e presente fin dall'antichità nella cucina tradizionale, anche per le sue qualità benefiche e medicinali oltre che afrodisiache.



Il legame con l'ambiente... l'umidità

Le vaste aree umide e la vicinanza del fiume Po influenzano il clima locale mantenendo un costante livello di umidità per tutto l'anno.

Cio' favorisce valori ottimali di temperatura, umidità e ventilazione, per la creazione di una flora batterica in grado di caratterizzare il prodotto sia dal punto di vista organolettico (sapore, odore, colore) sia dal punto di vista chimico-fisico (contenuto di acqua, consistenza, ecc).

Da qui, la consuetudine di lasciare stagionare il prodotto in ambienti naturali come cantine o piccoli vani esterni.



Il legame con la tradizione

Cristoforo da Messisbugo

Le produzioni a base di maiale sono da sempre presenti nella cucina locale per ricavarne *salami, mortadelle, salcizzoni, zambudelli e persutti* come vengono appellati da Cristoforo di Messisbugo nel suo *Libro Novo nel qual si insegna a far d'ogni sorta di vivanda secondo la diversità de i tempi così di carne come di pesce* (1557).

Nella pubblicazione “Folclore e cucina a Ferrara” (A.A.V.V., Ed Ferrara Libro 1985) viene considerata addirittura come data di nascita per i salami ferraresi, il 1383. Lo storico Luigi Napoleone Cittadella riporta infatti come in uno statuto di quell’anno ci fosse il nome di uno che si sarebbe particolarmente distinto *nel confezionar salami*.



Il legame con la tradizione

Ortensio Lando



Commentario delle più notabili & mostruose cose d'Italia & altri luoghi. Catalogo de gli inventori delle cose che si mangiano & beveno

scrittore e cronista del 1500
nel **“COMMENTARIO DE LE PIÙ NOTABILI & mostruose cose d'Italia, e altri luoghi, nel quale s'impara, e prendesi estremo piacere, per Ferrara diceva:**

“Che ti dirò della magnifica Citta di Ferrara unica maestra del far salami, e di confettare herbe, frutti, e radici? dove berai l'estate certi vinetti, detti Albanelle non si po bere più grata bevanda: vi si godeno di buone ceppe, sturioni, e buratelli, e fannosi le migliori torte del mondo, desiderava io venesse la Giobbia, e la Domenica più sovente del consueto, per empirmi la pancia di torta.”

Il legame con la tradizione

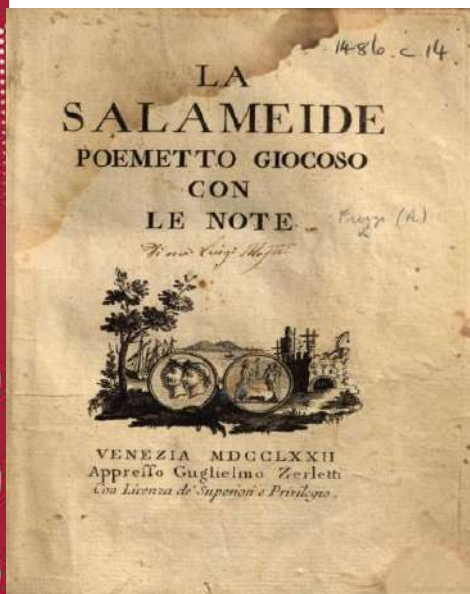
Antonio Frizzi

La Salameide

poemetto giocoso scritto in lode dei salumi.
La prima venne pubblicata a Venezia nel 1772

Nella Salameide, Frizzi raccolse leggende e fatti storici che accompagnano il maiale dalla nascita alla morte con il successivo impiego della sua carne per i più vari insaccati: Il prosciutto San Daniele, La Luganega, la Braciola, la Porchetta, i Tomacelli, le salsicce di Firenze, della Lucchesia e del Mincio, i Norcini, il Sanguinaccio, il Migliaccio dolce, il Cotechino e il Salame di Fegato di Ferrara, la bondiola lombarda, lo zampetto di Modena e la Mortadella bolognese.

Tra questi, vengono citati anche i salami all'aglio che però sono attribuiti a varie città Modena, Firenze, Verona, ecc...



Il legame con la tradizione

Domenico Chendi



L'agricoltor ferrarese in dodeci mesi secondo l'anno diviso a comodo di chi esercita l'agricoltura con molte altre curiose, e del pari vantaggiose notizie spettanti all'economia...

Nel 1775 Don Domenico Chendi da Tresigallo, pubblica il manuale dal titolo "Il vero campagnolo ferrarese" e tratta della "domestica beccaria" per la preparazione di salumi.

Tra le altre sono presenti tecniche di lavorazione assimilabili a quelle della Zia ferrarese.



Il legame con la tradizione

Vincenzo Agnoletti

MANUALE
DEL
CUOCO E DEL PASTICCIERE
DI RAFFINATO GUSTO MODERNO
OPERA
di Vincenzo Agnoletti
CREDENZIERE E LIQUORISTA
PENSIONATO DI S. M. I. E R. L' ARCIDUCHESSA
D' AUSTRIA MARIA LUIGIA DUCHESSA DI PARMA
PIACENZA E GUASTALLA ec. ec.
*Non satis est ars sola Coco, servire palato:
Nunquam Cocus domini debet habere gulant.*
Marzial. Apoph. 186.
TOMO I.
PESARO, 1852
DALLA TIPOGRAFIA NOBILI
con approv.

Manuale del cuoco e del pasticcere
Pesaro 1832

Cuoco nato a Roma , credenziere e
liquorista alla corte di Maria Luigia
d'Asburgo-Lorena.

Nel capitolo VII “Del Maiale e del
Porchetto al latte”, accanto alle più
note specialità e alla Salama da sugo,
Cita i ***salami con l'aglio alla ferrarese.***

Salami con l'aglio alla ferrarese.
Carne grassa e magra di maiale libbre
venticinque, sale onco sette, pepe intiero
oncia una, aglio pesto onco tre, spezie fine
oncia una, vino rosso due fogliette, lardo
fresco libbre tre, si trita la carne non tanto
minuta, poi si mescola con i condimenti
suddetti, se n' empiono i grossi budelli,
si legano poi con spago e si fanno asciu-
gare in istufa.