

IL CIAUSCOLO

in collaborazione con il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università di Camerino

C'è chi pensa che la parola Ciauscolo derivi dal latino "cibusculum", ovvero piccolo cibo, data la versatilità del prodotto, e chi, forse più verosimilmente, lo associa al dialetto maceratese, al termine "lu ciausculu", il budello del maiale usato per l'insaccatura dei salami. Qualsiasi sia l'origine del nome, questo salame IGP è molto radicato da secoli nella tradizione delle Marche, soprattutto di Visso e nel maceratese in generale; gli allevatori, residenti nelle aziende dei latifondisti, lo producevano in quantità piuttosto limitate, ad uso personale, per baratti o doni ai proprietari terrieri. Bisogna risalire al 1737 per rinvenire un documento notarile in cui compaia per la prima volta la parola Ciauscolo, citato insieme a prosciutti, lardo, mortadella, a testimoniare già all'epoca la differenza con tali prodotti che derivavano dalla lavorazione delle carni. L'Archivio di Stato di Camerino conserva numerosissimi documenti di atti di successione in cui compare frequentemente la parola Ciauscolo come bene rinvenuto in cantina o nella dispensa, testimoniando la sua diffusione sia in case ricche o benestanti che in quelle povere. E' conosciuto universalmente per la spalmabilità, caratteristica che lo contraddistingue con decisione dagli altri insaccati. Infatti, rispetto a tutti gli altri salumi, non viene affettato ma viene spalmato sul pane; tale pregiata caratteristica è strettamente correlata alla particolare composizione dell'impasto di carne che possiede una significativa presenza di grasso, alla macinatura di tipo fine e alle specifiche tecniche di lavorazione. Al taglio la fetta si presenta di colore roseo, uniforme ed omogenea, esente da frazioni rancide. Il profumo è delicato, aromatico, tipico, deciso e speziato e al gusto risulta sapido e delicato, mai acido. Il disciplinare di produzione IGP specifica che i tagli di carne suina che devono costituire l'impasto sono la pancetta, la spalla, le rinfilature di prosciutto e di lonza, i quali dovranno essere preliminarmente selezionati asportando ciò che può pregiudicare la qualità dell'impasto. Inoltre vengono aggiunti ingredienti come il sale, il pepe nero macinato, il vino, l'aglio pestato. Oltre ad essere gustato da solo spalmato sul pane, è anche utilizzato come ripieno di pasta in agnolotti o ravioli al posto della carne, oppure come condimento per gli spaghetti. E' perfetto anche per preparare bruschette