

La **Mariola** è uno dei salami più tradizionali della Bassa Parmense, del Piacentino e di parte del Cremonese. Esiste sia in versione cruda che cotta, ma il **presidio Slow Food** valorizza esclusivamente quella cruda tradizionalmente prodotta nell'appennino piacentino fino alla bassa parmense cercando di privilegiare quelle ancora prodotte secondo la tradizione.



La **Mariola** si produce utilizzando parti nobili del maiale e si insacca nell'intestino cieco che garantisce una **lunga stagionatura** (tradizionalmente un anno) mantenendo la carne morbida all'interno. Per le sue dimensioni di salame largo, il caratteristico sapore e la lunghissima stagionatura la Mariola era spesso **il salame delle festività Natalizie**.

Quando è ben affinata, al taglio presenta la classica lacrima, segno di grande nobiltà per i salumi stravecchi. Al naso è muschiata, complessa, lieve di spezie, con una piacevole nota di funghi. In bocca è fondente, sapida, un po' astringente, con un retrogusto lunghissimo.