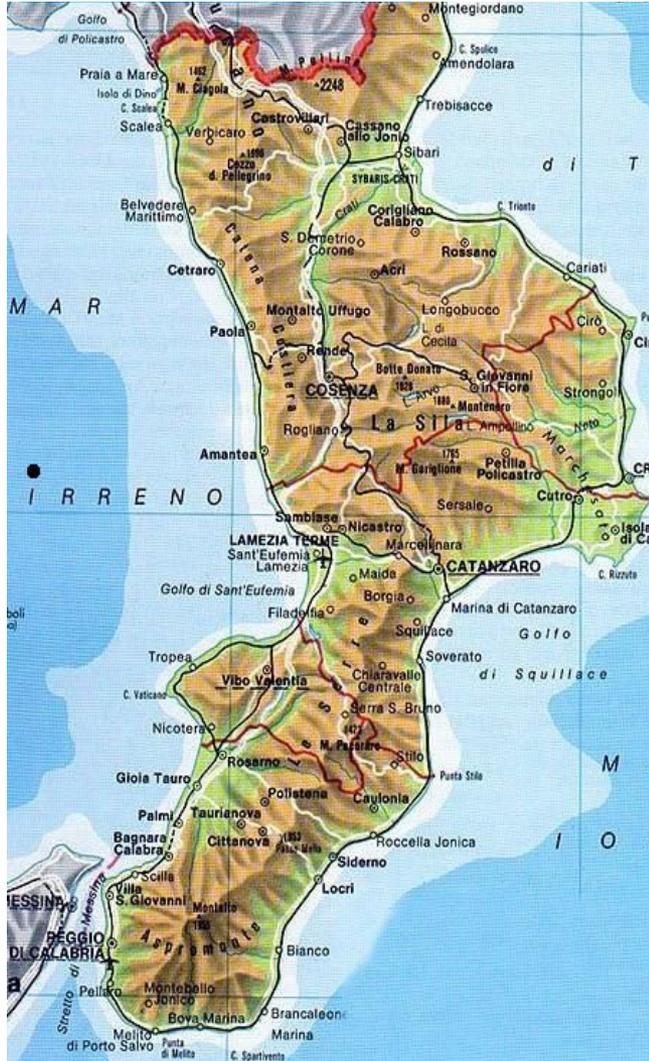




## ***I SALUMI CALABRI***

***M. A. Alessio Falcone***

# La Calabria - Clima e territorio



**Calabri** = Roccia

Le pianure coprono circa il 9% del territorio

Clima continentale montano con inverni freddi e nevicate sulla Sila, sull'Aspromonte e al confine con la Basilicata sul massiccio del Pollino dove si arriva a m. 2.248 di altitudine

Due mari:

**Ionio** → litorale più secco e arido

**Tirreno** → con un clima più mite

# La razza autoctona

## Il nero Calabrese o Apulo Calabrese



**Le origini** non sono conosciute, sembra però che derivi dal ceppo Pugliese, assai diffuso in tutto il meridione, che a sua volta deriva dal suino Casertano.

### **Caratteristiche fisiche:**

- ◇ Morfologia tipica del suino iberico-mediterraneo
- ◇ Profilo fronte-nasale rettilineo, testa conica
- ◇ Orecchie rivolte in avanti a coprire gli occhi
- ◇ Mantello nero con setole abbondanti
- ◇ Taglia medio piccola rustica e robusta

## CONSORZIO DI TUTELA DEI SALUMI DI CALABRIA A DOP



## I Salumi DOP della Calabria

# Salumi DOP della Calabria

- ❖ Capocollo di Calabria Dop
- ❖ Soppressata di Calabria Dop
- ❖ Salsiccia di Calabria Dop
- ❖ Pancetta di Calabria Dop



# Consorzio di Tutela

Il Consorzio è un organismo senza fini di lucro che svolge, su incarico del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, le funzioni di tutela, vigilanza, promozione, valorizzazione, informazione al consumatore e cura generale degli interessi relativi alle DOP dei salumi di Calabria: Salsiccia di Calabria DOP, Soppressata di Calabria DOP, Capocollo di Calabria DOP, Pancetta di Calabria DOP.



## Le 4 DOP condividono alcuni requisiti:

- ❖ Zona di produzione: Regione Calabria
- ❖ Materie Prime: carne di suini **NATI** in Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia e Campania ma **ALLEVATI** dall'età di 4 mesi SOLO in Calabria. No verri e scrofe
- ❖ Caratteristiche fisiche del suino: peso non inferiore a kg. 140, età non inferiore a 8 mesi
- ❖ Razze consentite: Nero Calabrese, Large White, Landrace Italiana e loro incroci

- ❖ Presentare il marchio di qualità «Suino allevato in Calabria»
- ❖ Alimentazione dei suini: mangimi composti integrati di orzo, favino, ghiande, ceci, in misura non inferiore al 50% del contenuto.
- ❖ No patate e manioca.  
Nei 2 mesi precedenti la macellazione l'alimentazione deve essere prevalentemente proteica.
- ❖ E' vietata l'alimentazione a brodo, per ottenere carni più compatte.
- ❖ Concia ottenuta da ingredienti naturali: sale, pepe nero in grani e in polvere, pepe rosso

# Soppressata di Calabria Dop



## La Soppressata di Calabria DOP è l'insaccato calabrese più pregiato

- ❖ Materia prima:
  - prosciutto non meno del 50% filetto e/o spalla non più del 50%.
- ❖ Grasso:

lardo ben scelto ricavato dalla parte anteriore del lombo, vicino al capocollo, in percentuale variabile tra il 4% e il 15% per ogni kg di carne lavorata.
- ❖ Macinatura:

a medio taglio
- ❖ Concia:

sale, pepe nero in grani e in polvere, pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, crema di peperoni, vino aromi naturali semi di finocchio

- ❖ Additivi:  
destrosio, saccarosio, acido ascorbico(E300) e/o suo sale sodico ascorbato di sodio (E301) nitrato di potassio,(E252) nitrito di sodio (E250) starter
- ❖ Budello:  
naturale
- ❖ Legatura:  
manuale con spago
- ❖ Forma:  
cilindrica leggermente schiacciata, lunghezza tra 10 e 18 cm.  
diametro compreso tra 4 e 8 cm
- ❖ Stagionatura:  
almeno quarantacinque giorni

# Caratteristiche

- ❖ Forma:  
cilindrica, leggermente schiacciata  
lunga circa 10/18 cm e larga 4/8 cm
- ❖ Al taglio:  
fetta compatta, tendente al morbido
- ❖ Colorazione:  
rosso naturale, o rosso vivace  
uniforme a seconda della tipologia
- ❖ Odore:  
buona intensità
- ❖ Sapidità:  
equilibrata



# Salsiccia Dop

- ❖ Salame crudo a grana media stagionato
- ❖ Materia prima:  
carne fresca di spalla non inferiore al 50%
  
- carni della coscia non superiore al 15%  
e/o del sotto costola non superiore al 50%
  
- lardo compreso tra il 6 e il 20 % per ogni kg. di carne lavorata



# Caratteristiche

- ◇ Forma:  
cilindrica, a catenella 40 80 cm o legata a forma di U
- ◇ Aspetto esterno:  
rosso aranciato (pepe e peperoncino)
- ◇ Al taglio:  
grana media, grasso ben distribuito, di colore rosso vivo o rosso naturale
- ◇ Profumo:  
buona intensità e speziatura (vino, finocchio)
- ◇ Sapore:  
deciso con buona sapidità
- ◇ Indicazioni:  
piccante, dolce, bianca



Ringrazio tutti Voi per la cortese  
attenzione

M.A. Alessio Falcone