

- Salami Crudi Affumicati e non
- Salami Crudi DOP e IGP Italiani

## 2° Modulo – 5ª Lezione

maggio 2018

Dario Sarti

**ONAS**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



# Salami Crudi

Che cosa è un salame?



Dario Sarti

# Salami Crudi

Si intende per «**salame**» il prodotto di salumeria, costituito da carni ottenute da muscolatura striata appartenente **prevalentemente** alla carcassa di suino con aggiunta di **sale** ed eventualmente di carni di altre specie animali, macinate e miscelate con **grasso suino** in proporzioni variabili, ed insaccato in **budello naturale o artificiale**.

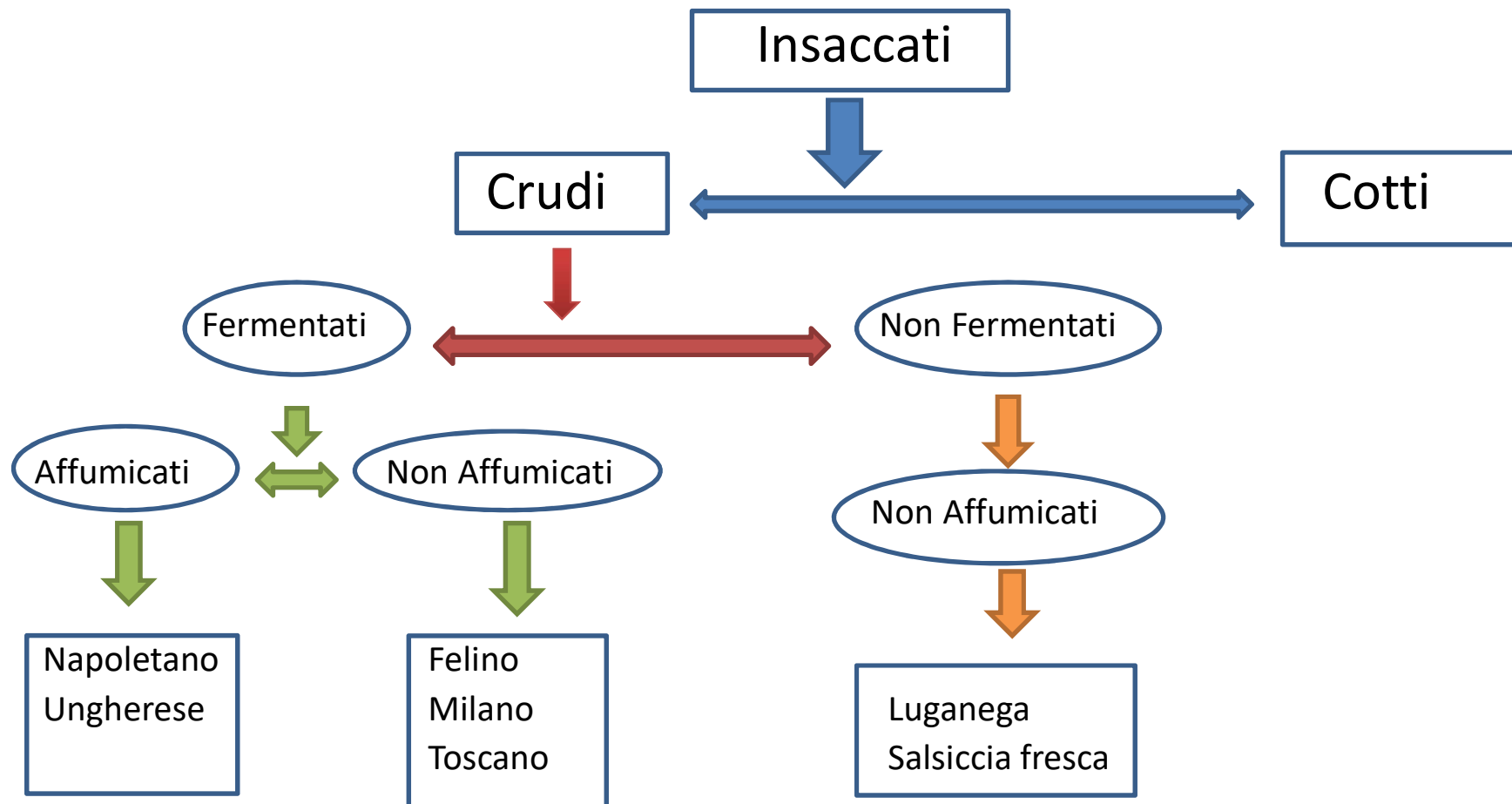
Il prodotto che contiene *carni separate meccanicamente (CSM)* non è commerciabile con la denominazione «**salame**» o con termini similari.

Decreto 21/09/2005 Mipaf; **modifiche del 26/05/2016**

Dario Sarti



# Salami Crudi



Dario Sarti

# Salami Crudi

<b>TIPOLOGIA SALUMI</b>	<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	<b>AREA DI ORIGINE</b>
•Affumicati	•Valle d'Aosta, Trentino Alto Adige	•Mitteleuropea
•Crudi e cotti, con basso contenuto di sale	•Piemonte, Lombardia, Veneto, Liguria, Emilia Romagna	•Celtica
•Prevalentemente crudi	•Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise	•Etrusco/Latina
•Speziati	•Campania, Basilicata, Calabria, Puglia, Sicilia	•Greca
•Piccola pezzatura	•Sardegna	•Punico/ Fenicia



# Salami Crudi

La composizione:



tagli magri => spalla, lombi, dorso e parti magre della rifilatura dei prosciutti, lardo e pancette (2/3)

tagli grassi => lardo dorsale, guanciaie, pancetta, grasso di gola (1/3)

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici



**DISOSSO, CERNITA E  
RAFFREDDAMENTO**

**TRITURAZIONE E  
CONCIA**

**MISCELAZIONE E  
IMPASTO**



**INSACCATURA**

**LEGATURA**

**ASCIUGATURA**

**STAGIONATURA**



Dario Sarti

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### **Disosso, Cernita e Raffreddamento**

- Le carni vengono separate dalle ossa
- Separate dai tendini e dalle parti connettivali
- Dai grassi molli

Quindi sezionate in pezzi, poste in contenitori di acciaio forati e riposti in celle frigorifere a temperature comprese tra 0 e 4° C



# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Triturazione

Le carni magre raffreddate vengono unite al grasso in proporzione variabile in relazione alla tipologia del prodotto  
(magro 70-80%                      grasso 30-20%)

Quindi si procede con la triturazione  
(le dimensioni variano in relazione alla tipologia del prodotto)

Nella fase di triturazione è importante evitare il surriscaldamento dell'impasto utilizzando coltelli affilati e velocità ridotte

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici



Dario Sarti

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### In relazione alla grana i salami si suddividono:

- Salami a grana grossa: Toscano, Fabriano, Felino, Ventricina, Varzi, Corallina
- Salami a grana fine: Milano, Cacciatorino, Ungherese

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici



← Salame Toscano

Salame Milano →



← Salame di Varzi

Salame Ungherese →



← Salame Felino

Salame Cacciatorino →



Dario Sarti

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Concia

In questa fase vengono uniti gli ingredienti e gli additivi

Per **additivo alimentare** si intende qualsiasi sostanza, normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari, per un fine tecnologico, nelle fasi di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti, che si possa ragionevolmente presumere diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti direttamente o indirettamente

[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?id=1170&area=sicurezzaAlimentare&menu=chimica](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1170&area=sicurezzaAlimentare&menu=chimica)

Dario Sarti





# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Concia

**Sale**: conservante, selettivo della flora batterica, legante, favorisce la disidratazione (dose max. consigliata 2,8 – 3,7%)

**Zuccheri**: sono il substrato per la fermentazione, mascherano il sapore amaro dei Nitrati e dei Nitriti, favoriscono il mantenimento del colore rosso al taglio (dose max. 1,5% ma quella consigliata è inferiore a seconda della stagionatura: 0,7% breve; 0,5% media; 0,3% lunga stagionatura; Destrosio, Saccarosio, Fruttosio, Lattosio

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Concia

**Latte in Polvere:** legante, acidificante, utilizzato in preparazioni industriali può favorire fenomeni di acidità in prodotti a lunga stagionatura (dose max 4%)

**Nitrati e Nitriti:** Azione antibatterica, antiossidante, selettiva della flora microbica, stabilizzanti del colore, flavour (dose max nitrati 0,03% nitriti 0,015%)

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Concia

**Acido Ascorbico:** Inibisce/ritarda l'ossidazione dei grassi e degli zuccheri, stabilizza il colore, inibisce la formazione delle nitrosammine (dose max 0,2%)

**Spezie:** Rallentano lo sviluppo batterico, hanno un'azione stimolante sui batteri lattici, flavour

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Concia

**Starter Microbici:** sono colture microbiche selezionate, diversificate rispetto alle aree di produzione, standardizzano le proprietà organolettiche, accelerano i processi fermentativi (tempi di stagionatura), migliorano la sicurezza igienica per la competizione con la flora contaminante.

Composti liofilizzati o congelati

Appartenenti ai generi *Pediococcus*, *Micrococcus*, *Debaryomyces* e alcune specie di *Staphylococcus*

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Concia



Dario Sarti



# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Miscelazione ed Impasto

Una volta triturata la carne e il grasso e aggiunta la concia è indispensabile far sì che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati tra loro

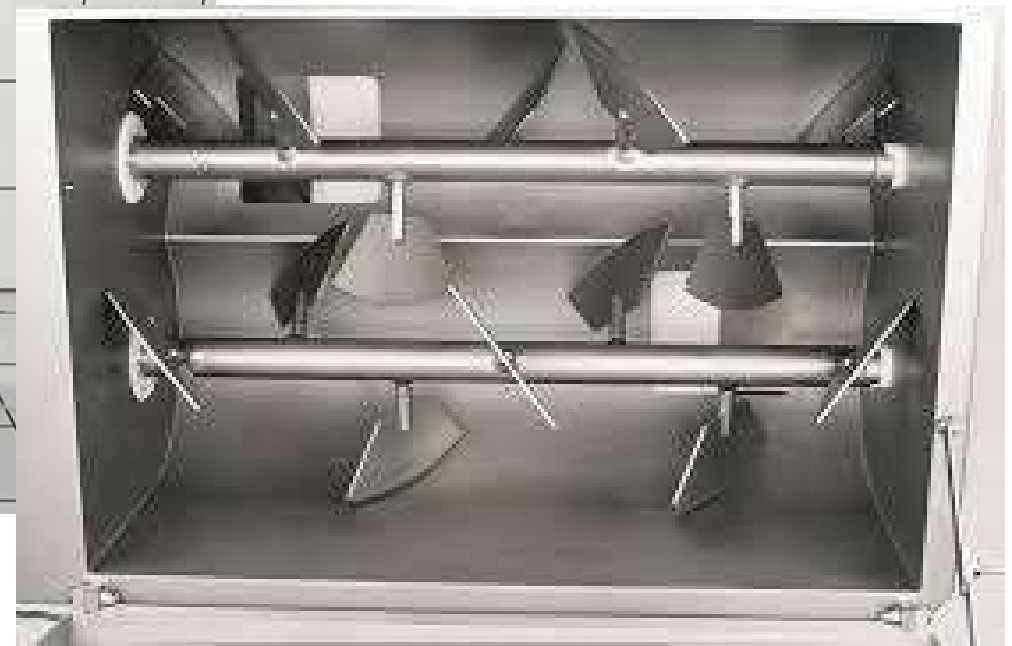
Si utilizzano degli appositi macchinari (industria) dotati di pale

Nella fase di impasto è di fondamentale importanza evitare il surriscaldamento e lo sfibramento della massa

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Miscelazione ed Impasto



Dario Sarti

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Insaccatura

Quando l'impasto è ben amalgamato si può procedere alla fase di insaccatura

Il pH dell'impasto deve essere compreso tra 5,8 e 6,1

L'impasto può essere messo a riposare in cella a temperature comprese tra 0° e 2° C per max. 24 ore (facoltativo)

Può essere fatta sotto vuoto

Altrimenti è necessario forare i budelli per eliminare eventuali sacche d'aria

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Insaccatura



Dario Sarti

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Insaccatura

L'involucro utilizzato per insaccare i salami è il **budello** che può essere:

- Naturale
- Artificiale
- Sintetico





# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Il Budello Naturale

Si ottiene dagli intestini di suini, equini, ovini e caprini, (gli animali devono essere stati sottoposti ad ispezione pre e post mortem da parte delle competenti autorità di vigilanza) opportunamente lavati sgrassati e disinfettati

Vengono poi selezionati e classificati, quindi salati

La commercializzazione avviene trascorsi almeno 30 giorni

La tipologia di budello e la sua dimensione determinerà il suo impiego

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Il Budello Naturale

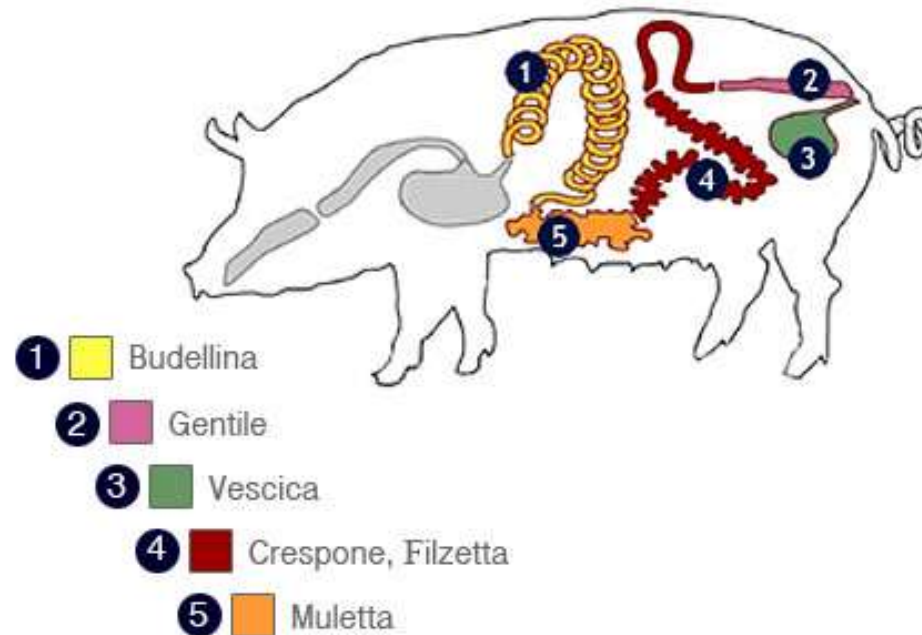
La scelta del budello influisce sulla qualità del prodotto:

- Budello grasso: poco permeabile, conferisce sapore acido
- Budello semigrasso: disidratazione graduale
- Budello magro: troppo permeabile, possibile incrostamento superficiale

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Il Budello



# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### **Il Budello Artificiale**

Si ottiene da budella naturali trattate termicamente

I Budelli collati sono budella naturali, generalmente di suino, sovrapposti in vari strati, fino ad ottenere la dimensione desiderata

La saldatura tra i vari strati avviene in modo naturale grazie alla formazione di catene proteiche

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### **Il Budello Sintetico**

Si ottiene a partire da fibre vegetali, generalmente il prodotto di partenza è la cellulosa

Il budello sintetico è molto versatile per dimensioni e resistenza

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Il Budello

In funzione del budello utilizzato (naturale, artificiale) cambiano i tempi di asciugatura e di stagionatura (maggiore o minore permeabilità dell'involucro)

La superficie del budello viene colonizzata da batteri, muffe e lieviti che, oltre ad avere un importante ruolo nel processo di stagionatura, concorrono a conferire al prodotto caratteristiche organolettiche particolari

La colonizzazione della superficie è in relazione alla tipologia di budello utilizzato

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Legatura

La metodologia di legatura ed i prodotti utilizzati possono variare in relazione alla tipologia di prodotto

Si usano spaghi, fili elastici, retine elasticizzate che possono essere di colori diversi (bianco, grigio, rosso...)

Può essere fatta manualmente o con l'ausilio di macchine



# Salami Crudi

Ultimata la legatura al salame viene applicato il sigillo che contiene una serie di informazioni tra cui:

- La ragione sociale della ditta produttrice
- La materia prima utilizzata:

S	=> Suino
B	=> Bovino
O	=> Ovino
E	=> Equino
SB	=> Suino, Bovino...
- Gli ingredienti in ordine decrescente

Se si utilizzano carni congelate va apposto un ulteriore sigillo

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Asciugatura

Si suddivide in due fasi:

- Sgocciolamento o spurgo o stufatura
- Asciugatura vera e propria



# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Asciugatura (Sgocciolamento o Stufatura)

- Può durare da poche ore a qualche giorno in funzione delle dimensioni del salme
- La temperatura del locale è di circa 22-24 °C
- In questa fase la temperatura del prodotto sale fino 18-19 °C

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Asciugatura

- È la fase più delicata nella produzione dei salami
- Ha una durata variabile (fino 7-8 giorni)
- Serve a far perdere acqua al prodotto
- La perdita di acqua deve essere uniforme in tutto lo spessore dell'impasto per evitare l'indurimento del budello
- Può essere effettuata a caldo ad una temperatura compresa tra i 15 e i 25 °C, oppure a freddo ad una temperatura compresa tra i 3 e i 7 °C
- I locali devono essere ventilati

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Asciugatura

Nel processo di asciugatura l'umidità dell'ambiente tende a crescere passando nella fase iniziale dal 70-75% fino a salire, alla fine del processo, all' 80-85%

Mentre la temperatura tende a diminuire

In questa fase si può formare della muffa superficiale che deve essere spazzolata per favorire la completa eliminazione dell'acqua

# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Affumicatura

Il processo di affumicatura consiste nel sottoporre il salume all'azione del fumo che si sprigiona dalla combustione di legni duri (non resinosi)

**Acido acetico, aldeide formica** ed altri componenti presenti nel fumo:

- Inibiscono lo sviluppo dei microrganismi
- Ritardano l'ossidazione dei grassi
- Aromatizzano il prodotto
- Asciugano la carne



# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Affumicatura

L'affumicatura può essere effettuata:

- A caldo (60 – 75°C)
- A freddo (16 – 25°C)
- Liquida





# Salami Crudi

## Cenni Tecnologici

### Affumicatura



# Salami Crudi

## Stagionatura

È la fase più lunga del processo produttivo di un salame e la sua durata dipende dal tipo di salume e dalle sue dimensioni

Nella fase di stagionatura si completa la disidratazione del prodotto fino ad un livello ottimale, si svolgono quei processi fermentativi ed enzimatici che conferiranno al prodotto la salubrità e la conservabilità nel tempo

# Salami Crudi

## Stagionatura

Avviene in appositi locali che devono rispondere a specifiche condizioni microclimatiche (temperatura di circa 10-12 °C con umidità intorno al 60%)

Durante il processo di stagionatura sulla superficie del budello si formano delle muffe che devono essere periodicamente spazzolate per favorire la corretta traspirazione del budello e l'ottimale maturazione del prodotto



# Salami Crudi



**Stagionatura**



Dario Sarti



# Salami Crudi

## Prodotti DOP

**Tutta** la produzione, la trasformazione e l'elaborazione del prodotto devono avvenire nell'area delimitata, nel rispetto di una ben definita ricetta tradizionale.

Il nome e le caratteristiche del prodotto devono essere dovute essenzialmente ed esclusivamente all'ambiente geografico, comprendente fattori naturali ed umani



# Salami Crudi

## Salami Italiani DOP

- Salame Brianza
- Salame Piacentino
- Salame di Varzi
- Salamini Italiani alla Cacciatora
- Salsiccia di Calabria
- Soppressata di Calabria
- Sopressa Vicentina



# Salami Crudi

## Prodotti IGP



La sigla identifica un prodotto originario di una regione e di un paese le cui qualità, reputazione, ricetta e caratteristiche si possano ricondurre all'origine geografica, e **di cui almeno una fase della produzione e/o trasformazione e/o elaborazione** avvenga nell'area delimitata



# Salami Crudi

## Salami Italiani IGP

- Ciauscolo
- Finocchiona
- Salame Cremona
- Salame Felino
- Salame Piemonte
- Salame Sant'Angelo

Salame Sant' Angelo IGP



# Salame Piacentino DOP



Dario Sarti

# Salame Piacentino DOP

L'impasto di carne suina è così composto:

- Per la parte magra sono esclusi i tagli di carne proveniente dallo spolpo di testa
- Per la parte grassa (compresa tra il 10 ed il 30%) può essere utilizzato lardo, gola e parti di pancetta prive di grasso molle
- Stampo a fori larghi (superiori a 10 mm di diametro)

# Salame Piacentino DOP

Additivi: sale, nitrato di potassio, nitrito di sodio, pepe nero o bianco in grani e/o spezzato, infuso di aglio e vino, zuccheri, sodio L-ascorbato, noce moscata; possono essere impiegate colture di avviamento alla fermentazione

Insacco in budello di suino con calibro non superiore a 70 mm.

Peso compreso tra i 400 gr. ed 1 Kg.

(2 Kg. se destinato all'affettamento)

Stagionatura non inferiore a 45 giorni

# Salame Piacentino DOP

Allevamenti situati in Lombardia ed Emilia Romagna.

Elaborazione del Salame Piacentino: l'intero territorio della provincia di Piacenza, limitatamente alle aree ad altitudine inferiore ai 900 metri s.l.m.



Dario Sarti



# Salame Piacentino DOP

## Caratteristiche organolettiche

- Forma cilindrica di peso compreso tra 400 e 1.000 gr
- Colore rosso vivo con lenticelle di grasso di colore bianco rosato
- Sapore dolce e delicato
- Aroma fragrante e caratteristico



# Salame di Varzi DOP



Dario Sarti



# Salame di Varzi DOP

Tagli di carne magra di suino, con l'esclusione del magro di testa, opportunamente snervati e sgrassati

Il grasso da impiegare è esclusivamente quello del guanciaie, della testata di spalla, della pancetta, del culatello e del lardello

Le carni macellate non devono subire nessun trattamento di congelamento

# Salame di Varzi DOP

**Additivi:** sale marino, sodio o potassio nitrato oppure sodio nitrito oppure miscela di nitrato e nitrito, pepe nero in grani interi, infuso di aglio in vino rosso filtrato

È ammesso l'uso di colture starter autoctone, appartenenti alle seguenti specie: *Lactobacillus curvatus*, *L. sakei* e *Staphylococcus xylosus*

L'aggiunta di saccarosio e/o destrosio è consentita esclusivamente se abbinata all'utilizzo degli starter

È consentito solo l'utilizzo di budella naturali di suino (pelato, retto (gentile) oppure il doppio pelato cucito (cucito doppio)

Per i diametri fino a 50 mm può essere utilizzato anche il torto bovino

# Salame di Varzi DOP

Parte grassa max 45 gr ogni 100 di magro.

Macinatura con stampi non inferiori a:

10 mm per salami di diametro fino a 50 mm

12 mm per salami di diametro superiore a 50 mm

Stagionatura compresa tra i 15 gg (fino a 50 mm di diametro)  
ed i 100 gg (> di 91 mm di diametro)

Se insaccato in budello gentile o cucito doppio stagionatura  
min. 100 gg indipendentemente dal diametro

# Salame di Varzi DOP

Allevamenti situati in Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna.

La zona di produzione comprende i territori dei seguenti comuni situati in provincia di Pavia: Bagnaria, Brallo di Pergola, Cecima, Fortunago, Godiasco, Meconico, Montesegele, Ponte Nizza, Rocca Susella, Romagnese, Santa Margherita Staffora, Val di Nizza, Valverde, Varzi, Zavatterello.



Dario Sarti



# Salame Felino IGP



Dario Sarti

# Salame Felino IGP

I tagli di carne utilizzati sono costituiti da frazioni muscolari e adipose selezionate quali, ad esempio, testa di pancetta e/o trito di banco (sottospalla) e **non devono** aver subito alcun processo di congelamento

Vengono impastate con sale, pepe intero e/o a pezzi e aglio pestato

# Salame Felino IGP

Possono essere, inoltre, impiegati:

vino bianco secco, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di Na e/o K, nitrito di Na e/o K, acido ascorbico e suo sale sodico

L'insacco è in budello naturale di suino (culare o gentile o filzetta)



# Salame Felino IGP

La legatura è effettuata con spago non a rete, con corda unica a passi radi e appeso con la stessa

L'asciugatura dura tra i 4 e i 6 giorni in locali specifici ad una temperatura compresa tra i 13 e i 24°C

La stagionatura avviene in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio d'aria a temperatura compresa tra i 12 e i 18°C e deve durare almeno 25 giorni

Dimensioni comprese tra i 200 gr. e i 4,5 Kg.

# Salame Felino IGP

Per la macinatura si usano stampi con fori di 6-8 mm.

La zona di produzione del salame Felino è identificata nel territorio amministrativo della provincia di Parma.



Dario Sarti



**ONAS**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI

# Salame Felino IGP

Di forma cilindrica, con un'estremità più grossa dell'altra  
Superficie esterna bianco-grigiastra, leggermente pulvirulenta  
Lunghezza compresa tra 15 e 130 cm

Consistenza non elastica, compatto  
Colore rosso rubino, senza macchie  
Gusto dolce e delicato



La tradizione lo vuole affettato con un taglio inclinato di 60° per evidenziare la grana ed evitare la sbriciolatura se consumato fresco

# Salame Felino IGP



Il segno zodiacale dell'Acquario con cuciniere  
e salami appesi ad asciugare presso il focolare:  
Benedetto Antelami, bassorilievo, XII secolo, Parma, Battistero



Dario Sarti



# Salame Piemonte IGP



Dario Sarti

**ONAS**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI

# Salame Piemonte IGP

Per la produzione del salame Piemonte IGP si utilizza un impasto di carne fresca mazzata, che non abbia subito processi di congelamento:

**per la parte magra:** tagli provenienti dalla coscia, spalla e dalla pancetta

**per la parte grassa:** grasso nobile proveniente dalla pancetta, dalla gola e dal lardo

*Non possono essere utilizzate carni separate meccanicamente*

# Salame Piemonte IGP

Le operazioni di elaborazione e stagionatura del Salame Piemonte, devono avvenire nel territorio della regione Piemonte

Suini di età minima di 9 mesi e del peso di 160 kg più o meno il 10%

Sono esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland

È escluso l'utilizzo di verri e scrofe

Non vi è limitazione geografica all'origine dei suini



# Salame Piemonte IGP

Per la concia si utilizza:

- sale (max. 3%)
- pepe in grani e/o in pezzi e/o in polvere (max. 0,4%)
- spezie e piante aromatiche: aglio, chiodi di garofano interi o macinati o in infusione con il vino, noce moscata
- vino rosso piemontese a denominazione di origine proveniente da vitigni autoctoni (Nebbiolo, Barbera, Dolcetto) in quantità superiore allo 0,25%

# Salame Piemonte IGP

È ammesso l'utilizzo di zucchero e/o destrosio, colture di avviamento alla fermentazione, colture fungine di copertura del budello, nitrato di sodio e/o di potassio, nitrito di sodio e/o di potassio, acido ascorbico e suo sale sodico

Non sono ammessi altri coadiuvanti tecnologici finalizzati alla fissazione dell'acqua nei tessuti

L'insacco avviene in budello naturale o involucro ricostituito di origine naturale

# Salame Piemonte IGP

Le frazioni muscolari ed adipose devono essere fatte sostare in apposite celle frigorifere ventilate rispettivamente a temperature

$\geq$  a  $-1^{\circ}\text{C}$  per le parti magre

$\geq$  a  $-5^{\circ}\text{C}$  per le parti grasse

per permettere una prima lenta disidratazione

# Salame Piemonte IGP

La macinatura della carne, che deve essere ridotta in pezzi non superiori a 5 cm di lato, avviene con tritacarne con fori del diametro di 8-10 mm

Segue l'impastatura, che deve essere prolungata, e l'insacco

La successiva legatura viene eseguita con spago (per le pezzature destinate al confezionamento previa affettatura, è ammesso l'utilizzo di apposita rete)

# Salame Piemonte IGP

La stagionatura viene condotta in locali con sufficiente ricambio di aria a temperatura compresa tra 11°C e 15°C

Il tempo di stagionatura, che comprende anche la disidratazione a caldo varia:

- Tra 10 e 50 giorni per diametri compresi tra 40 e 70 mm
- Tra 21 e 84 giorni per diametri compresi tra 71 e 90 mm

A fine stagionatura il pH deve essere maggiore o uguale a 5,2

# Salame Piemonte IGP

## Caratteristiche organolettiche

- Forma cilindrica o incurvata per le pezzature più piccole
- Compatto e di consistenza morbida
- Fetta compatta e omogenea, si nota la presenza di pepe
- Di colore rosso rubino
- Odore delicato di carne matura, di stagionato, di vino e di aglio
- Sapore dolce e delicato, leggermente speziato, mai acido
- Buona persistenza aromatica

A close-up photograph of a white plate filled with various cured meats and cheeses. The meats include slices of salami with a marbled pattern, speck, and prosciutto. The cheeses are soft and white, possibly mozzarella or ricotta. A small garnish of fresh green herbs, including parsley and thyme, is placed in the center of the plate. The background is dark and out of focus.

Grazie per la  
vostra attenzione