

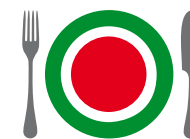
In collaborazione con



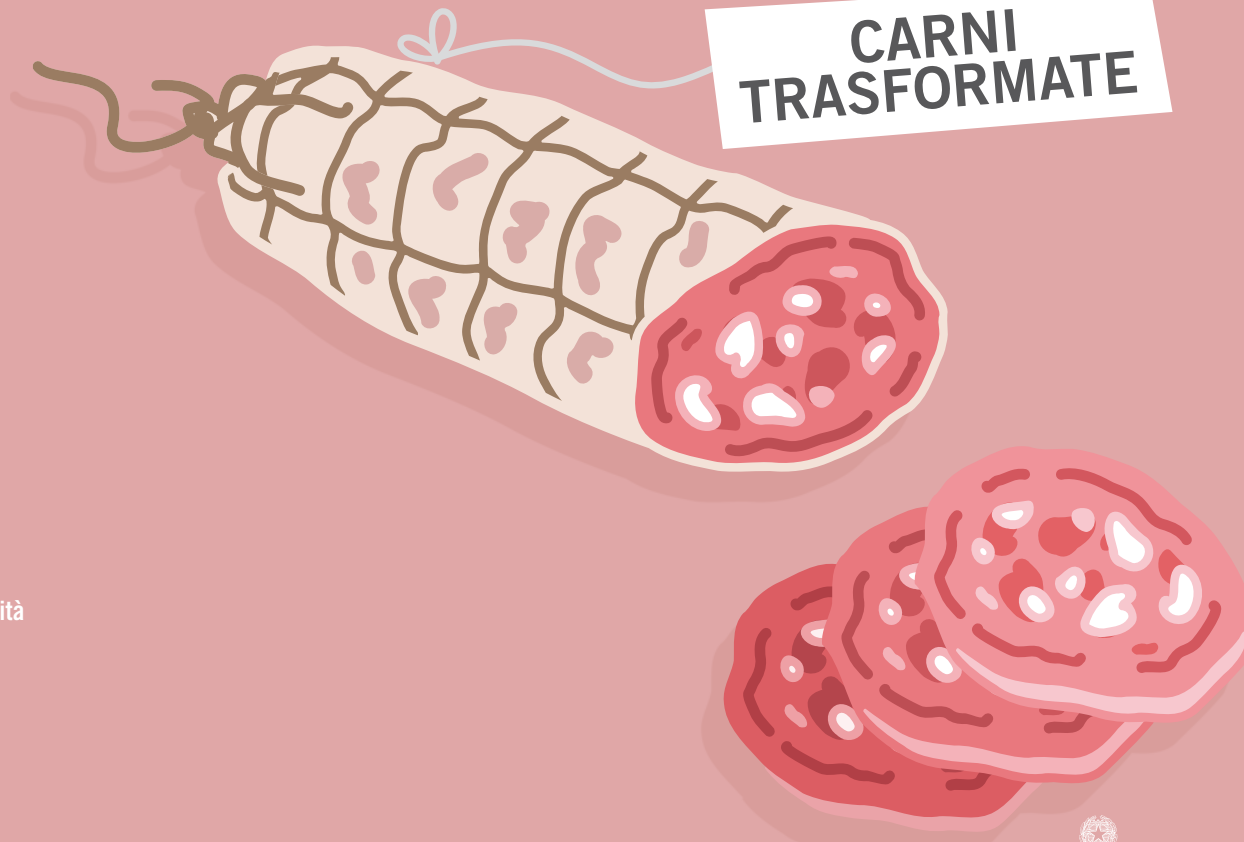
www.inran.it

sai quel che mangi

qualità e benessere a tavola



CARNI TRASFORMATE



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità

Direzione generale dello sviluppo
agroalimentare e della qualità

Via Venti Settembre, 20 • 00187 Roma

Tel: 06 4665.3047

Fax: 06 4665.3251

www.politicheagricole.gov.it

saq5@politicheagricole.gov.it



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Questo opuscolo fa parte di una serie di pubblicazioni realizzate nel contesto della campagna "Sai quel che mangi, qualità e benessere a tavola", promossa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali con il proposito di fornire ai consumatori una corretta informazione sugli alimenti messi in commercio e di valorizzare i prodotti di qualità delle nostre Regioni, promuovendo un consumo sano e naturale.

La campagna di comunicazione prevede le seguenti pubblicazioni:

- Carni fresche
- Carni trasformate
- Formaggi
- Frutta
- Olio
- Ortaggi
- Pane e pasta
- Vino

Gli opuscoli verranno distribuiti negli esercizi di vendita dei relativi prodotti e, in occasione di manifestazioni promozionali, in tutte le Regioni italiane. La presente campagna non intende promuovere alcun prodotto specifico né favorire o danneggiare singoli marchi commerciali, ma si pone l'obiettivo di valorizzare i prodotti della tradizione alimentare del nostro Paese e di sensibilizzare i cittadini al consumo di prodotti locali e di stagione, a garanzia di qualità e di freschezza.

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Coordinamento redazionale

Stefania Ricciardi

Dirigente responsabile per la comunicazione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari, l'educazione alimentare e i servizi informativi di pubblica utilità

Con la collaborazione di

Monica Giffoni

Piera Giannini

Claudia Principe

Domenico Vona

Realizzazione

AB Comunicazioni srl

Distribuzione in collaborazione

Confcommercio - Axiter

Si ringrazia l'Associazione Industriali delle Carni (ASS.I.CA.)



Introduzione storica

La domesticazione degli animali selvatici

I primi accenni di domesticazione degli animali risalgono alla preistoria, nel periodo Neolitico (VIII - VI millennio a.C.) quando, con il sorgere dei primi villaggi e l'avviarsi di una vita più stanziale, all'attività della caccia si iniziò ad affiancare la pratica di tenere in cattività alcune specie animali. All'inizio si tentò con animali erbivori di piccole dimensioni, che potevano offrire carne, latte e pelli. Questa svolta rivoluzionaria, che sembra aver preso le mosse già diecimila anni fa in Asia centrale, fu agevolata dalla propensione di alcune specie alla mansuetudine, dalla capacità di gestire in autonomia le scorte alimentari e non ultimo dalla necessità di tenere a disposizione animali come vittime sacrificali. Avviato il processo, l'attività predatoria diminuì progressivamente e per il suo nutrimento l'uomo si trovò a dipendere sempre più dall'allevamento, il che rese necessario gestire anche la fase riproduttiva degli animali, selezionando e creando specie più adatte, e sviluppando tecniche di pascolo e di allevamento più intensive. L'uomo iniziò a seguire il bestiame nella ricerca di nuovi pascoli con forme di transumanza stagionale, tipica della pastorizia nomade. Le specie selvatiche di ovini, caprini, bovini e suini provenivano dal vicino oriente, quella "mezzaluna fertile" dove aveva avuto inizio la coltivazione dei cereali e dove si iniziarono ad allevare come animali domestici, tra il VIII e il VI millennio a.C.: prima la capra, poi la pecora (la prima a essere allevata in greggi), più tardi i buoi, utilizzati anche come animali da traino per l'aratro, in ultimo il cavallo. Il maiale, appartenente alla famiglia del cinghiale, fece la sua comparsa nei villaggi agricoli già dal Neolitico, molto apprezzato per la sua indole e la sua tendenza all'ingrasso, e fu utilizzato fin da subito sia per il concime che per le carni. Le tecniche di allevamento si diversificarono nel tempo, seguendo le conformazioni del territorio, ma tendendo comunque allo sfruttamento completo dell'animale: la sua carne, i pellami, il concime, la forza lavoro, ma anche i prodotti secondari quali la lana, il latte e suoi derivati. Nell'antica civiltà greca si prediligeva la carne di maiale, mentre a Roma e nei territori dell'Impero, l'attività pastorizia si sviluppò e si specializzò fino ad essere finalizzata anche al commercio. Il periodo successivo vide il ritorno ad un allevamento di sussistenza ed alla caccia, fino al nuovo periodo di splendore rinascimentale e alla ripresa dell'attività che crebbe costantemente fino ad avere l'ultima svolta negli impianti industriali di allevamento, che resero, definitivamente solo negli anni Cinquanta del '900, la carne un alimento alla portata di tutti.



Dalle carni crude alla cottura e alla conservazione

La questione della rapida deperibilità degli animali macellati si pose immediatamente e soltanto la scoperta e la gestione del fuoco, durante il Mesolitico (X - VIII millennio a.C.), permisero ai popoli cacciatori di cibarsi della selvaggina arrostandola direttamente sul fuoco. Ben presto si scoprirono anche le eccellenti proprietà dell'affumicatura, che fu il primo metodo di conservazione della carne, e l'essiccazione indotta, che si effettuava in fosse colme di braci. Il fuoco consentì anche lo sviluppo della produzione di stoviglie in ceramica, nelle quali i cibi si potevano cuocere mediante bollitura, conservando così i grassi fusi (strutto, sego) che si raccoglievano nel recipiente dopo la cottura, o produrre cibi in salamoia; per esempio i Babilonesi usavano bollire la carne con cipolla, aglio, sangue, formaggio e spezie. Si deve ai romani un grande sviluppo della gastronomia e l'elaborazione di tecniche di conservazione delle carni con molteplici tecniche di produzione dei salumi. Durante il difficile periodo delle invasioni barbariche, che portò con sé carestia e fame, la carne del maiale trasformata in prosciutti, lardo e pancette costituì uno dei principali alimenti, assurgendo addirittura al ruolo di moneta corrente. Il consumo dei prodotti derivati dal maiale, passando per gli ineguagliabili fasti dei banchetti rinascimentali, continuò la sua crescita costante, legandosi in maniera indissolubile all'ascesa sociale degli artigiani che con il loro mestiere assicuravano la possibilità di trasformare la carne in gustosi alimenti e, soprattutto, di renderla duttile e duratura nel tempo, evitando così inutili sprechi. Tra il XII e il XVII secolo i norcini si organizzarono progressivamente in corporazioni, confraternite e arciconfraternite: nel '600 si costituì la Confraternita norcina dedicata ai Santi Benedetto e Scolastica alla quale, sul finire del secolo, si aggregò l'Università dei "pizzicaroli norcini e casciani" e dei "medici empirici norcini". La loro attività, che nasceva come stagionale, legata al periodo invernale, mutò nei secoli a noi più vicini in un'attività artigianale strutturata, fino ad affermarsi come industria alimentare.

I METODI DI CONSERVAZIONE

I metodi naturali di conservazione dei cibi furono escogitati assai presto e ancora oggi sono validi e applicati per preservare il gusto e le caratteristiche dei prodotti alimentari.

Il freddo

Antesignane del frigorifero nel Medioevo erano le nevaie, neviere o ghiacciaie: ambienti protetti dalla pietra e non umidi in cui veniva accumulato il ghiaccio o la neve, utilizzati poi nei mesi più caldi per portare a congelamento o raffreddamento i cibi.



L'aria

Il metodo dell'essiccazione all'aria e al sole era impiegato sia per i cereali che per i vegetali; si fonda sul principio della disidratazione, al fine di ridurre la possibilità di insorgenza di muffe e microrganismi.

Il sale

Per la conservazione della carne e del pesce la salatura era il sistema principe di conservazione. La superficie del prodotto veniva cosparsa e sfregata con sale marino, il cibo veniva successivamente stipato in dispense, in cantine, locali ipogei, assieme a quegli alimenti che non temono l'umidità, come vino, patate, carote, cavoli.



Il fumo

L'affumicatura tramite legni aromatici, una tecnica antica che utilizza le proprietà antisettiche del fumo e nello stesso tempo conferisce profumi e sapori particolari al prodotto, può essere combinata con altre tecniche; si utilizza per carne e pesce.



Le spezie



L'uso di introdurre aromi nei cibi conservati fu inizialmente dettato dalla necessità di coprire i cattivi sapori causati da difetti di conservazione o da una conservazione troppo prolungata; successivamente la presenza delle spezie rimase come scelta di gusto ed elemento caratterizzante di alcuni prodotti. Durante il diciannovesimo secolo all'uso delle spezie si è affiancato quello delle erbe aromatiche fresche. Anche l'olio e l'aceto vengono utilizzati per prolungare la vita di molti alimenti.

Vantaggi pratici dell'uso della carne conservata

Poter disporre di carne conservata ha significato per l'uomo la possibilità di muoversi, di viaggiare via mare e via terra, per commercio o per scoprire i confini del mondo. Oggi, su grande e piccola scala, che si tratti appunto di un viaggio o di un pranzo sempre più spesso consumato fuori casa, il significato è lo stesso: praticità nel consumo e una grande varietà di gusti.



Salumi dalla A alla Z

“Salume” è il termine generico che indica prodotti alimentari di origine animale, cotti o stagionati, derivati da carni a pezzi interi o macinate, sottoposte a diverse tipologie di metodi di conservazione, anche combinati tra loro: salatura, speziatura, essiccazione, affumicatura, stagionatura, cottura.

Tipologie degli animali da salumi

La maggioranza dei salumi viene prodotta con carni suine, sia perché il maiale è sempre stato presente nel mondo contadino, meno costoso e più facile da allevare rispetto ad altri animali, sia per il fatto che le sue carni sono particolarmente adatte ad essere conservate. Altri salumi possono provenire da animali di allevamento o cosiddetti da cortile come bovini, asino, cavallo, oca, capra, oppure dalla selvaggina: cinghiale, cervo, camoscio, capriolo e alcuni volatili come i fagiani.

I diversi tipi di salumi

CRUDI

Stagionati a pezzi interi

Il **prosciutto crudo**, prodotto con la coscia intera del maiale, è forse il salume per eccellenza; offerto in commercio con varie sfumature di sapore tanto da adattarsi a qualsiasi gusto. La coscia dell'animale viene sottoposta a salagione a secco e conservata in ambiente refrigerato per qualche settimana. Una volta rimosso il sale, il processo prosegue

con la sosta delle cosce in celle di riposo e la successiva stagionatura in ambiente areato da sei a sedici mesi e oltre. Durante quest'ultima fase avviene la “sugnatura”: con un impasto a base di grasso di maiale, farina di riso, sale e pepe si ricopre la parte di muscolo scoperta, non protetta dalla cotenna.

Il **culatello** si ottiene con una tecnica produttiva simile a quella del prosciutto crudo, ma la coscia viene preventivamente disossata, privata del grasso, dell'osso e della cotenna per isolare il muscolo. Rifilato il pezzo si passa alla salatura e legatura che gli conferisce la tipica forma a pera tondeggiante. Dopo un breve periodo di riposo il culatello viene insaccato in un budello naturale; inizia così il periodo di stagionatura.

La **bresaola**, un salume pregiato, è il solo prodotto della salumeria italiana a derivare interamente da bovino. La parte intera del muscolo della coscia del manzo viene messa sotto sale, conciata con aromi, protetta in budelli naturali o artificiali e quindi lasciata asciugare e stagionare. Si ottiene un salume dalla forma allungata a sezione tonda leggermente schiacciata, quasi completamente privo di grasso. Ha un gusto delicato ed è un prodotto particolarmente magro.

Lo **speck** è un prodotto stagionato, derivato dalla coscia disossata del suino, privata della cotenna in eccesso e ridotta in tranci detti “baffe”. Il suo caratteristico gusto è il risultato dell'affumicatura con legni d'acero e faggio, arricchita da aromi quali aglio, alloro, pepe, bacche di ginepro e noce moscata.

La **pancetta** è un salume elaborato in varie forme e tipologie: arrotolata, tesa, steccata, affumicata, sempre arricchita con spezie quali il pepe e i chiodi di garofano, oppure aglio e semi di finocchio. La fetta si presenta con grasso bianco e striature di carne magra rosata. Dal nord al sud dell'Italia è offerta in più varianti. La pancetta cotta al vapore e affumicata diventa bacon.

La **soppressata** è un insaccato di carne magra di maiale mescolata con pezzetti di grasso e ingredienti aromatici naturali quali sale, pepe nero in grani, pepe rosso in polvere dolce o piccante.

La **coppa** si ricava dai muscoli del collo dei suini di grossa taglia. Avvolta in un budello e sottoposta a legatura prima della stagionatura, la coppa ha una forma cilindrica; la fetta si presenta di un colore rosso venato di bianco. È tipica di Parma e Piacenza ma si produce anche in altre regioni, ad esempio in Calabria dove è denominata capocollo, mentre in Umbria e nel Lazio è detta lonza, sebbene lonza nel nord Italia identifichi invece un salume ricavato dal lombo, ossia dal muscolo del carrè.

Il **lardo** consiste nello strato di grasso che si trova sotto la cute del collo, del dorso e dei fianchi del maiale, prelevato unitamente alla cotenna per conferire consistenza al prodotto che viene successivamente sottoposto ai processi di salatura e aromatizzazione con spezie.



Stagionati macinati


I **salami** sono i salumi tipici della tradizione contadina gastronomica italiana. Nel tempo il processo produttivo di macinare la carne, aromatizzarla, insaccarla in budelli naturali e lasciarla asciugare e stagionare si è diversificato in innumerevoli versioni nelle diverse regioni, tanto da diventare una vera e propria famiglia a sé. Generalmente di forma allungata, di diametro e lunghezza variabili, i salami si distinguono per il tipo di carne utilizzata (maiale, oca, cinghiale, ecc.), per il grado di macinatura (fine, media e grossa), per il tipo di budello o per gli aromi che si utilizzano (la cosiddetta concia). Il processo di stagionatura varia da uno a sei mesi, a seconda della pezzatura del salame.

Freschi macinati

La **salsiccia** è una preparazione di carne fresca che si gusta cotta. È composta da carne grassa e magra di maiale, condita con pepe e spezie, e contenuta in un budello di lunghezza variabile, strozzato con lo spago.

La **luganega** o **luganica** è una salsiccia fresca insaccata in budello animale sottile pochi centimetri e lunga da 20 cm a più metri, avvolta a spirale o a grappolo. Si produce in Lombardia, Trentino Alto Adige e Veneto, adoperando carne di suino, cavallo, capra e pecora. Si utilizza cotta anche in preparazioni di sughi e risotti.

COTTI



Cotti a pezzi interi

Il **prosciutto cotto** si ottiene dalla coscia del maiale disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna, sottoposta a iniezioni di salamoia e quindi cotta in forno a vapore a una temperatura di circa 75° per 9-12 ore. Presenta la tipica forma tondeggiante con bordatura esterna di grasso, il caratteristico colore rosato e la delicata fragranza. Il gusto delicato lo rende un affettato gradevole per tutti i gusti e a tutte le età. Il prosciutto cotto può essere sottoposto ad affumicatura.

Cotti insaccati

La **mortadella**, dal profumo inconfondibile, il caratteristico colore rosato con tondini di lardello bianchi, la fetta perfettamente circolare, è un insaccato di carne macinata finemente, aromatizzata e cotta, che intero si presenta di forma cilindrica. La tecnica produttiva della mortadella è unica al mondo: si procede alla triturazione e alla riduzione in una pasta molto fine della carne selezionata, all'aggiunta dei cubetti di lardello e all'insacco; si arriva così alla delicata fase della cottura in stufe ad aria secca, alla doccia di acqua fredda e alla stabilizzazione in celle frigorifere.

Il **cotechino** e lo **zampone** sono preparati tipici della nostra tradizione culinaria legata alle feste di fine anno. Si distinguono per l'involucro: per il primo si tratta di budello, per il secondo della pelle della zampa anteriore del maiale.

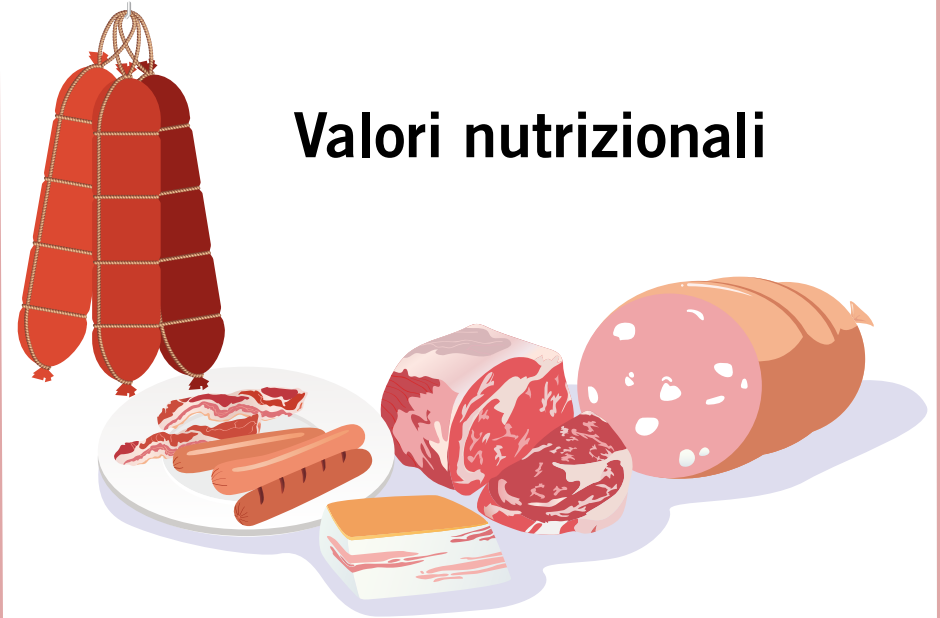
6



L'interno è confezionato con un impasto di carne di maiale magra, grasso, sale e aromi. È un alimento tipicamente invernale, sia per il consumo che per la produzione, e oggi si trova in commercio anche in confezione precotta sottovuoto.

Tipico della tradizione gastronomica del nord Italia, il **wurstel**, diminutivo di *wurst* che in tedesco significa salsiccia, consiste in un macinato fine di carne di maiale, ma anche di pollo, lardo di maiale, aromi e spezie ridotti ad un impasto omogeneo. È assai gustoso cotto ai ferri, bollito, accompagnato da salse o dai caratteristici crauti.

Valori nutrizionali



Le proprietà nutritive e i metodi di allevamento

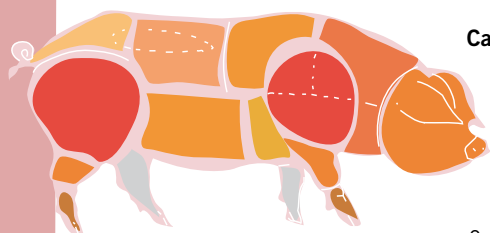
Bresaola e prosciutto crudo, per il loro apporto in proteine, ferro, zinco, sono particolarmente indicati nel regime alimentare dei bambini in fase di crescita, o degli anziani come integratore alimentare laddove la quantità sempre minore di cibo che viene tendenzialmente assunta può portare a una nutrizione insufficiente.

Un consiglio per tutti, ed in particolare per chi soffre di ipertensione, è di moderare il consumo di salumi, a causa del loro contenuto di sale, ed eventualmente prediligere quelli cotti che ne contengono di meno. La scienza della nutrizione, l'attenzione crescente verso ciò che si mangia e in generale la cura dello stile di vita hanno fatto sì che i prodotti di salumeria si siano adeguati alle nuove esigenze, ma si consiglia un consumo settimanale di salumi tra i 50 e i 100 grammi.

Per la produzione dei salumi si utilizzano le carni dei cosiddetti "suini pesanti" o "maturi", macellati quando raggiungono i 160-170 kg circa di peso, quando hanno sviluppato una

7

struttura muscolare massiccia, costituita da una prevalenza di parti magre rispetto a quelle grasse. La dieta prevista per i suini italiani non è più onnivora ma è diventata vegetariana, a base prevalentemente di soia, mais e frumento, arricchita di vitamine e siero del latte, al fine di ottenere una carne più magra, più ricca di proteine nobili, con minore apporto di colesterolo e che vede una diminuzione degli acidi grassi saturi a favore di quelli polinsaturi e monoinsaturi. Le innovative tecniche di produzione, cosiddette “dolci”, hanno sviluppato sistemi di fermentazione naturali per ottenere salumi più digeribili (100 g di prosciutto si digeriscono in meno di due ore), aiutandosi anche con la tecnologia “del freddo” per ridurre il quantitativo di sale, ottenendo così un alimento buono ed equilibrato, dalle proprietà organolettiche bilanciate.



Caratteristiche nutrizionali

Da un punto di vista chimico la caratteristica che accomuna tutte le tipologie di salumi è la presenza degli aminoacidi essenziali. L'elevata quantità proteica risulta più bassa nei cotti (con il 14% del wurstel, il 15% della mortadella e il 21% di prosciutto cotto, cotechino o zampone) rispetto ai crudi, che vantano un

apporto proteico leggermente superiore, che si attesta sul 24% di pancetta, speck e coppa e sul 28% del prosciutto crudo. Le proteine sono presenti negli insaccati per il 27%, accompagnate però da un'alta percentuale di grassi (31%) cui corrisponde una quantità di colesterolo variabile da 84 a 99 mg per 100 g.

Agli antipodi si trovano il prosciutto crudo e prosciutto cotto, accomunati da un contenuto di grasso compreso rispettivamente tra il 3 e il 15% (senza e con grasso esterno), con colesterolo di 66 mg per 100 g, e tra il 4 e il 15% (senza e con grasso esterno) con colesterolo di 62 mg per 100 g. A livelli intermedi, in quanto a presenza di grassi, troviamo la mortadella con il 28%, pancetta, speck e cotechino con il 25%, i wurstel con il 23%.

Se è vero quindi che il contenuto in lipidi totali varia sensibilmente tra le diverse tipologie di carni trasformate, molto simile è comunque la composizione degli acidi grassi, rappresentati in maniera predominante dall'acido oleico (dal 38 al 43%) e per il resto da acido palmitico, stearico e linoleico; la media degli acidi grassi polinsaturi può variare dal 15 al 20%, mentre la media del contenuto di colesterolo è di 84 mg per 100 g di prodotto. Generalmente la scelta del salume da acquistare si ferma alla valutazione di due fattori: apporto proteico e contenuto di grasso, e forse troppo spesso si sottovaluta il contributo in vitamine e sali minerali che l'assunzione degli affettati può dare alla nostra dieta. I salumi sono infatti ricchi di vitamine B1 e B2 (fondamentali per lo sviluppo corporeo dei bambini), in particolar modo il prosciutto crudo, ricco di zinco e ferro, e il cotto, anch'esso una buona fonte di zinco e ferro. Più in generale tutti i salumi sono un'ottima fonte di ferro e zinco, ma anche una fonte di grasso e sale per cui se ne consiglia un consumo non superiore a 100 g a settimana. Vale infine la pena evidenziare che sebbene si tratti per lo più di carne trasformata per cottura e stagionatura, processi in cui la disidratazione del prodotto è senz'altro notevole, l'acqua continua in maniera sostanziale a fare parte degli elementi costitutivi; questa può essere presente, beninteso rispetto ai processi che hanno portato alla conservazione della carne, per il 55%

nel prosciutto crudo e per il 66% in quello cotto, per il 52% nella mortadella e per il 59% nel wurstel, per il 50% in cotechino e zampone e per il 46% in pancetta e speck.

Valori nutrizionali per 100 grammi di prodotto

ALIMENTO	kcal	Lipidi g	Zuccheri solubili g	Sodio kj	Proteine g
BRESAOLA	151	2,6	0	633	32,0
CAPOCOLLO	450	40,2	1,4	1884	20,8
CICCIOLI	523	40	0	2189	40,8
COPPA DI PARMA	398	33,5	0,6	1666	23,6
COTECHINO, CONFEZIONATO PRECOTTO	450	42,3	0	1881	17,2
MORTADELLA	317	28,1	1,5	1328	14,7
PANCETTA	337	28,1	0	1408	20,9
PROSCIUTTO COTTO	215	14,7	0,9	899	19,8
PROSCIUTTO COTTO PRIVATO DEL GRASSO	132	4,4	1,0	553	22,2
PROSCIUTTO CRUDO	268	18,4	0	1120	25,5
PROSCIUTTO CRUDO PRIVATO DEL GRASSO	145	3,9	0	607	27,5
SALAME CACCIATORINO	425	34	1,2	1776	28,5
SALAME TIPO MILANO	384	31,1	1,5	1608	26,7
SALAME UNGHERESE	405	34	0,7	1696	24,2
SALSICCIA DI SUINO FRESCA	304	26,7	0,6	1273	15,4
SPECK	303	20,9	0,5	1268	28,3
WURSTEL	270	23,3	0	1129	
ZAMPONE, CONFEZIONATO PRECOTTO	361	31,6	0	1510	19,1

Fonte Dati: INRAN, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione



Consigli per il consumo

Acquisto e scelta

I salumi sono per eccellenza le carni dalla lunga conservazione; tuttavia si ricercano spesso metodi più economici ma meno naturali per conservare le carni: in luogo del sale e delle spezie, metodi che richiedono tempo e sapienza di esecuzione, sono spesso utilizzati altri conservanti come i nitrati e i nitriti, che possono generare, se trattati in maniera non corretta, composti tossici, come le nitrosammine. È meglio quindi scegliere prodotti privi di conservanti artificiali e controllare sempre le scadenze sulle confezioni che contengono prodotti porzionati.

Per quanto attiene invece alla conservazione casalinga, è preferibile mantenerli in frigorifero (+7° sono sufficienti), chiusi negli appositi fogli di alluminio o polietilene, possibilmente preservandoli il più possibile dal contatto con l'aria. In casa, il prosciutto intero con osso va conservato in un luogo fresco, asciutto e ventilato, ideale sarebbe la cantina, avendo cura di proteggerne le parti scoperte - quelle in cui sono presenti parti grasse sono ancora più delicate, poiché soggette a ossidazione - e, preferibilmente, lontano dalla luce; quello intero disossato invece è meglio tenerlo in frigorifero a temperatura tra i +4° e i +7°, avvolto da pellicola o da panno umido.

COME SCEGLIERE I SALUMI

Elementi di valutazione

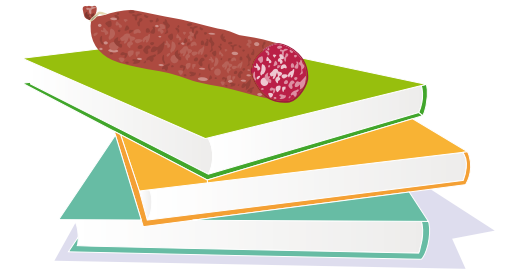
È bene in ogni caso lasciarsi guidare da un po' di esperienza: in primo luogo dall'olfatto, evitando quindi affettati che sappiano di rancido, ma anche dalla vista, scartando prodotti con presenza di muffe, dal colorito troppo tendente al marrone o con presenza di fori.

Gli abbinamenti

I salumi sono la componente principale dei pasti a base di panini farciti che si consumano fuori casa, ma sono ottimi anche come piatto freddo da tavola, ad esempio assieme a dei formaggi, e ancor più appetitosi se abbinati a sapori in contrasto, come il prosciutto crudo accostato al melone o ai fichi, quello cotto con l'ananas o il pompelmo e,

per i più curiosi, salame e kiwi o mortadella e pere. Anche le pietanze calde, come le zuppe di farro, orzo e legumi possono acquistare più gusto dall'aggiunta, per esempio, di striscioline di speck. Che cosa bere insieme ai salumi? È consigliato abbinare al prosciutto crudo e agli stagionati un vino bianco secco; cotichino e zampone preferiscono i rossi e con lo speck e il wurstel non dovrebbe mancare un fresco bicchiere di birra.

Legislazione



IN EUROPA

All'inizio degli anni Novanta vengono adottati dai paesi dell'Unione Europea i regolamenti comunitari che disciplinano i marchi di riconoscimento e le relative norme produttive. Oggi i più significativi sono il Regolamento Comunitario 510/2006 sulle DOP (Denominazioni di Origine Protetta) e le IGP (Indicazioni Geografiche Protette) e il Regolamento Comunitario 834/2007 sull'agricoltura biologica.

La legislazione relativa ai prodotti agroalimentari di qualità è inoltre integrata dal regolamento 509/06, che ha introdotto i prodotti a marchio STG (Specialità Tradizionale Garantita). L'Unione Europea ha stabilito tali regolamenti per incentivare lo sviluppo rurale di determinate aree del territorio valorizzando così i prodotti caratteristici di ciascuna Regione di ogni paese membro.

Nuovo Regolamento sui marchi DOP/IGP

Per venire incontro alle necessità degli operatori e dei consumatori, i nuovi regolamenti europei (n. 628 del 02.07.08) hanno modificato i loghi DOP e IGP, che risultavano troppo simili tra loro. Le nuove regole stabiliscono colori diversi per i due loghi: rosso e giallo per le DOP e blu e giallo per le IGP.



DOP - Denominazione di Origine Protetta

La Denominazione di Origine Protetta viene attribuita esclusivamente ai prodotti agroalimentari le cui caratteristiche qualitative dipendono dal territorio in cui sono prodotti. L'ambiente geografico comprende fattori naturali (materie prime, caratteristiche ambientali, localizzazione) e umani (produzione tradizionale e artigianale) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori del luogo di origine. La produzione delle materie prime e la loro trasformazione fino al prodotto finito devono essere effettuate nella regione delimitata. Questo perché gli alimenti presentano caratteristiche dovute a un intimo legame tra il prodotto e il

territorio. La tracciabilità geografica è infatti un elemento determinante per ottenere la DOP di un prodotto. Le regole produttive in materia sono molto rigide ma solo così viene garantita la massima qualità dei prodotti.



IGP - Indicazione Geografica Protetta

Il termine Indicazione Geografica Protetta indica un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali la qualità, la reputazione o altre caratteristiche dipendono dall'origine geografica e la cui produzione o trasformazione avviene in una precisa area. Per ottenere la IGP almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare zona. In pratica, mentre nei prodotti DOP tutte le fasi di produzione avvengono in un determinato territorio, in quelli IGP la produzione può avvenire anche solo in parte nella zona tipica.



STG - Specialità Tradizionale Garantita

La Specialità Tradizionale Garantita è un marchio di origine volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da metodi di produzione tradizionale. Questa certificazione si rivolge a prodotti agricoli e alimentari che abbiano una "specificità" legata alla produzione o alla tradizione di una determinata area geografica, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale area.



Agricoltura Biologica

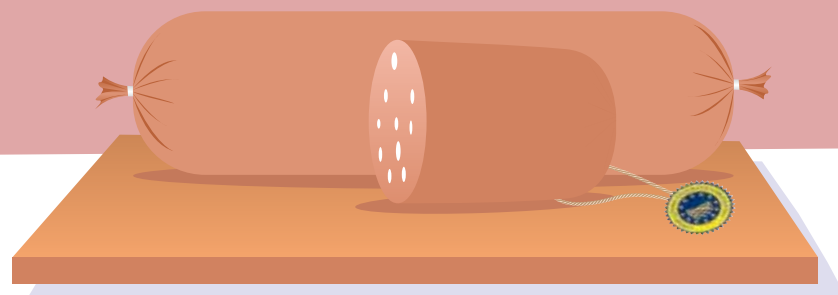
I prodotti biologici devono essere ottenuti rispettando precise regole di produzione tradizionale e sono riconoscibili dalla dizione in etichetta "Agricoltura biologica - Regime di controllo CE". Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e le Regioni hanno realizzato il Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica (SINAB), che offre informazioni e servizi ai consumatori e agli operatori del settore per lo sviluppo e la valorizzazione dell'agricoltura biologica italiana.

Link utile: www.sinab.it

IN ITALIA

PAT - Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Suddivisi in categorie precise, i PAT, regolamentati dall' art. 8 del D. Lgs. 173 del 1998 e dal Decreto Ministeriale 350 del 1999 successive modifiche, puntano la loro specificità su una produzione imprescindibilmente legata a metodi tradizionali. A differenza di DOP e IGP, essi hanno produzione e diffusione limitata e per la loro salvaguardia è stato creato un elenco ufficiale a cura del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in cui sono presenti oltre 4000 prodotti definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano.



Salumi DOP e IGP



Bresaola della Valtellina IGP

Regione: Lombardia

Provincia: Sondrio

Le prime testimonianze letterarie relative alla produzione della bresaola risalgono al XV secolo, ma è molto probabile che l'origine di questo salume sia molto più antica. Fino ai primi decenni dell'Ottocento la produzione rimane circoscritta all'ambito familiare, nella seconda metà del Novecento il prodotto varca i confini nazionali per essere esportato nella vicina Svizzera. Caratteristica della provincia di Sondrio, è ottenuta con carni bovine provenienti anche da altre zone, o d'importazione da Irlanda, Brasile e Argentina; ottima anche la variante bovina dello zebù. A seconda della fascia muscolare utilizzata, può essere di fesa, punta d'anca, sottofesa, magatello, noce o slinzega. (Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96)



Capocollo di Calabria DOP

Regione: Calabria

Province: Catanzaro, Cosenza, Crotone, Reggio Calabria, Vibo Valentia

La tradizione della lavorazione delle carni in Calabria risale con tutta probabilità ai tempi della Magna Grecia. Notizie storiche sugli insaccati si hanno invece dal XVII secolo. La produzione del Capocollo di Calabria segue questa tradizione millenaria. Si prepara utilizzando le carni della parte superiore del lombo del maiale, disossato, salato a secco o in salamoia, legato e appeso per la stagionatura. La presenza del giro di grasso nella fetta assicura la straordinaria morbidezza di questo salume. (Reg. CE n. 134 del 20.01.98 - GUCE L. 15 del 21.01.98)



Ciauscolo IGP

Regione: Marche

Province: Ancona, Macerata, Ascoli Piceno

Le origini del ciauscolo sono da ricercare nella tradizione contadina marchigiana, che ha sempre fatto un ampio uso di tutti i prodotti derivanti dalla macellazione del maiale, riserva di proteine indispensabile per affrontare

il freddo inverno. Le prime attestazioni ufficiali del prodotto risalgono alla metà del Settecento, anche se l'etimologia della parola viene fatta risalire alla parola latina "cibusculum", piccolo pasto, da portare con sé nei campi come spuntino durante il lavoro. Il Ciauscolo si ottiene dall'impasto di diverse parti di carne quali pancetta, spalla e rifilature di prosciutto e lonza, insaporito con sale, pepe nero macinato, vino e aglio pestato. Ha una forma cilindrica, con diametro tra 4,5-10 cm e una larghezza variabile tra 15 e 45 cm circa. La consistenza è molto morbida, fino alla spalmabilità. La fetta si presenta omogenea, di colore rosso-roseo uniforme. Il suo profumo aromatico, il gusto sapido e delicato, mai acido. (Reg. CE n. 729 del 10.08.09 - GUCE L. 207 del 12.08.2009)

Coppa Piacentina DOP

Regione: Emilia Romagna

Provincia: Piacenza

Prodotta con tutta probabilità fin dal tempo dei romani, è uno dei salumi emiliani più gustosi. Con il tempo la fama del prodotto crebbe e si espanse, tanto che la Coppa Piacentina divenne uno dei protagonisti del commercio tra Emilia Romagna e Lombardia. Di forma cilindrica, durante la stagionatura viene bagnata con vino bianco poiché ha tendenza a essiccarsi troppo. La fetta è di un bel rosso venato del grasso bianco rosato.

(Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96)

Cotechino Modena IGP

Regioni: Emilia Romagna, Lombardia, Veneto

Province: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona, Rovigo

Come lo zampone, la produzione di cotechino risale al secolo XVI, quando Mirandola fu assediata nel 1511 dalle milizie di Papa Giulio II. In quell'occasione, gli abitanti del posto si ingegnarono a insaccare la carne di maiale nella cotenna, inventando questo prodotto. L'impasto contenuto nel budello è un trito di cotenna (da cui prende il nome), carne magra e grasso di maiale, con l'aggiunta di spezie. Va cotto in acqua e si consuma tipicamente con le lenticchie o il puré di patate.

(Reg. CE n. 590 del 18.03.99 - GUCE L. 74 del 19.03.99)

Crudo di Cuneo DOP

Regione: Piemonte

Province: Cuneo, Asti, Torino

Il Crudo di Cuneo nasce dalla lavorazione delle cosce di suini, salate e stagionate, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Piemonte quando hanno raggiunto almeno otto mesi d'età. Le origini di questo prosciutto risalgono almeno al XVII secolo, come testimoniato da uno scritto del 1618 in cui si fa riferimento al lavoro dei norcini piemontesi. Nel corso dei secoli acquista un'importanza sempre maggiore: nel XIX secolo la borghesia lo eleva a vera e propria arte

e i maestri salumieri vengono ingaggiati per ricette personalizzate da nobiltà e clero. Il Crudo di Cuneo ha una consistenza morbida e compatta, dall'aroma dolce e fragrante. Il prodotto si presta molto bene come antipasto o secondo, mangiato da solo o accompagnato ad altri salumi e formaggi del luogo. È consigliato anche l'abbinamento con il melone e con i fichi, che ne esaltano il sapore.

(Reg. UE n. 1239 del 15.12.2009 - GUUE L. 332 del 17.12.2009)

Culatello di Zibello DOP

Regione: Emilia Romagna

Provincia: Parma

Di antica tradizione e lunga stagionatura, è un salume pregiato dal gusto delicato. Sembra che già nel XIV secolo fosse protagonista sulle tavole dei nobili della zona, nelle più importanti occasioni. La prima citazione ufficiale del Culatello risale invece al 1735, all'interno di un documento del Comune di Parma. La coscia di suino adulto viene privata della cotenna, del grasso e dell'osso, ridotta nella tipica forma a pera, sottoposta a salagione e ad investitura, ossia inserito in un budello e legato con lo spago. La stagionatura è di almeno 10 mesi.

(Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96)

Jambon de Bosses DOP

Regione: Valle d'Aosta

Provincia: Aosta

Probabilmente furono i Romani a diffondere il consumo di prosciutto in Val d'Aosta, ma le prime fonti che attestano la produzione di prosciutto risalgono al 1397. Nei Contes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard sono infatti citate le *tybias porci* prodotte nel territorio di Saint-Rhémy-en-Bosses. La posizione strategica della zona fece sì che questo prelibato prodotto fosse conosciuto già nel Medio Evo in gran parte dell'Europa Occidentale. Un salume di tradizione popolare, sanguigno nel colore, forte nella fibra, sapido, dal gusto quasi selvatico. Si produce unicamente nel territorio di Saint-Rhémy-en-Bosses, in provincia di Aosta.

(Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96)

Lard d'Arnad DOP

Regione: Valle d'Aosta

Provincia: Aosta

La prima citazione di questo salume risale al 1570. Una tradizione antica che segue tradizionali metodi di allevamento: i suini utilizzati per la produzione sono allevati a castagne e ortaggi. La stagionatura del lardo utilizza esclusivamente aromi locali e spezie come aglio, rosmarino, alloro, chiodi di garofano, cannella, ginepro, salvia, noce moscata e achillea millefoglie. È un lardo bianchissimo dai profumi del nord, viene tenuto in salamoia condita con ginepro, alloro, rosmarino, salvia, chiodi di garofano, cannella e noce moscata, stagionato in recipienti di legno.

(Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96)



Lardo di Colonnata IGP

Regione: Toscana

Provincia: Massa Carrara

Probabilmente uno dei prodotti più noti nel panorama del gusto italiano, tanto da divenire leggenda. La caratteristica del lardo di Colonnata è dovuta alla particolare lavorazione e conservazione. Viene infatti stagionato in conche di marmo proveniente dalla località dei "Canaloni", la cui presenza a Carrara risale almeno al XVII secolo. Un tempo era il cibo dei poveri, dei cavaori di marmo, estremamente nutriente e per questo molto diffuso. Gustoso e delicato ancora oggi viene prodotto con materie prime di qualità, compresi gli aromi con cui viene massaggiato, e stagionato a secco per sei mesi in conche di marmo. Ottimo servito su pane caldo.

(Reg. CE n. 1856 del 26.10.04 - GUCE L. 324 del 27.10.04)



Mortadella Bologna IGP

Regioni: Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Marche, Lazio, Prov. Aut. di Trento, Toscana

Province: Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Ancona, Ascoli Piceno, Macerata, Pesaro-Urbino, Roma, Frosinone, Viterbo, Latina, Rieti, Trento, Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Siena, Ferrara, Forlì - Cesena

Le sue radici affondano nel XVI secolo, mentre la tipica denominazione Bologna risale al 1661, quando il cardinale Farnese pubblicò nel capoluogo emiliano un bando ufficiale che codificava la produzione di questo salume. Protagonista della cucina dal Rinascimento a oggi, la Mortadella Bologna è inconfondibile per il suo sapore e il suo profumo. Per la mortadella viene impiegata carne di maiale finemente tritata, fino a ottenere un impasto omogeneo, cui vengono aggiunti i lardelli di grasso e aromi naturali (grani di pepe e talvolta pistacchi).

(Reg. CE n. 1549 del 17.07.98 - GUCE L. 202 del 17.07.98)



Pancetta di Calabria DOP

Regione: Calabria

Province: Catanzaro, Cosenza, Crotona, Reggio Calabria, Vibo Valentia

La Pancetta di Calabria è prodotta tradizionalmente nella regione da tempi antichissimi. Nel XVI secolo si collocano le prime testimonianze storiche della lavorazione della carne di maiale. Altri documenti importanti che testimoniano ulteriormente il radicamento della lavorazione delle carni sono i censimenti dell'epoca di Gioacchino Murat, risalenti ai primi anni del XIX secolo. Già a quei tempi erano evidenti le caratteristiche dei salumi calabresi come l'uso di spezie e aromi, derivati da piante locali. La Pancetta di Calabria, dalla caratteristica forma rettangolare, è ottenuta dal pezzo di sottocostato di suino che dopo la salatura viene lavato con acqua e bagnato con aceto di vino. La parte superficiale viene frequentemente cosparsa con peperoncino secco macinato.

(Reg. CE n. 134 del 20.01.98 - GUCE L. 15 del 21.01.98)



Pancetta Piacentina DOP

Regione: Emilia Romagna

Provincia: Piacenza

La pancetta piacentina è la tipica pancetta arrotolata. La tradizione della sua produzione si perde nel tempo. I registri comunali di Piacenza, risalenti al XV secolo, ne testimoniano la grande longevità e il legame con il territorio. Si presenta come un salume di forma cilindrica, dal peso di 4-8 kg, colore rosso vivo al taglio, inframmezzato dal bianco delle parti grasse. Proprio la grande percentuale di grasso conferisce a questo prodotto un odore e un sapore dolce e leggermente speziato. Gli animali che forniscono la carne devono provenire dall'Emilia-Romagna o dalla Lombardia, mentre la zona di lavorazione è la provincia di Piacenza.

(Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96 e Reg. UE n. 1170 del 10.12.10 - GUUE L. 327 dell'11.12.10)



Prosciutto di Carpegna DOP

Regione: Marche

Provincia: Pesaro-Urbino

È un prosciutto di tradizione antica che risale al tempo dei romani. La prima testimonianza della tradizione di salare prosciutti e altre carni consiste in un atto del 1407, ma nella contea di Carpegna l'importanza del sale per conservare la carne suina è testimoniata già nel Medioevo.

L'importanza del prosciutto nella tradizione della zona è testimoniata, nella chiesa di San Leo in Carpegna, da una tela del XVII-XVIII secolo, che raffigura, insieme a Sant'Antonio, un prosciutto. È solo dagli anni '70 del Novecento però che la produzione del Prosciutto di Carpegna ha raggiunto proporzioni industriali, sempre nel rispetto delle tecniche tradizionali. Dal gusto dolce e delicato, il pezzo intero può pesare tra gli 8 e 10 kg, la fetta si presenta color rosa salmone con bordatura di grasso non eccessiva.

(Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96 e Reg. UE n. 308 del 14.04.10 - GUUE L. 94 del 15.04.10)



Prosciutto di Modena DOP

Regione: Emilia Romagna

Province: Modena, Bologna, Reggio Emilia

Le origini del Prosciutto di Modena risalgono a tempi antichissimi, probabilmente all'età del bronzo. I Celti introdussero la pratica di conservare le carni col sale, mentre i Romani utilizzavano il prosciutto della zona durante le campagne militari per alimento. Nell'area di Modena sembra che la tradizione della produzione possa risalire al tempo degli etruschi. Il Prosciutto di Modena è un salume sapo-rito ma non salato, per il quale vengono utilizzate carni pregiate di animali macellati in varie regioni del Centro-Nord. La fetta si presenta di un bel colore rosso vivo.

(Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Prosciutto di Norcia IGP

Regione: Umbria

Provincia: Perugia

Secoli di storia dietro la produzione di questo prosciutto. La zona del Nursine era già famosa al tempo dei Romani per la produzione di prosciutto e per la lavorazione e la conservazione delle carni suine. La povertà dell'agricoltura di montagna favorirono infatti il diffondersi degli allevamenti. Nei secoli la pastorizia fu sostenuta, prima in epoca romana, durante la Repubblica e l'Impero Romano, e poi nelle epoche successive dallo Stato Pontificio. Un crudo saporito ma non particolarmente salato, con colorito dal rosa al rosso. È prodotto al di sopra dei 500 metri sul livello del mare.

(Reg. CE n. 1065 del 12.06.97 - GUCE L. 156 del 13.06.97 e Reg. CE n. 1082 dell'11.11.09 - GUCE L. 295 del 12.11.09)

Prosciutto di Parma DOP

Regione: Emilia Romagna

Provincia: Parma



La storia del Prosciutto di Parma risale a epoche lontanissime. Fu uno dei prodotti più apprezzati dai Romani, ma è tra il XIII e il XIV secolo che a Parma si forma la Corporazione dei Beccai, che si occupava della vendita della carne suina. Nel Cinquecento il poeta Pomponio Torelli parla del prelibato alimento in una poesia. Cento anni dopo è sulla tavola di Palazzo Farnese a Roma, offerto alla Regina Cristina di Svezia da Papa Alessandro VII. È un crudo rinomato per il suo gusto intenso e per il basso contenuto calorico; l'unico conservante ammesso nella lavorazione è il sale. Lo troviamo anche nell'impasto dei tradizionali tortellini emiliani.

(Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96 e Reg. CE n. 102 del 04.02.08 - GUCE L. 31 del 05.02.08 e Reg. UE n. 148 del 23.02.10 - GUUE L. 47 del 24.02.10)

Prosciutto di San Daniele DOP

Regione: Friuli Venezia Giulia

Provincia: Udine



Nella zona di San Daniele, esistono testimonianze di un'intensa attività di conservazione delle carni già in epoca preromanica e celtica. Il Prosciutto di San Daniele da allora ha attraversato la storia, conquistando la fama odierna. Tra i più grandi estimatori del prodotto si annovera anche Gabriele D'Annunzio. Oggi è uno dei prosciutti più diffusi sul territorio nazionale, ha un gusto dolce ed aromatico. Le carni provengono da animali allevati in varie regioni del centro nord, mentre la lavorazione avviene ancora esclusivamente nelle aziende del comune di San Daniele del Friuli, in provincia di Udine.

(Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Prosciutto di Sauris IGP

Regione: Friuli Venezia Giulia

Provincia: Udine

L'usanza di affumicare il prosciutto a Sauris ha origini molto antiche. Grazie ad alcuni documenti dell'archivio parrocchiale del paese (scampati a un disastroso incendio che lo distrusse quasi completamente il secolo scorso) è possibile ricostruire la nascita e lo sviluppo di questa tecnica unica, che univa il metodo prettamente nordico dell'affumicazione a quello di stampo latino che prevede l'uso del sale per la conservazione delle carni. La scarsità di prodotti agricoli locali, determinata dal clima e dalle caratteristiche del territorio, ha certamente contribuito all'evoluzione di tale consuetudine, che consentiva alle famiglie locali di utilizzare la carne di maiale per lungo tempo e in ottime condizioni. Il Prosciutto è ottenuto dalla lavorazione delle cosce di suini di razza *Large White*, *Landrace* Italiana e *Duroc* Italiana che vengono salate, affumicate e stagionate. Si presenta di forma tondeggiante, privo di zampino, con cotenna di colore uniforme noce-dorato e sfumature arancioni. Al taglio, il colore è rosso-rosato uniforme, con le parti grasse di colore variabile dal bianco al bianco-rosato. Il profumo è delicato e il gusto dolce, con una buona nota di affumicatura.

(Reg. UE n. 320 del 19.04.10 - GUUE L. 98 del 20.04.10)

Prosciutto Toscano DOP

Regione: Toscana

Province: Arezzo, Firenze, Grosseto, Siena, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pistoia, Pisa



La lavorazione del prosciutto in Toscana era già fiorente nel Medioevo, ai tempi di Carlo Magno. Ma fu nel Rinascimento che il Prosciutto Toscano cominciò a conoscere il successo che ancora lo contraddistingue. Furono i Medici a regolamentare per primi la produzione di questo prodotto. È un crudo stagionato, dotato di poco grasso e dal gusto assai saporito, conferito dal sale abbondante che secondo l'antichissima tradizione viene utilizzato per la sua conservazione e dall'utilizzo delle essenze tipiche del territorio d'origine.

(Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96 e Reg. UE n. 777 del 02.09.10 - GUUE L. 233 del 03.09.10)



Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP

Regione: Veneto

Province: Vicenza, Verona, Padova

La tradizione veneta di lavorare la carne per la conservazione risale al III secolo a.C. Di secolo in secolo i metodi di produzione andarono sempre più migliorando fino ad arrivare al XVII secolo, quando già era particolarmente noto un prosciutto con tutte le caratteristiche dell'attuale Prosciutto Veneto Berico Euganeo. Ancora oggi è un salume prodotto in piccole quantità, ma dal gusto particolarmente raffinato, frutto dell'abilità e della antica tradizione veneta nella lavorazione delle carni stagionate.

(Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Salame Brianza DOP

Regione: Lombardia

Province: Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Milano, Pavia, Varese

Il Salame Brianza DOP pare essere già protagonista della tavola in epoca longobarda. Nel Medioevo la sua fama crebbe rapidamente per il gusto e per le proprietà organolettiche. Questo salame dolce, tutto lombardo, si presenta di varie dimensioni, dall'aspetto rosso acceso e dalla fetta omogenea al taglio.

(Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)

Salame Cremona IGP

Regioni: Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Veneto

Province: Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova, Milano, Monza e della Brianza, Pavia, Sondrio, Varese, Bologna, Ferrara, Forlì-Cesena, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Rimini, Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbano Cusio e Ossola, Vercelli, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza

Gli archivi di Cremona custodiscono testimonianze rinascimentali di questo prelibato prodotto. Già all'epoca il Salame Cremona era conosciuto anche al di fuori del territorio, apprezzato soprattutto dai nobili. L'originale area di produzione un tempo era quella dominata dai popoli Longobardi, l'attuale territorio della provincia di Cremona; poi il salame si diffuse sempre più, interessando a metà Ottocento tutto il bacino della Val Padana e delle valli alpine e appenniniche vicine. Questo salame deve essere compatto e di consistenza morbida. La fetta al taglio si presenta compatta ed omogenea, il colore è rosso intenso ed ha un tipico odore speziato.

(Reg. CE n. 1362 del 23.11.07- GUCE L. 305 del 23.11.07)

Salame di Varzi DOP

Regione: Lombardia

Provincia: Pavia

Il salame era uno degli alimenti prediletti dai Longobardi per la sua durabilità, ed è proprio all'epoca dei re longobardi che si fa risalire la nascita del salame di Varzi. Già in epoca medievale questo salame incontrava il gusto di tutti i palati, anche dei più raffinati.

Nel XIII secolo i Marchesi Malaspina lo offrivano agli ospiti come piatto d'eccezionale prelibatezza. Il salame di Varzi è ancora oggi un prodotto che utilizza materie prime nobili come la spalla, la coscia o il filetto del maiale, lavorati a grana grossa e conciatati con aromi quali pepe, aglio, noce moscata e vino rosso.

(Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Salame d'oca di Mortara IGP

Regione: Lombardia

Provincia: Pavia

Probabilmente il salame d'oca fu prodotto dalle comunità ebraiche diffuse in Lomellina che, ai tempi di Ludovico il Moro, commissionarono ai salumieri degli insaccati di oca, nel rispetto delle regole della cucina kasher che proibisce il consumo della carne di maiale. Al 1780 risalgono le prime testimonianze della diffusione di questo prodotto ma bisognerà attendere il Novecento per la sua popolarità. Oggi viene preparato con parti uguali di carne magra di oca, carne magra di maiale, come coppa del collo o spalla, e grasso del maiale, come pancetta o guancia. Il trito di carne aromatizzato con sale, pepe e aromi viene racchiuso nella pelle di oca e cucito a mano. Dopo qualche giorno di asciugatura si passa quindi alla bollitura in acqua calda.

(Reg. CE n. 1165 del 24.06.04 - GUCE L. 224 del 25.06.04)



Salame Piacentino DOP

Regione: Emilia Romagna

Provincia: Piacenza

Il Salame Piacentino già nel Settecento era protagonista dei pasti più raffinati. La sua prelibatezza conquistò in quell'epoca Filippo V di Spagna e la sua corte. Fu Giulio Alberoni, potente cardinale piacentino di umili origini, a far conoscere il prodotto in Francia e in Spagna. Un'armonia di gusti preparata con il magro e i lardelli del suino, sale, spezie, vino bianco, aglio e budello naturale.

(Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 - GUCE L. 163 del 02.07.96)



Salame S. Angelo IGP

Regione: Sicilia

Provincia: Messina

Il Salame S. Angelo prende il nome dal paese siciliano di produzione. La sua storia è antichissima, documentata sin dall'epoca arabo-normanna: nel XII secolo, infatti, i Normanni introdussero nuovi usi nel territorio siciliano, compresa l'abitudine al consumo di carne suina, in contrapposizione alle usanze imposte dai dominatori arabi, per i quali la carne di maiale era decisamente proibita. S. Angelo è diventato così il depositario di una tradizione unica in tutta l'isola, tramandata con cura fino ai giorni nostri. Il salame di S. Angelo viene ottenuto dalle parti più nobili del suino, scelte con procedimenti molto antichi: lombata, coscia, spalla, filetto, lonza, collo, coppa e pancettone di prima qualità e circa un 20% di grasso (ad esclusione del lardo). Le carni vengono poi tagliate a cubetti a "punta di coltello", ridotte a grana "grossa", lavorate e impastate con sale marino e pepe nero a mezza grana per favorirne una migliore conservazione. La sua consistenza è tenera e compatta, il colore rosso rubino, con granelli bianchi di grasso ben distribuiti. Ha un sapore leggermente speziato e un aroma fragrante, dolce e caratteristico.

(Reg. CE n. 994 del 25.09.08 - GUCE L. 258 del 26.09.08)



Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

Regioni: Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana, Umbria, Molise, Veneto

Province: L'Aquila, Chieti, Pescara, Teramo, Bologna, Ferrara, Forlì, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine, Roma, Frosinone, Rieti, Latina, Viterbo, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Ancona, Ascoli Piceno, Macerata, Pesaro-Urbino, Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Arezzo, Siena, Firenze, Pisa, Pistoia, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Perugia, Terni, Campobasso, Isernia, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza

Il nome di questi salamini deriva dall'uso che ne facevano un tempo i cacciatori. I salamini erano infatti l'alimento nutriente e preferito durante per le escursioni e le battute di caccia. Piccoli, particolarmente morbidi e dal gusto dolce e saporito, i salamini hanno forma cilindrica, al tatto sono compatti, il colore è rosso rubino, con granelli di grasso uniformemente distribuiti. Un alimento ideale da consumare sia durante il pasto che per un veloce spuntino o un aperitivo.

(Reg. CE n. 1778 del 07.09.01 - GUCE L. 240 del 08.09.01)

Salsiccia di Calabria DOP

Regione: Calabria

Province: Catanzaro, Cosenza, Crotone, Reggio Calabria, Vibo Valentia

Si presenta di forma cilindrica, intrecciata a catenella o legata a formare una U. La Salsiccia di Calabria fa parte della grande tradizione calabrese della lavorazione delle carni. Da prodotto abitualmente consumato in ambito familiare, la Salsiccia di Calabria è diventata rinomata per la sua prelibatezza. È una salsiccia stagionata di grana media, con carni prelevate dalla spalla e dal sottocostola del suino, il cui interno si presenta rosso più o meno acceso a seconda che sia dolce, con pepe nero, o piccante con peperoncino.

(Reg. CE n. 134 del 20.01.98 - GUCE L. 15 del 21.01.98)



Sopressa Vicentina DOP

Regione: Veneto

Provincia: Vicenza

A Vicenza, già nel 1862, è testimoniata l'attenzione alla distinzione tra salame e sopressa. Un prodotto legato profondamente al territorio che, dalle tavole dei vicentini, già negli anni '50 del Novecento diventa protagonista delle feste tradizionali di tutta la zona. La sopressa ha forma cilindrica, leggermente arcuata. Al taglio, la carne è di colore rosso tendente al rosaceo, mentre la pasta è compatta ma tenera. Il pepe, unito ad altre spezie e in alcuni casi anche aglio, le conferiscono un caratteristico sapore delicato, leggermente dolce e con gusto lievemente speziato.

(Reg. CE n. 492 del 18.03.03 - GUCE L. 73 del 19.03.03 e Reg. UE n. 588 del 05.07.10 - GUUE L. 170 del 06.07.10)



Soppresata di Calabria DOP

Regione: Calabria

Province: Catanzaro, Cosenza, Crotone, Reggio Calabria, Vibo Valentia

Deve il suo nome alla "pressatura". È forse l'insaccato più conosciuto della terra calabrese, che nasce da una cultura antica. In origine la Soppresata di Calabria era un prodotto strettamente legato alla lavorazione casalinga e familiare delle carni. Già nei censimenti di Gioacchino Murat, risalenti agli inizi del XIX secolo si parla di "soppresate". La produzione rispetta ancora la tradizione. L'insaccato, dalla forma tondeggiante irregolare, che contiene carne magra di maiale tagliata in grossi pezzi, alcuni pezzetti di grasso, sale e grani di pepe nero, viene pressato per circa una settimana. Poi si passa all'asciugatura, spesso accendendo un fuoco nell'ambiente per donare un leggero sapore affumicato, quindi si ripete la procedura della "soppressa", e si passa alla stagionatura. La soppresata Calabrese è dolce o piccante: quella dolce è aromatizzata con pepe nero, a quella piccante viene aggiunto del peperoncino. (Reg. CE n. 134 del 20.01.98 - GUCE L. 15 del 21.01.98)



Speck dell'Alto Adige IGP

Regione: Provincia Autonoma di Bolzano

Provincia: Bolzano

La produzione risale al 1289, ma è solo nel Settecento che questo prelibato prodotto viene chiamato speck. Inizialmente veniva prodotto esclusivamente per il consumo familiare, tradizione che non si è interrotta perché ancora oggi lo speck altoatesino è protagonista dei banchetti in occasione di festeggiamenti e cerimonie di benvenuto. Con il pane e il vino è la tipica merenda sudtirolese. Lo speck è soggetto a una leggera affumicatura a bassa temperatura, attorno ai 20°, e stagionato per ventidue settimane. Questo procedimento e gli aromi utilizzati, pepe nero, bacche di ginepro, aglio e peperoncino, gli conferiscono un gusto inconfondibile.

(Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 - GUCE L. 148 del 21.06.96)



Zampone Modena IGP

Regioni: Emilia Romagna, Lombardia, Veneto

Province: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona, Rovigo

Come per il cotechino, la nascita dello zampone risale al secolo XVI, nell'anno 1511, quando le milizie di Papa Giulio II assediavano Mirandola. Gli abitanti del posto si ingegnarono a insaccare la carne di maiale nella cotenna, inventando il cotechino, e, successivamente, nelle zampe, dando origine allo zampone. Cominciò a diffondersi nel territorio per tutto il Settecento. Lo zampone è realizzato con cotenna e carne suina tritata, salata e speziata inserita nella pelle della zampa anteriore del suino, di cui prende la forma. La sua lavorazione comprende una miscela di carni suine (guancia, testa, gola, spalla), con aggiunta di sali, aromi e spezie. Morbida al taglio, la fetta si presenta compatta, di colore roseo tendente al rosso. (Reg. CE n. 590 del 18.03.99 - GUCE L. 74 del 19.03.99)

Gustosi prodotti tradizionali

Tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali spiccano la calabrese Nduja e la Mortadella di Campotosto, prodotta nel territorio dell'omonimo comune in provincia dell'Aquila e nelle zone limitrofe.

Nduja

Il peperoncino calabrese è la peculiarità di questa salsiccia morbida, dal gusto forte e deciso, che si consuma spalmata su crostini o in alcune preparazioni di piatti tipici. Per ogni 2 kg di parti grasse del maiale (lardo, pancetta) si aggiunge fino a 1 kg di peperoncino. Il nome deriva forse dal termine francese *andouille*, salsiccia appunto.

Mortadella di Campotosto

Salume tipico del territorio aquilano, chiamato anche Coglioni di mulo, ha la forma ovoidale dal peso di 400-500 g. Al suo interno è inserita una barretta di lardo che conferisce alla fetta il caratteristico quadratino bianco centrale. La preparazione prevede che l'impasto venga mantecato per due ore in un recipiente di legno, detto *scifone*, condito con sale, pepe, vino bianco, chiodi di garofano e cannella; viene poi insaccato a mano nel budello.



24



Ricette

Bresaola rughetta e scaglie di parmigiano

Ingredienti per 4 persone: 2 etti di bresaola, 4 mazzetti di rucola, 2 etti di parmigiano intero, extravergine d'oliva, sale, 1 limone.

Disporre in ordine su un piatto piano le fette di bresaola, sistemarvi sopra la rucola ben fresca e accuratamente lavata, guarnire con lamelle di parmigiano. Condire infine con sale, pepe nero macinato al momento, succo di limone e un giro d'olio extravergine d'oliva. Un piatto veloce, fresco e ben bilanciato, in cui la presentazione è importante. Ideale come antipasto o piatto unico.

Strudel speck e zucchine

Ingredienti per 4 persone: 1 rotolo di pasta sfoglia, 2 zucchine, 150 g di speck, 250 g di fontina, sale, pepe, olio d'oliva extravergine.

Lavare e spuntare le zucchine, quindi tagliarle a fette di circa 3mm nel senso della lunghezza. Friggere le zucchine in abbondante olio d'oliva extravergine. Sgocciolare le zucchine fritte quindi salarle e peparle. Per una ricetta più leggera si possono grigliare le zucchine invece di friggerle. Stendere il rotolo di pasta sfoglia su una teglia; disporre al centro le fette di speck poi le zucchine e le fette di fontina. Continuare a strati alternati sovrapponendo uno strato di speck, uno di zucchine e uno di fontina. Richiudere la pasta sfoglia sigillando bene i bordi. Spennellare lo strudel speck e zucchine con un tuorlo sbattuto o con un po' di latte e metterlo su una placca da forno. Infornare a 200° e cuocere per 30 minuti circa. Lasciar raffreddare quindi tagliare a fette e servire.

Zampone e/o cotechino con lenticchie

Ingredienti per 6 persone: 1 zampone, 250 g di lenticchie, concentrato di pomodoro, passata di pomodoro, 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 dado da brodo, olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Preparazione lenticchie: tagliare e soffriggere sedano, carota e cipolla con un filo d'olio extravergine d'oliva, aggiungere il concentrato e la passata di pomodoro, bollire per cinque minuti e aggiungere le lenticchie (verificare se le lenticchie devono essere lasciate prima a bagno nell'acqua), aggiungere il dado, sale e pepe e bollire per circa un'ora. Preparazione zampone: mettere lo zampone precotto in una pentola con acqua fredda e bollire per mezz'ora. Ultimare le cotture e presentare in un piatto di portata lo zampone con le lenticchie.



25