

I SALAMI CRUDI

SALAME PIACENTINO DOP:

è preparato con pura carne di suino, accuratamente selezionata, a cui si aggiungono, grasso che va dal 10 al 30% in funzione della parte magra utilizzata. Per la parte magra sono esclusi i tagli di carne provenienti dallo spolpo di testa, mentre per la parte grassa può essere utilizzato, lardo, gola e parti di pancetta prive di grasso molle. Dopo la triturazione a pasta grossa vengono aggiunti sale, pepe in grani, noce moscata, nitrato e nitriti, poco prima dell'insacco, pepe e aglio pestati in mortaio e disciolti in vino. Si distingue dagli altri prodotti per la sua compattezza e consistenza non elastica, per la sua omogeneità e per la colorazione rosso rubino. Il gusto è dolce e delicato. Si tratta di un salame che, viene insaccato esclusivamente in budello naturale (quindi mai sintetico). Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 45 giorni dalla data di salatura. Il Salame Piacentino è privo di lattosio e di farine di latte, presenta un pH moderatamente alto con conseguente esaltazione delle qualità organolettiche, presenta proteine più elevate e minore quantità di grasso rispetto agli altri salami. Tradizionalmente viene tagliato in modo diagonale creando quindi delle fette ovali, di lunghezza circa doppia rispetto al diametro del salame. Tradizionalmente le fette devono essere spesse quanto un grano di pepe.



ZONA DI PRODUZIONE
Intera provincia di Piacenza

I SALAMI CRUDI

SALAME FELINO IGP:

è preparato con pura carne di suino, accuratamente selezionata, a cui si aggiungono, nella proporzione del 25-30%, le parti grasse a costituzione più dura. Dopo la triturazione a pasta grossa vengono aggiunti sale, pepe in grani e nitrato, poco prima dell'insacco, pepe e aglio pestati in mortaio e disciolti in vino bianco secco. Si distingue dagli altri prodotti per la sua compattezza e consistenza non elastica, per la sua omogeneità e magrezza, e per la colorazione rosso rubino. Il gusto è dolce e delicato. Si tratta di un salame che, viene insaccato esclusivamente in budello naturale (quindi mai sintetico).

Il Salame Felino è privo di lattosio e di farine di latte, presenta un pH moderatamente alto con conseguente esaltazione delle qualità organolettiche, presenta proteine più elevate e minore quantità di grasso rispetto agli altri salami.

Tradizionalmente viene tagliato in modo diagonale creando quindi delle fette ovali, di lunghezza circa doppia rispetto al diametro del salame. Tradizionalmente le fette devono essere spesse quanto un grano di pepe.



ZONA DI PRODUZIONE
Intera provincia di Parma

I SALAMI CRUDI

SALAME PIEMONTE IGP:

Il 'Salame Piemonte' è **caratterizzato dalla presenza nell'impasto di vino rosso piemontese** a denominazione di origine, da varietà Nebbiolo, Barbera e Dolcetto. Morbido e dolce, anche per il **breve periodo di maturazione**, presenta forma cilindrica e fette, di colore rosso rubino, inframmezzate da parti grasse bianche di forma allungata, compatte e omogenee. Il **profumo è delicato**; emergono i sentori dell'aglio e del vino utilizzati in fase di impastatura. Il sapore è fine e **leggermente speziato** (oltre al pepe possono esser presenti nell'impasto chiodi di garofano e noce moscata). Per la produzione del Salame Piemonte vengono utilizzate la **muscolatura striata proveniente dalla coscia, dalla spalla e dalla pancetta** del suino e la parte adiposa derivante dalla pancetta, dalla gola e dal lardo. Caratteristica del Salame Piemonte è il coinvolgimento dell'**intera filiera regionale nella fase produttiva**: la nascita, l'allevamento, la macellazione dei suini, così come la lavorazione, la stagionatura e il confezionamento dei prodotti, avvengono all'interno della regione subalpina. Si tratta di una tradizione regionale perfezionata nel corso del tempo, che ha conquistato i gusti e le abitudini dei consumatori locali. Il Salame Piemonte viene prodotto in tutto il territorio regionale.



ZONA DI PRODUZIONE
Intera Regione Piemonte

I SALAMI CRUDI

Soprèssa Vicentina DOP: si presenta cilindrica, leggermente arcuata. La lunghezza è variabile (da 25-30 a 40-50 cm) e il diametro (da 7-8 a 10-12 cm). Il peso è variabile tra 0,7 kg e oltre 7 kg. La stagionatura fa assumere esternamente alla Soprèssa Vicentina il colore prima biancastro e poi grigio-marrone scuro della muffa di cui si ricopre. Al taglio, la carne appare di colore rosso tendente al rosaceo, con la caratteristica irregolare mazzatura bianca dovuta alla componente di grasso che avvolge la parte proteica.

Profumo: speziato, con eventuale fragranza di erbe aromatiche con o senza aglio;

Sapore: delicato, leggermente dolce e pepato o di aglio;

Colore: rosato, tendente al rosso;

Consistenza: grana medio grossa, poca resistenza alla masticazione.

ZONA DI PRODUZIONE
Intera provincia di Vicenza



I SALAMI CRUDI

SALAME DI VARZI DOP :tagli pregiati (coscia, spalla, lonza, coppa e filetto, oltre a guancia e pancetta per il grasso), secondo le proporzioni stabilite dal disciplinare di produzione. Si procede ad una tritatura grossolana delle parti magre e grasse, che sono poi aromatizzate con sale marino, pepe nero intero, spezie, aglio e vino rosso. I salami passano quindi alla stufatura (a 18-26°C) che dura da uno a quattro giorni a seconda delle dimensioni dell'insaccato. Si passa poi alla asciugatura, che dura circa una settimana, e che avviene in locali arieggiati, con umidità e temperatura controllate (temperatura massima 18-20°C).

Segue infine la stagionatura, il Salame di Varzi con budello cucito doppio, del peso da 1 a 2 kg e oltre, stagiona per almeno 90 giorni; i cacciatori più piccoli, di 100-200 grammi, stagionano per 22 giorni. La stagionatura avviene nelle antiche cantine di Varzi, ambiente naturale con un microclima unico (10-12 gradi con umidità del 95%). Durante questa fase ogni salame viene periodicamente spazzolato per rimuovere le muffe che si formano sulla superficie, per favorire la traspirazione del budello e per raggiungere la maturazione ottimale.

Il sapore è gradevolmente aromatico, pieno e saporito.

ZONA DI PRODUZIONE
C. M. Oltrepò Pavese



I SALAMI CRUDI

Il Salame Brianza DOP: è costituito dall'impasto di carne suina: spalla disossata e snervata secondo buona tecnica, friscoli di banco e triti di prosciutti, pancette e/o gole senza grasso molle, sale, pepe a pezzi e/o macinato. È consentito l'uso di carne congelata.

Lunghissima la **lista degli altri ingredienti:** vino, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, acido ascorbico e suo sale sodico, aglio in dose minima.

Il budello può essere naturale o sintetico.

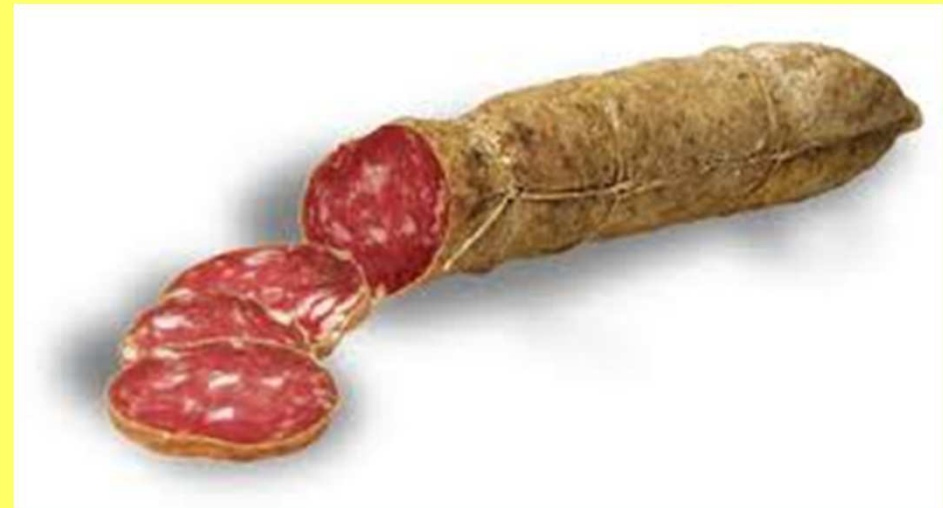
ZONA DI PRODUZIONE
Intera Brianza, province di
Milano, Lecco, Como.



I SALAMI CRUDI

Il Salame di Cavallo : E' un insaccato prodotto nella provincia di Padova e può essere gustato sia crudo che cotto.
Si utilizza il 60% di carne equina e il 40% di carne suina che vengono lavorate e insaccate; il prodotto finito ha un diametro variabile tra 7-9 cm, una lunghezza tra 20-30 cm e un peso finale compreso tra 800 - 1000 gr.
E' caratterizzato da una colorazione intensa della parte magra della fetta.

ZONA DI PRODUZIONE
In tutta la provincia di Padova.



I SALAMI CRUDI

MORTANDELA: Salume del tutto diverso dalla mortadella, dividerebbe con questa l'etimo del nome derivante dalla parola romana MORTARIUM. La carne di maiale e il fegato sono macinati e impastati insieme a sale, pepe, spezie e una piccola quantità di vino bianco o rosso. Dall'impasto ottenuto si formano con le mani delle polpette (100 – 250 gr) disposte nei retini di maiale e cosparse di farina gialla. La mortandela della Val di Non viene anche affumicata. Stagionata fino a 120 giorni può essere consumata cruda o cotta.

ZONA DI PRODUZIONE:
Trentino Alto Adige nelle zone
Alta e Bassa Val Sugana e Val
di Non



I SALAMI CRUDI

Il Salame del Friuli : La carne suina viene Disossata e mondata.

- Triturazione carne (70%) e grasso (30%) – grana media (8mm)
- Miscelazione con event. aggiunta di grasso e concia (con o senza aglio, pepe in varie dimensioni)
- Insaccatura
- Bucatura
- Legatura
- Stufatura
- Asciugatura
- Stagionatura

Variante con taglio a punta di coltello e affumicato (Carnia)

ZONA DI PRODUZIONE

In tutta la Regione Friuli Venezia Giulia.



I SALAMI CRUDI

I SALAMI BIOLOGICI

Il salame “biologico” è fatto di materia prima è di origine biologica, cioè deriva da animali allevati con metodo biologico.

Tale metodo deve rispondere alla normativa di riferimento, in vigore dal **1° gennaio 2009**: il [Regolamento \(CE\) n. 834/2007](#) del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici (che abroga il regolamento CEE n. 2092/91) ed il [Regolamento 889/2008](#) della Commissione recante le modalità di applicazione del Regolamento 834/2007.



I SALAMI CRUDI

I SALAMI BIOLOGICI

Un **salume a marchio biologico**, oltre a garantire al consumatore determinati standard di prodotto, assicura anche i **vantaggi propri del metodo di produzione (allevamento) biologica** che, innanzitutto, pone, quale obiettivo, il **benessere dell'animale**.

La normativa prevede il rispetto delle esigenze comportamentali specifiche di ogni specie, tra cui **ambienti ben arieggiati** e naturalmente illuminati, oltre che **sufficientemente spaziosi**.

Ad esempio, gli animali devono poter accedere liberamente agli spazi aperti e ai suini deve essere garantita la possibilità di grufolare, cioè di svolgere quella naturale attività che il suino attua per procacciarsi il cibo e che viene invece impedita completamente nell'allevamento intensivo.

Un elevato grado di benessere dell'animale si traduce, nell'ottica del metodo biologico, **in un migliore stato sanitario** e, quindi, nella mancata assunzione di farmaci od ormoni (peraltro vietati a scopo preventivo).

I SALAMI CRUDI

I SALAMI BIOLOGICI

Anche il mangime somministrato all'animale **deve essere necessariamente biologico**, e questo costituisce un'ulteriore tutela a vantaggio del consumatore che usufruirà un domani del salume proveniente dall'animale in tal modo alimentato.

Con le medesime finalità, viene **proibito** l'uso di farmaci allopatici di sintesi chimica a scopo preventivo, **l'utilizzo di O.G.M.** (organismi geneticamente modificati) e l'uso di stimolatori della crescita.

Nel caso di patologie, la legislazione esprime la **forte preferenza a ricorrere** alla medicina non convenzionale veterinaria che, tra le altre pratiche dolci, fa uso di **prodotti fitoterapici** ed omeopatici. I medicinali veterinari allopatici di sintesi chimica, compresi gli antibiotici, possono essere utilizzati in caso di necessità e condizioni rigorose, ove risultino inappropriati i prodotti omeopatici, fitoterapici e altri prodotti.



I SALAMI CRUDI

I SALAMI BIOLOGICI

Il **logo ufficiale del biologico**, creato dalla UE per distinguere un prodotto certificato e realmente “bio”, è **obbligatorio** sui prodotti alimentari provenienti da agricoltura biologica **dal 1° luglio 2010**. Il logo UE dà ai consumatori la **sicurezza che almeno il 95% degli ingredienti del salame è stato prodotto con metodo biologico** e, quindi, assicura la conformità con il regolamento europeo sull'agricoltura biologica.

Tuttavia sono **ammessi**, come additivi per i salami, il **nitrito di sodio** e il **nitrate di potassio**

Nitriti (E249, E250) e i nitrati (E251, E252) si trasformano in **nitrosammine**, composti sospetti cancerogeni



I SALAMI CRUDI

BUONA DEGUSTAZIONE