

## *Anno 1881 - la preparazione del salame de “Fabriano”*

*Il quadro rappresenta la bottega salsamentaria di Reginaldo Sentinelli durante la lavorazione di carni salate e in particolare la preparazione dell'insaccato più illustre, il salame di Fabriano. Il dipinto è ambientato in una Fabriano di fine '800 e precisamente in Corso Vittorio Emanuele. In questo periodo il salame era un prodotto molto rinomato e costoso, non a caso furono ritrovate delle fatture le quali testimoniavano che un chilo di questo prodotto equivaleva allo stipendio di una settimana lavorativa in cartiera.*

*Il salame si ricavava dal prosciutto e dalla spalla del maiale nero, razza tipica della zona montana esistente fino metà del 1900.*

*Esso era preparato con carne magra privata di ogni parte nervosa e unita a dadini di grasso preso anch'esso dal prosciutto, perché più morbido e condita con sale e pepe nero intero. Il tutto veniva insaccato nel budello gentile, parte dell'intestino più spesso e grasso che favoriva la conservazione del salame, ne usciva fuori un prodotto della lunghezza di due palmi.*

*Nel dipinto, in primo piano, troviamo la stanza dove avvengono le diverse fasi di lavorazione delle carni di maiale: la selezione delle carni; la preparazione dei lardelli ricavati dal lardo di schiena; il taglio della carne in punta di coltello; la dosatura del sale e del pepe e l'insaccatura del salame.*

*In secondo piano troviamo 3 ambienti: uno esterno sulla destra, dove avviene la divisione del maiale; uno interno centrale, in cui viene salata la carne ed infine sulla sinistra si intravede la stanza dell'asciugatura dei salumi.*