



Masa Salumi: due fratelli, una tradizione norcina

Tra le vette della Valmalenco, valle laterale della Valtellina, i fratelli Masa mantengono viva la tradizione norcina di famiglia coi loro migliori prodotti artigianali e da qualche tempo con le degustazioni proposte in una vecchia cantina proprio davanti al negozio di generi alimentari

di Massimiliano Rella

Un ricco banco di salumeria con laboratorio per la trasformazione delle carni e, proprio di fronte, una vecchia cantina dedicata alle degustazioni. Tutto si trova in via Vetto nel paese di Lanzada, in provincia di Sondrio, a

mille metri slm, una località bucolica dove non si passa certo per caso. Ci si arriva invece per immergersi nella natura, per qualche giorno di montagna e, perché no, per assaggiare le specialità del *Salumificio Fratelli Masa*. Che si chiamano: FRANCESCO, professione nor-

cino, e RINO, addetto alla promozione. Aperto dal nonno come negozio di generi alimentari e salumeria ai primi del '900, oggi il laboratorio produce un'ottima bresaola della Valtellina, una squisita pancetta e vari salami di carne mista suina e bovina.



Rino e Francesco Masa (photo © Massimiliano Rella).



Salame, pancetta, bresaola e bresaioletta prodotti dai fratelli Masa nel laboratorio di Lanzada (SO). Per la bresaola i fratelli Masa utilizzano carni piemontesi, molto magre, salate e speziate con pepe e erbe varie (photo © Massimiliano Rella).

Al centro delle Alpi, l'attività della famiglia Masa è nata nei primi del '900 grazie a Rino Masa con l'osteria e un piccolo negozio. Oggi i nipoti Francesco e Rino proseguono la tradizione

I salami sono macinati a grana fine, aromatizzati con sale, pepe, cannella e messi a stagionare per 2-3 mesi.

La bresaola, uno dei salumi a minor contenuto di grassi, si fa in genere con carne di manzo, straniero o italiano; il salumificio dei fratelli Masa utilizza carni piemontesi, delle carni molto magre di cui la parte più pregiata, la punta d'anca (la fesa senza muscolo adduttore), è salata e speziata con vari aromi (pepe ed erbe) e lasciata marinare 10-15 giorni, a seconda della pezzatura. Riposto in vasche dove perde

liquidi, il pezzo di carne è girato ogni giorno per permettere di riassorbire gli stessi liquidi che si amalgamano col sale. Finita la marinatura, i pezzi sono appesi in cantina o all'aperto durante l'autunno e l'inverno, messi a stagionare per un periodo che va dai 15 giorni ai 2 mesi e mezzo.

Producono in media 2 quintali di salumi al mese e 1 quintale di bresaola. Inoltre: pancetta steccata, salsicce e cotichini freschi, cacciatorini, fiocco e coppa. Qualche prezzo? I salumi a 25,00 €/kg, la bresaola a 32,00-40,00 €/kg.

Se i laboratori e le celle di stagionatura si trovano sotto al negozio, dall'altra parte della strada i clienti sono accolti invece a "Lo Spirito del '900", uno spazio degustazione dentro una cantina arredata con mobili d'inizio secolo con vecchie targhe delle macellerie di una volta.

Il più importante e conosciuto salume della Valtellina è appunto la bresaola, un prodotto a Indicazione Geografica Protetta (IGP) che merita un approfondimento.

Il suo nome potrebbe derivare dall'espressione *sala come brisa* per l'uso che un tempo si faceva del sale e per il fatto che nella vicina Valchiavenna la *brisa* indicava una ghiandola bovina molto salata. C'è anche chi riconduce l'origine etimologica al termine dialettale *brasa* (brace), perché anticamente il prodotto veniva asciugato in locali riscaldati da bracieri a legna.

Le prime testimonianze scritte di questo prodotto risalgono al XV secolo, ma l'origine è senz'altro precedente. Il Disciplinare di produzione risale invece al 1998 e a grandi linee stabilisce il processo produttivo e l'area di produzione, che corrisponde all'intera provincia di Sondrio. Le carni utilizzate, però, possono provenire da bovini allevati e macellati in altri territori, anche d'importazione (principalmente da Argentina, Brasile e Irlanda). I tagli per la bresaola sono la fesa, la punta d'anca, la sottofesa, il magatello e il sottosso.

Massimiliano Rella

>> Link: www.masasalumi.it