

## DA AOSTA A TARANTO, GRAND TOUR PER GOLOSI

Oltre all'Antica Corte Pallavicina, l'Italia del gusto offre un ricco carnet di indirizzi dove scoprire salumi a cinque stelle. Si parte da Arnad, in Valle d'Aosta, dove il salumificio Maison Bertolin propone la genuinità delle ricette tradizionali locali e, in primis, il celebre lardo d'Arnad Dop, insaporito da erbe aromatiche di montagna.

Il fiore all'occhiello del Divin Porcello di Masera (Vb) è invece la mortadella della Val d'Ossola, simile al salame, ma con l'aggiunta di una piccola quantità di fegato. È possibile degustarla nel ristorante non distante dal salumificio, in frazione Cresta, dove sono da provare anche i succulenti tagli di carne suina che il cliente cuoce sul momento sopra la pietra ollare (la laugera). Un dolcissimo e digeribile prosciutto crudo ha accresciuto la fama dell'azienda Marco d'Oggiono, che a Oggiono (Lc), in Alta Brianza, dà vita a una vasta gamma di salumi fra cui il salame di coscia, ottenuto con la carne di prosciutto, e la mortadella di fegato di Brianza, dal gusto deciso, ottima cotta oppure anche cruda, sopra la polenta calda.

Fra le meraviglie realizzate da Karl Bernardi, a Brunico (Bz), spiccano un delicato speck, e poi prosciutto cotto, crudo, würstel senza lattosio, salamini affumicati, goulasch e altre ghiottonerie, da acquistare o da degustare nel suo locale Enotheque, abbinata a piatti di stagione e a una curata carta dei vini.

Il prosciuttificio Dok dall'Ava di San Daniele del Friuli (Ud) ha di recente affiancato la produzione del celebre prosciutto Dop alla lavorazione di carne di capi allevati allo stato brado, come i suini neri dei monti Nebrodi, quelli ungheresi e gli spagnoli dell'Estremadura. Ne nascono prelibatezze da assa- ▶