

Grande eppure sottovalutato: il Salva

Italian Lifestyle Prodotti

di Maurizio Ferrari - 08/09/2015



*Un grande formaggio... sottovoce. Questo è il **Salva Cremasco**, la cui origine antichissima negli ultimi anni è stata ripresa con successo dal Consorzio di Tutela, che ne ha rilanciato un'immagine, che un tempo lo relegava nell'ambito dei formaggi freschi, scelti per abbinare le grandiose insalate della tradizione italiana.*

Ma il Salva non è il quartirolo e neppure la **feta** greca: è un cacio di ben altra personalità che se stagionato a dovere è in grado di sprigionare aromi meravigliosi: addirittura c'è chi portandone l'affinamento agli estremi è arrivato ad avere forme con la classica scaglia tipica di formaggi duri

come il grana, mentre gli innovatori ne fanno il classico prodotto da affinare insieme a vinacce particolari, con risultati sorprendenti.

Nato a **Crema**, ma prodotto anche in altre zone lombarde (il disciplinare prevede la sua presenza da Bergamo a Brescia, da Cremona a Milano, fino a Lecco e Lodi), questo vaccino resta in un alveo di nicchia: originariamente prende il nome dal fatto che il latte in eccedenza dalla famiglia di casari andava "salvato" per non essere buttato.

Tutto si rifà all'epoca ancestrale legata alla transumanza, quando i cosiddetti 'bergamini' lo utilizzavano anche per il pagamento della fienagione. Oggi che ha anche ottenuto l'agognata **Dop** (dopo un lungo tira e molla burocratico con Bruxelles) è stato anche riscoperto come ingrediente di cucina, regalando sorprese e grandi soddisfazioni agli chef che lo hanno utilizzato per la prima volta.

Spiega il presidente di Alti Formaggi **Gianluigi Bonaventini**, che è anche produttore di questo formaggio con la sua azienda, l'Antica Latteria di Pandino (Cremona), patria anche di una delle più rinomate scuole casearie del Paese: «Oggi il Salva è ancora poco conosciuto fuori dai confini lombardi, ma chiunque lo assaggi ne rimane stregato per il suo sapore unico e irripetibile, frutto di una sapiente stagionatura che richiama un'antica tradizione. Ma il Salva è anche di una grande modernità: adesso che impazzano l'happy hour, questo formaggio si presta infatti benissimo come stuzzichino, sposandosi alla perfezione con le bollicine più blasonate»



Gianluigi Bonaventini

Maurizio Ferrari

giornalista e assaggiatore Onaf