

# IL SEGRETO DELLA SALSICCIA MISTA AFFUMICATA DI MÜNSTERTAL



Il sentiero attraverso la Val Müstair conduce oltre il Passo del Forno fino al versante sud delle Alpi. Dopo una serie di curve, abbiamo raggiunto il grazioso paesino nella valle più a sud-est dei Grigioni. La Val Müstair è un luogo romantico e da sogno, che racconta moltissime storie. Una di queste è quella della macelleria Saxer e della salsiccia mista affumicata di Müntertal, ormai nota in tutta la Svizzera. Una deliziosa salsiccia preparata artigianalmente seguendo un'antica ricetta.

La Val Müstair è una meta ambita dai turisti in ogni periodo dell'anno. Il turismo nella valle aumenta soprattutto in autunno, quando il borgo che conta poco più di 1500 persone diventa un luogo di ritrovo per gli amanti della natura. La valle si è fatta conoscere anche grazie ai successi sportivi di Dario Cologna, che proprio qui in inverno ha scoperto la sua passione per lo sci di fondo sulle piste al confine tra i due parchi nazionali. Sta. Maria appartiene da alcuni anni al comune di Val Müstair, del quale è diventata capoluogo.

## Produttori da tre generazioni

Nel centro di Sta. Maria ha sede la macelleria Saxer. Appartiene alla famiglia da oltre 60 anni. Rico Saxer ha rilevato l'attività dal padre e racconta con orgoglio che anche suo figlio Silvano ha imparato il mestiere di macellaio ed è sulla buona strada per seguire le sue orme. La macelleria è nota soprattutto per la salsiccia mista affumicata di Müntertal. «La ricetta della salsiccia mista affumicata di Müntertal è molto antica e risale probabilmente a più di 100 anni fa», afferma Rico Saxer. La salsiccia mista affumicata è stata una delle prime a essere prodotta. «Mio padre mi ha donato la ricetta insieme alla macelleria. In seguito l'ho sviluppata ulteriormente e perfezionata.» Oggi la salsiccia è composta da carne di

manzo e maiale, molto magra e squisita. «Oggi, a differenza di mio padre, usiamo anche più spezie», dice Rico Saxer. Tuttavia Rico Saxer non vuole svelare cosa rende così speciale la salsiccia mista affumicata di Müntertal. «La ricetta è un segreto di famiglia e non la sveliamo neanche ai nostri collaboratori.» Tuttavia siamo riusciti a farci raccontare alcuni dettagli: «A differenza di una salsiccia dell'Engadina, che è preparata con un impasto di base misto, per la nostra salsiccia di Müntertal utilizziamo unicamente carne di manzo e maiale di prima qualità. È questo a rendere speciale la nostra salsiccia mista affumicata.»

## Non tutte le salsicce hanno lo stesso sapore

«Una grande sfida nella produzione è far sì che tutte le salsicce abbiano più o meno lo stesso sapore», spiega Rico Saxer. Le forniture di carne possono variare notevolmente. Capita che a volte la carne sia più magra, più acquosa oppure più grassa. Nonostante l'ausilio dei macchinari, la produzione della salsiccia di Müntertal nella macelleria Saxer avviene ancora in gran parte manualmente e con tanta passione. Sono necessari diversi passaggi per trasformare la carne nella salsiccia mista affumicata di Müntertal. Dapprima la carne viene tritata, poi il composto viene impastato e in seguito introdotto nella macchina per le salsicce. Dopo la cosiddetta insaccatura, le salsicce vengono appese nel carrello per l'affumicatura. A questo punto, le salsicce affumicate vengono confezionate ed etichettate. Due persone possono lavorare ogni giorno fino a 600 chilogrammi di salsicce.

*«La ricetta della salsiccia mista affumicata di Müntertal è molto antica e risale probabilmente a più di 100 anni fa.»*



«La salsiccia mista affumicata di Münstertal si può cucinare in diversi modi: ad esempio, la può cuocere a bagnomaria per 20 minuti oppure grigliare. Si abbina benissimo a svariati piatti a base di patate, ma anche a fagioli o crauti ed è perfetta alla griglia. È particolarmente gustosa se accompagnata da un'insalata di patate o canederli alla pancetta.»

### Famosa in tutta la Svizzera grazie a «piccolo ma squisito»

La famiglia Saxer ha preso parte a «piccolo ma squisito» fin dall'inizio, sei anni fa. «Ci troviamo in un angolo della Svizzera e quindi risultiamo tagliati fuori da molti canali di vendita. Solo per arrivare a Landquart si impiegano circa due ore. Ecco perché l'iniziativa «Piccolo ma squisito» di Lidl è perfetta per noi. Ci aiuta a superare i periodi morti dovuti alle fluttuazioni stagionali», afferma Rico Saxer.

«Grazie a «piccolo ma squisito» la salsiccia mista affumicata è ormai nota in tutta la Svizzera come una specialità dei Grigioni. Le salsicce sono disponibili sugli scaffali di Lidl Svizzera per due o tre settimane in primavera e in autunno. Vedere la nostra salsiccia di Münstertal nell'assortimento di Lidl Svizzera, anche se per brevi periodi, è per me un piccolo successo. La salsiccia mista affumicata di Münstertal contribuisce anche a promuovere la valle. Molti turisti, che prima si recavano direttamente in Alto Adige, ora fanno tappa a Sta. Maria, richiamati dalla salsiccia mista affumicata di Lidl e desiderosi di comprarne una direttamente nella nostra macelleria. Inoltre sono tanti i turisti di passaggio che da tutte le regioni della Svizzera si recano a Sta. Maria appositamente per acquistare la nostra salsiccia. Siamo sempre molto felici di ascoltare diverse storie», riferisce Rico Saxer.

*«Anche personalità svizzere della cultura, dello sport e della politica che trascorrono periodi di vacanza in Val Müstair comprano regolarmente la nostra salsiccia.»*

### Salsiccia mista affumicata

- specialità dalla Val Müstair
- 270 g
- 100 g = 2.95

DA GIO.  
**8.4**



**7.95**

# 5103435



«Da 60 anni, la salsiccia mista affumicata rallegra ogni giorno i palati dei buongustai.»  
Silvano e Rico Saxer, Metzgerei Saxer, Sta. Maria Val Müstair (GR)