

La lunga tradizione che l'Ossola ha nel campo degli insaccati, non ha solo un valore gastronomico e commerciale. Andando indietro nel tempo, quando agricoltura e allevamento erano attività di sussistenza, il maiale era quasi un motore dell'economia e la sua macellazione diventava una festa. Nei quasi cento giorni compresi tra dicembre e febbraio, quando gli animali raggiungono il quintale e mezzo, arrivava il turno del *cervelé*, il macellaio ambulante, che arrivava in paese e cominciava un duro e lungo lavoro. Perché, come recita il detto, del maiale non si butta nulla. Recuperate le cotenne, dalle quali si ricavavano poi pennelli, si attaccavano carne e interiora. La prima veniva macinata e, una volta aggiunte le spezie e gli aromi, insaccata nel budello. I salami così ottenuti venivano messi a stagionare. Ed era tradizione che, l'anno successivo, l'arrivo del *cervelé* fosse accompagnato dall'apertura di un salame confezionato proprio dodici mesi prima.

Salame della Valdossola: Salume tradizionale delle vallate alpine dell'Ossola, costituito da polpa scelta della coscia, lombo e lardo di maiale maturo. Le carni utilizzate sono quelle provenienti dalla regione e lavorate direttamente nel salumificio artigianale.

Violino di agnello: E' un cosciotto intero di agnello che viene salato e conciato con diverse droghe quali: la noce moscata, l'alloro e il rosmarino. La conservazione di questo prodotto è dovuta prevalentemente al sale da cucina e all'essiccamento durante il periodo di stagionatura.

Filetto alle erbe alpine: Viene preparato con il filetto del suino, salato, macerato e aromatizzato con erbe aromatiche alpine e vino. Le carni utilizzate sono quelle suine provenienti dalla regione Piemonte.

Pancetta alle erbe alpine dell'Ossola: Costituita dalla porzione ventrale del mantello di copertura della mezzena del maiale in cui il lardo è venato di fasci muscolari. Viene preparata con cotenna o senza, distesa o arrotolata. È un prodotto stagionato ottenuto tramite salagione ed essiccamento secondo la tradizioni delle vallate alpine dell'Ossola rurale.

Bresaola alle erbe alpine dell'Ossola: Carne salata artigianalmente secondo la tradizione della valli ossolane, realizzata con tagli pregiati della coscia di vitellone e manzi allevati in regione, salati, macerati e aromatizzati con erbe aromatiche e vino; l'unico fattore conservante è rappresentato dal sale e dal nitrato.

Mortadella della Val d'Ossola: Un salume realizzato con carni suine crude alle quali si aggiunge una piccola quantità di fegato (5%), in alcuni casi anche vino insaporito da spezie, una sorta di vin brulé. Il tutto viene insaccato nel budello di maiale a cui segue una stagionatura di due mesi. Il gusto è deciso per via delle piccole quantità di fegato di maiale e di vin brulé. Si mangia a fette, possibilmente accompagnato con il locale pane nero di Coimo. Quando è fresca si può lessare e servire con le patate oppure si può cuocere in forno e servire con polenta asciutta.



SALAME AI MIRTILLI della Valle Vigizzo

Una particolare specialità un salame prodotto con carni suine accuratamente selezionate, mirtilli freschi disidratati spezie e sale. Prodotto in quantitativi limitati, dal gusto fresco e dal gradevolissimo profumo, il gusto dolce del mirtillo nero da sapore al salame esaltandone le caratteristiche, non contiene derivati del latte ed è pertanto indicato per coloro che hanno intolleranza alle proteine di questo alimento.

Altri prodotti che si possono trovare presso il ristorante la peschiera di Malesco: Salame alle noci, Salame al ginepro, Lardo al nocciolo, Lardo al tarlap e molti altri prodotti da noi confezionati.



Il Mulino srl - Via ai Monti, 51 - Toceno (VB)
ielmoli@tiscali.it