VirtùQuotidiane

Una rete di maestri norcini per difendere il lavoro artigianale. La proposta di Slow Food

6 Dicembre 2025

di Redazione



CAGLI – “L’Italia ha un patrimonio di salumi straordinario, il più ricco al mondo; una diversità legata ai saperi, alle razze animali locali, ai microclimi, alla storia stessa del nostro paese, che è frutto di una straordinaria stratificazione di culture e popoli. Salvare il mestiere del norcino significa preservare questo patrimonio, ma anche rigenerare aree interne, proteggere paesaggi, promuovere un allevamento sostenibile. Per questo è importante creare una rete di maestri norcini, una sorta di scuola diffusa di norcineria, che faciliti la trasmissione di saperi tra generazioni diverse”.

Così **Serena Milano**, direttrice di Slow Food Italia, in occasione dell'Anteprima di Distinti Salumi 2026, andata in scena ieri sera al Teatro Comunale di Cagli (Pesaro Urbino).

"Il lavoro artigianale richiede un pensiero artigianale. Si basa su osservazione, esperienza, memoria, manualità, tempo. Sulla relazione con chi è maestro di un mestiere. Sulla capacità di tenere insieme passato, presente e futuro" ha continuato Milano durante la conferenza Con le mani–Dialogo sul saper fare norcino, su tradizioni, luoghi e relazioni, che ha avviato il percorso che porterà all'edizione 2026, in programma dal 22 al 24 maggio.

Organizzata dalla Città di Cagli con Slow Food Italia e Slow Food Marche con il patrocinio della Regione Marche e dell'Unione Montana del Catria e Nerone, Distinti Salumi è uno spazio di tutela, racconto e rilancio della norcineria artigianale italiana.

"Solo così potremo proteggere salumi unici come i 150 inseriti nell'Arca del Gusto, il catalogo di Slow Food che raccoglie prodotti da salvare di tutto il mondo – ha concluso Milano –. Proprio in questi giorni sono saliti sull'Arca cinque salumi antichi marchigiani: la salsiccia di Senigallia, il casserotto di Montecosaro, la salsiccia del Fermano, la coppa con il pecorino di Pianello Vallesina, il morsetto di Fiuminata".

Ed è proprio la trasmissione del mestiere alle nuove generazioni il tema che nella mattinata di ieri ha coinvolto alcune classi del Polo G Celli di Cagli e i ragazzi dell'Istituto Alberghiero di Piobbico in un Laboratorio del Gusto dedicato.

Nel pomeriggio, invece, il sindaco di Cagli, **Alberto Alessandri**, ha aperto l'incontro al Teatro Comunale: "In questa edizione vogliamo accendere i riflettori sul valore del saper fare, sulla manualità e sull'esperienza di artigiani e norcini, e sulla necessità di trasmettere queste competenze alle nuove generazioni – ha dichiarato –. Nel nostro territorio, dove la cultura del fare ha radici profonde, difendere questi mestieri significa proteggerne l'identità, ma anche creare opportunità di lavoro e prospettive future. Distinti Salumi è il luogo in cui questa eredità può essere raccontata, condivisa e rilanciata".

Francesca Pantaloni, assessore al Bilancio della Regione Marche, ha sottolineato la necessità di valorizzare e salvaguardare le eccellenze e le tradizioni regionali, ricordando che il patrimonio marchigiano di sapori e saperi va difeso partendo da chi custodisce questi prodotti e questi territori, ed evidenziando come ai valori del cibo e delle produzioni locali si debbano affiancare quelli del benessere e della convivialità, che generano valore nelle relazioni e nella vita delle comunità.

Il vicepresidente del Consiglio regionale, **Giacomo Rossi**, ha rimarcato la continuità

dell'impegno della Regione, confermando il pieno supporto a una manifestazione ormai profondamente radicata nel territorio.

Il presidente dell'Unione Montana Catria e Nerone, **Alessandro Piccini**, ha ricordato che Distinti Salumi non è un evento fine a se stesso, ma l'avvio di un percorso strutturato, con ricadute turistiche ed economiche, date dalla capacità di mettere in relazione il settore primario con i servizi e la ristorazione. Per questo, ha aggiunto, il protocollo appena siglato con Slow Food Marche rappresenta un impegno formale a trasformare questo percorso in azioni concrete di valorizzazione delle filiere agroalimentari, con particolare attenzione alla formazione di allevatori e produttori.

"Distinti Salumi è molto più di una vetrina della grande norcineria italiana: è un progetto che mette al centro allevatori, filiere virtuose e territori che custodiscono biodiversità e saperi — evidenzia **Vincenzo Maidani**, presidente di Slow Food Marche – . Con questa anteprima ribadiamo l'impegno di Slow Food a costruire relazioni solide tra chi produce, chi cucina e le comunità locali, favorendo modelli di allevamento sostenibili e una maggiore riconoscibilità delle nostre produzioni. È così che un evento nazionale diventa un motore di sviluppo capace di generare valore sociale, culturale, economico e ambientale per le aree marginali del Paese".

Accanto agli interventi istituzionali, la conferenza ha dato spazio a un momento di confronto diretto tra norcini e produttori di diversi territori, chiamati a raccontare come si custodiscono — e si trasformano — i saperi della norcineria artigianale. Un dialogo vivo, fatto di esperienze quotidiane, scelte produttive e legami profondi con la terra e con le comunità, da cui è emersa con forza la necessità di tutelare la manualità e i saperi tradizionali senza per questo rinunciare all'innovazione.

Tra gli interventi più attesi quello di **Massimo Spigaroli** di Polesine Zibello (Parma), maestro norcino e produttore di Culatello, uno dei primi e più emblematici Presìdi Slow Food.

Fondatore dell'associazione Antichi Produttori Terre di Nebbia, che riunisce gli ultimi produttori artigiani rimasti, e promotore del recupero del suino Nero di Parma, Spigaroli unisce il lavoro di allevatore e norcino a quello di chef dell'Antica Corte Pallavicina, dove conserva stagionature naturali rese uniche dal microclima della Bassa parmense.

"Oggi la tecnologia permette di produrre salumi più velocemente e in modo standardizzato, ma così rischiamo di perdere un sapere antico. L'artigianalità non è nostalgia: significa allevare bene gli animali, usare solo sale, vino, aglio e pepe, rispettare le stagionature naturali e accettare che ogni annata sia diversa. La cosa inquietante è che sempre più

persone non sanno più riconoscere un salume buono: si abituano ai prodotti industriali, con fette elastiche che si piegano e tornano al loro posto. Un salume artigianale invece si deve spezzare, deve sudare, deve avere un sapore unico, dato dal lavoro con le muffe nobili, non dagli aromi aggiunti. Il culatello vive del suo territorio: la nebbia, l'umidità e le muffe che qui fioriscono gli danno aromi irripetibili. Il futuro per il mestiere artigiano è rimanere se stessi, usare quella tecnologia che può servire, ad esempio il freddo, che non abbiamo quasi più naturalmente. Soprattutto un artigiano non deve perdere la propria identità, chi copia la grande industria è finito. Tutti parlano di artigianato ma non basta 'produrre piccole quantità', deve esserci la qualità che inizia da una buona carne e da un animale allevato bene".

Sempre dal parmense, **Tiziana Friso** de Lo Spineto, a Fornovo di Taro (Parma), ha sottolineato come "la scelta di avviare un allevamento brado di suini, può sembrare insolita per una donna, ma per me è stata perfetta. È iniziata con uno studio attento della terra a nostra disposizione: volevo capire l'habitat migliore per ogni animale, e solo dopo ho scelto la razza, il Nero di Parma. In Italia però iniziare da zero è quasi impossibile: servono investimenti enormi e mancano normative che sostengano in modo adeguato chi vuole fare una strada come la mia. Così rischiamo di perdere biodiversità e, con essa, la custodia delle nostre montagne. Quando è stata ritrovata una carcassa di cinghiale morto per peste suina, ci è stato imposto di rinchiudere in pochi giorni i nostri suini perfettamente sani o, in alternativa, di macellarli. Questa ordinanza ci ha messo in crisi non solo economicamente ma anche eticamente: abbiamo dovuto forzare animali abituati alla libertà del bosco in un capannone al chiuso. Dopo pochi giorni la nostra scrofa più anziana ha smesso di mangiare ed è morta. Questa esperienza mi ha mostrato con chiarezza cosa significa allevamento intensivo e quanto sia fragile il nostro patrimonio suino autoctono. Dobbiamo tenere alta l'attenzione e insistere affinchè questa malattia non comporti la perdita del nostro patrimonio nazionale di biodiversità suina, indispensabile per produrre salumi artigiani di qualità".

Tra le testimonianze, quella di **Cinzia Blasi** dell'azienda biologica Ca' Belvedere di Cagli: "Quando i miei suoceri sono arrivati da Milano, le aree interne erano luoghi privilegiati: c'erano natura, comunità e tutti i servizi necessari. In questo territorio aprire un'azienda agricola è stata quindi una scelta naturale, ma allo stesso tempo lungimirante, per quanto riguarda l'accoglienza. Quando mio marito Massimiliano ha preso in mano l'azienda, ha scelto l'allevamento, la sua grande passione, introducendo il semi-brado del maiale, una novità per questa zona, e ponendo molta attenzione al benessere animale e a un'alimentazione studiata. Dal confronto con gli anziani abbiamo recuperato metodi tradizionali di produzione dei salumi, adattandoli ai nostri gusti: ad esempio, nella coppa di testa non mettiamo la saporita. Vedere le persone riconoscere nei nostri prodotti i sapori di un tempo è la

soddisfazione più grande e uno scambio che ci arricchisce”.

Corrado Grandoni, dell’omonima azienda, vive a Fiuminata (Macerata), un piccolissimo paese della montagna tra Marche e Umbria. È un agronomo, che ha lavorato anche nella cooperazione internazionale per anni. Non viene da una famiglia norcina, eppure la sua esperienza dimostra che anche un salume tradizionale ormai quasi dimenticato può essere recuperato, apprendendo l’arte norcina e reinterpretandola con passione. Il suo morsetto, è stato recentemente inserito nella sua Arca del Gusto.

“È una preparazione antichissima, nata forse per conservare il fegato del maiale, che nel mio territorio era documentata già nell’Ottocento. Con il cambiamento sociale la lavorazione domestica è scomparsa e sono rimasto l’unico a Fiuminata a portarla avanti come l’avevo imparata da mio zio. Oggi continuo grazie ai gruppi di acquisto, al passaparola e alla rete Slow Food: far conoscere questo lavoro è essenziale per dare forza a territori agricoli come il nostro, dove la qualità è frutto di piccole aziende, saperi antichi, lavoro ed esperienza”.