

Il Prodotto

La Ret DE.CO. di Capriolo e si fa presto a dire salame …

Capriolo è un paesotto dell'area bresciana che oggi è conosciuta per il suo vino bollicine, la Franciacorta. Sino agli anni Sessanta era un territorio dedito quasi esclusivamente all'agricoltura; oggi la popolazione si dedica prevalentemente ad attività terziarie. E ovviamente alla coltivazione dei vigneti…

Ma anche alla produzione della ret, il salume locale insaccato nella vescica o nello stomaco del suino. Insomma un salume dalle dimensioni… gigantesche per la famiglia attuale. Si ritiene infatti che i salumi di grandi dimensioni servissero ad essere utilizzati in specifiche occasioni (matrimoni, nascite, battesimi) o durante il lavoro estivo nei campi, che pure andava opportunamente festeggiato. Con il venir meno delle dimensioni sostenute della famiglia italiana, è venuta meno anche la tradizione della ret, ripresa dai norcini locali.

Le sorprese nella produzione della ret sono numerose: la materia prima proviene da suini allevati nel raggio di 30 chilometri da Capriolo, le carni vengono macinate ancora a coltello e nell'impasto si aggiunge un poco di salvia tritata finemente per dare profumo. Non può mancare una buona dose di vino bianco di Franciacorta, accompagnato ad aglio locale.

Al momento di produrla, la ret pesa dai 4 ai 14 chilogrammi. Le pezzature più ridotte vanno messe sul mercato almeno dopo cinque mesi; quelle più grosse devono aspettare anche due anni.

Se il 21 giugno siete dalle parti di Capriolo non perdetevi la serata che l'Amministrazione comunale, attraverso la nostra Associazione, ha voluto organizzare per celebrare la ret.

Altrimenti la potrete trovare presso i macellai locali, vale a dire:

Macelleria Roberto Sala. Via Vittorio Emanuele 49, telefono 030736167

La Nuova Macelleria. Via IV novembre 59/D, telefono 030736212

Macelleria Polastri di Palazzi Silvano & C.. Via Paratico 1, telefono 0307364164

Macelleria Maurizio Alghisi. Piazza Garibaldi 1, telefono 0307460428