

Mario Soldati scoprì i suoi prodotti e ne esaltò la bontà e genuinità facendoli conoscere anche a Sophia Loren

Medaglia d'oro al Salumificio Romano Mainelli

137 anni di una tradizione artigianale legata al territorio



Il salumificio nelle sede originaria in una foto di fine ottocento



Mauro e Claudio Mainelli ricevono la medaglia d'oro dalle mani di Paolo Rovellotti



Nel moderno stabilimento di via Valsesia: scorcio del reparto produzione ...



...e una delle celle di stagionatura

"Ingannava l'appetito con cacciatorini di cavallo, freschi, pastosi, deliziosi, un capolavoro del Mainelli di Oleggio."

E più avanti: *"Io che non ho fatto il carabiniere e, quindi, alla stessa età di Gigi, non ho la sua stessa salute, mi consolavo con un altro salame, sempre del Mainelli: d'oca, cotto e delicatissimo."* Così Mario Soldati, nel suo libro "I racconti del Maresciallo", ha voluto ricordare ciò che aveva scoperto, proprio qui ad Oleggio, durante i suoi reportage di "Viaggio nella valle del Po alla ricerca dei cibi genuini": i pregiati e apprezzati salumi di Nino Mainelli.

Mario Soldati, di famiglia in casa Mainelli, fece conoscere i suoi prodotti nel mondo della letteratura e dello spettacolo. Nella memoria di noi oleggesi di età matura spicca ancora il ricordo dello scompiglio creato da quella Rolls-Royce, parcheggiata in via Roma, da cui scese Sophia Loren.

erano stati proprio i salumi di Nino Mainelli, decantati dall'amico scrittore, a portarla ad Oleggio per accertarsi di persona della loro bontà.

Ma facciamo un salto ancora più indietro, fine ottocento. Correva l'anno 1877 quando ebbe inizio l'avventura di questo blasonato salumificio, uno dei primi italiani. Fu Donato, il capostipite, ad iniziare l'attività continuata poi dal figlio Nino, dal nipote Romano ed ora nelle salde mani dei pronipoti Mauro e Claudio. Quattro generazioni di una famiglia che, forte dell'esperienza tramandata dai "vecchi" e via via acquisita sul campo, ha mantenuto negli anni il costante legame con il territorio che l'ha caratterizzata fin dagli esordi, un legame fatto di ricerca delle migliori materie prime di provenienza strettamente italiana, di segreti nella lavorazione e di una rigorosa stagionatura,

tutto volto a ritrovare e mantenere sapori dimenticati dai più. La produzione segue la tradizione tipica piemontese come il delicato salame d'oca, i salami di cavallo, le mortadelle di fegato oltre ai lardi stagionati o insaporiti con erbe e spezie.

Oggi la lavorazione delle carni non avviene più nell'originario salumificio di via Roma 13; la produzione si è spostata in via Valsesia nel nuovo stabilimento realizzato da Romano sul finire degli anni 70, una moderna struttura tutt'ora all'avanguardia, sempre aggiornata negli impianti e nel controllo del massimo igiene, dove viene costantemente monitorato con scrupolo il livello di qualità nel rispetto dei sapori genuini dei prodotti, che si possono anche acquistare direttamente nello spaccio aziendale.

"Certo i tempi sono sempre più difficili, - ci ha detto Ro-

mano - stiamo attraversando un brutto periodo sia per la difficoltà a mantenere un prodotto di alto livello qualitativo in un momento in cui le famiglie fanno sempre più fatica a far quadrare i loro bilanci, sia in termini di quantità in quanto, pur avendo esteso il nostro mercato a tutto il territorio italiano, le difficoltà legate ai pagamenti si fanno sentire per la carenza di denaro circolante."

Comunque il "Salumificio Romano Mainelli", fondato nel 1877, non si lascia intimidire facilmente e tiene duro, serra i denti e continua con la determinazione che lo ha caratterizzato in questi ultimi 136 anni di attività, sicuro che anche questo difficile momento verrà superato, come è già avvenuto in passato, incassando, per ora, un ambito riconoscimento dalla Camera di Commercio Industria e Artigianato di Novara: Diploma e Medaglia d'Oro per i

136 anni di ininterrotta attività. La cerimonia della premiazione è avvenuta sabato 30 novembre 2013 presso la sede della Camera di Commercio dove Claudio e Mauro Mainelli hanno ricevuto il diploma e la medaglia d'oro direttamente dalle mani del presidente Paolo Rovellotti.

Oggi i salumi del Mainelli sono conosciuti in tutta Italia. Personalmente ho avuto la piacevole sorpresa di trovare il lardo proveniente da Oleggio in un qualificato negozio di Tropea, e se consideriamo che è sempre più importante farsi conoscere per la qualità, non resta che augurare agli attuali responsabili della conduzione del salumificio, Mauro impegnato nel settore amministrativo e Claudio responsabile della produzione, di continuare a mantenere alto il nome "Mainelli" con la stessa determinazione dimostrata dalle tre generazioni che li hanno pre-

ceduti.

Da ultimo va dato un riconoscimento in più alla famiglia Mainelli, quello di essere l'attività tradizionale produttiva più longeva di Oleggio.

Un riconoscimento che, con la fine dell'era della corsetteria e del costume da bagno culminata con la dolorosa chiusura della "Gagliardi", punto di forza della tradizione produttiva manifatturiera oleggesi del secolo scorso, ha anche l'onere di dimostrare che Oleggio ha ancora una speranza, quella di guardare al futuro attingendo dalle radici del suo territorio, dalla sua tradizione contadina, aprendosi sempre più in chiave moderna all'agroalimentare. Campo di vitale importanza, quello dell'alimentazione, che non a caso sarà il tema su cui verterà l'Esposizione Mondiale che si terrà a Milano nel 2015... cogliamo l'attimo.

giovanni angelini