

# Sua maestà: il salame di Monte Isola



**IT -** A Cure, Masse, Olzano e Senzano il prodotto principe è il salame. Tra dicembre e febbraio, ogni famiglia produce il proprio in gran segreto. A contraddistinguere il salame di Monte Isola sono il taglio della carne al coltello e l'affumicatura in apposite cantine dette "*cà del salam*", dove un camino, acceso al bisogno, mantiene la temperatura e conferisce al prodotto il gusto caratteristico.

## His Majesty: Monte Isola's Salami

**EN -** In Cure, Masse, Olzano and Senzano the main product is salami. Between December and February, each family secretly produces their own. What distinguishes the Monte Isola salami are the cutting of the meat with a knife and the smoking process in special cellars called "*ca del salam*" (literally "the house of salami"), where a fireplace, lit when needed, maintains the temperature and gives the product its characteristic taste.

**IT - ASCOLTA  
E SCARICA IL PODCAST**



**EN - LISTEN  
AND DOWNLOAD  
THE PODCAST**

