

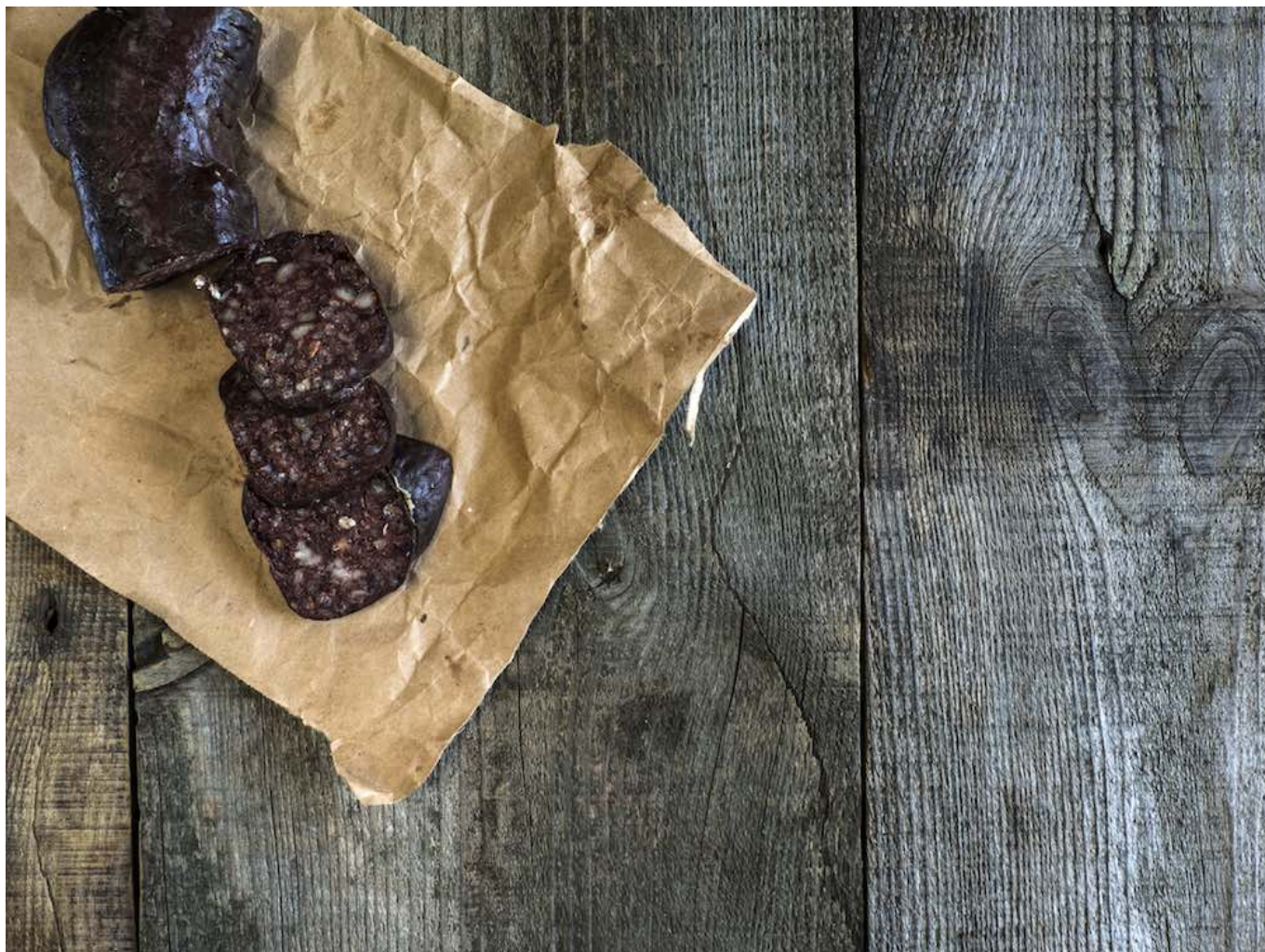
IL BIROLDO DELLA GARFAGNANA, QUANDO IL MAIALE VA ALLA TESTA



In Garfagnana uno dei salumi tipici è il Biroldo, fratello “di sangue”, è il caso di dirlo, del buristo senese e del mallegato pisano.

Il Biroldo della Garfagnana, antichi sapori per un Presidio Slow Food

Nel dire “Biroldo” in Garfagnana si indica sia un salume nostrano, alla vista molto casereccio, ma anche un individuo non brillante, un po’ sempliciotto e pigro. Sarà perché il prodotto garfagnino deriva da una tradizione contadina e richiede tempo? Scopriamolo insieme!



Birolodo, il salume garfagnino d'eccellenza

Il Birolodo è un salume tipicamente garfagnino e con una lunga storia. Viene considerato dai più anziani come un pasto povero, frugale, di cui bisognava accontentarsi nei periodi più difficili, quando il cibo era poco e non si poteva sprecare assolutamente nulla.

Salvare il Birolodo dalla scomparsa

Fino a qualche decennio fa, intorno agli anni Ottanta, il Birolodo era un salume in via d'estinzione: una specie rara, che stava scomparendo dai banchi delle botteghe garfagnine. Dagli anni Novanta, anche gli enti pubblici hanno capito l'importanza di salvaguardare un vero e proprio pezzo di storia della Garfagnana e si sono impegnati nella sua rinascita. Nel riportare in auge l'antico prodotto ha contribuito sicuramente il Presidio di Slow Food, ma anche la maestria norcina della Garfagnana che è riuscita a rendere il gusto del Birolodo più vicino ai palati moderni senza rivoluzionarlo. È stato creato un consorzio che tutela la produzione del salume e ne fanno parte cinque produttori locali, tutti attivi in Garfagnana o Mediavalle.

L'importanza dei Presidi Slow Food

I Presidi Slow Food si occupano di valorizzare, tutelare e tramandare alcune specialità locali, così da non perdere nel tempo mestieri e ricette. Ad oggi, sono 78 nazioni ad aderire al progetto e l'Italia può vantare ben 336 prodotti tutelati, di cui ben 25 solo in Toscana, dove sono in continuo aumento. Grazie a Slow Food i prodotti scelti riprendono vita e i produttori vengono incentivati; i vantaggi per i territori sono molti: dalla promozione in eventi anche internazionali a disciplinari di produzione riconosciuti e protetti.



Come è fatto il Biroldo della Garfagnana

La lavorazione del Biroldo, vanto della zona della Garfagnana, parte da semplice acqua salata e la testa di suino e frattaglie: perché, si sa, del maiale *"un si butta via niente"*, direbbe un garfagnino.

Messe a bollire le carni, si aspetta la loro cottura (circa tre ore) e si procede a disossarle e tagliarle a coltello. Una volta sminuzzato il tutto, il macellaio aggiungerà il sangue di maiale e le spezie; quest'ultime sono il tratto distintivo di ogni produttore che deciderà una propria calibratura.

La forma del Biroldo

Per dare la classica forma a salume, si inserisce il composto nel budello o nella vescica del maiale, poi avviene una seconda cottura in acqua bollente. Le forme finali sono varie: si va da un salame più sottile, fatto con il budello, a un panetto rotondo, fatto con la vescica.

Una volta raffreddato, il Biroldo è pronto per essere mangiato! È consigliato il consumo entro quindici giorni dalla produzione, ma è possibile richiedere il sottovuoto per conservarlo più a lungo.



Come gustare al meglio il salume della Garfagnana

Per un aperitivo da vero garfagnino si consiglia di gustare il Biroldo a fette abbastanza spesse, circa un centimetro, su una bella fetta di pane di patate fresco, altra specialità della Garfagnana e anch'esso Presidio Slow Food.

Il pane di patate della Garfagnana

Questa tipologia di lievitato è ben diversa dal tradizionale pane toscano, famoso per essere "sciocco". Il pane di patate della Garfagnana ha un impasto che contiene sale, diversi tipi di farina (prediligendo quelle

locali) e patate lesse.

La ricetta è molto antica: ogni settimana, le famiglie garfagnine producevano il pane da consumare in casa e questo rimaneva morbido proprio grazie alla patata. Oggi rimangono in pochi a dedicarsi all'autoproduzione, ma il pane di patate garfagnino è ancora considerato una parte fondamentale della dieta e si accompagna bene con qualunque salume.



Leggi anche: [Pane Toscano: tasse salate? Pane sciapo.](#)





La famiglia allargata del Biroldo: parenti in tutta la Toscana

Il fratello, è proprio il caso di dire, “di sangue”, del Biroldo della Garfagnana è l’omonimo lucchese. La differenza tra i due sta nelle spezie inserite nell’impasto del salume: il Biroldo di Lucca presenta i pinoli e, spesso, l’uva sultanina, categoricamente non presenti in quello garfagnino.

Il mallegato pisano e pistoiese

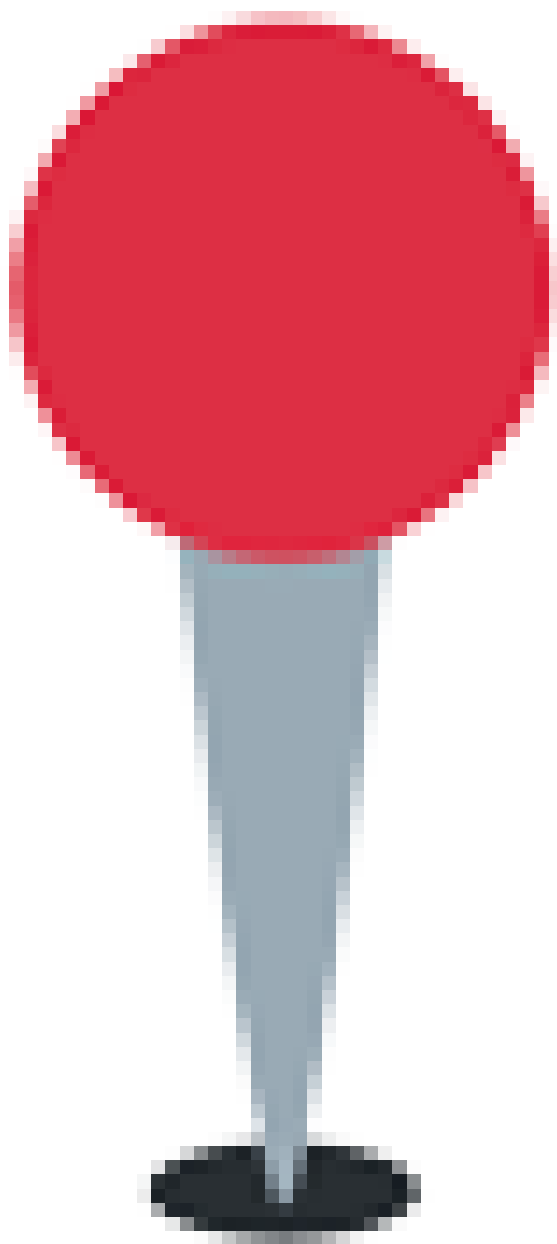
A Pisa e Pistoia troviamo un cugino del Biroldo garfagnino, il “mallegato”. La produzione è abbastanza simile al Biroldo della Garfagnana, ma non vengono utilizzate frattaglie, preferendo solo la testa. Inoltre, il consumo tipico prevede di friggere le varie fettine, infarinate una per una. Il nome condivide una pratica utilizzata in tutte queste leccornie: legare male il salume prima dell’ultima cottura, ovvero lasciarlo un po’ largo prevedendone il successivo rigonfiamento.

Il buristo a Siena e nell’aretino

Infine, nelle terre senesi e aretine troviamo il “buristo”: un suono decisamente germanico, ma un sapore tipicamente toscano simile ai sopracitati parenti.

Sostenere queste specialità, le loro lavorazioni, le relative materie prime e i produttori locali significa guardare a un futuro attento alla sostenibilità e all'inclusione, con grandi valori tramandati dal passato. È compito di tutti fare in modo che certe tradizioni non vadano perse, ma anzi attualizzate portandole al paragone con una modernità che spesso ci porta a trascurare i beni più preziosi che abbiamo.

Conosci un Artigiano, un Viticoltore, un Imprenditore in genere, che per te ha valore? Se Sì, teniamoci in contatto, scrivici a redazione@tuscanypeople.com



PER APPROFONDIRE:



[Ristoranti della Garfagnana: dalla “trattoria della nonna” locali 2.0](#)





Dolci tipici della Garfagnana: golosi del mondo...uniamoci!



Farro della Garfagnana IGP: buono, nutriente e Made in Tuscany

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



