

*Abboccamenti*

**Il salame friulano,  
vera Cenerentola della  
norcineria locale, merita  
il giusto riconoscimento.**

» DI ADRIANO DEL FABRO

**E**rano 28 i salami casalinghi messi in gara a Caporiacco di Colloredo di Monte Albano, nella recente sfida ospitata dalla trattoria 'Da Vico'. Alla fine della tenzone, svoltasi sotto gli occhi vigili degli esperti dell'Onas e con la partecipazione del vicesindaco Luca Ovan, ha vinto il primo premio il norcino Ivano De Luca di San Daniele, con il proprio salame. È l'undicesima volta che il rito si ripete e, oramai, l'appuntamento è diventato un



punto di riferimento per gli appassionati del medio Friuli. È un modo importante per sollecitare il miglioramento della qualità degli insaccati prodotti in zona e per mantenere viva una tradizione che ha tante buone ragioni per esistere.

**Quello che dispiace un po' è** che, appunto, nonostante la tradizione collaudata, la storia e due tesi di laurea già discusse all'Università di Udine, il 'salame friulano' non riesca a trovare una propria collocazione dignitosa e promozionale all'interno del paniere agroalimentare regionale. Tante feste e gare si disputano nelle nostre province; i norcini vanno a scuola per stare al passo con i tempi, ma il diffusissimo e buon insaccato è ancora la Cenerentola delle campagne nostrane. Non c'è un marchio di riconoscimento, uniformità di produzione e nessun nome tutelare che se ne occupi seriamente e con la necessaria convinzione.