

I SALUMI CRUDI DEL SUD ITALIA E DELLE ISOLE

Nicola Marangia

CORSO 2° MODULO
GUSSAGO (BS) 23-24 MARZO 2019

DISCENDENZA DELLE RAZZE DEL SUD ITALIA

ABRUZZO

MOLISE

SICILIA

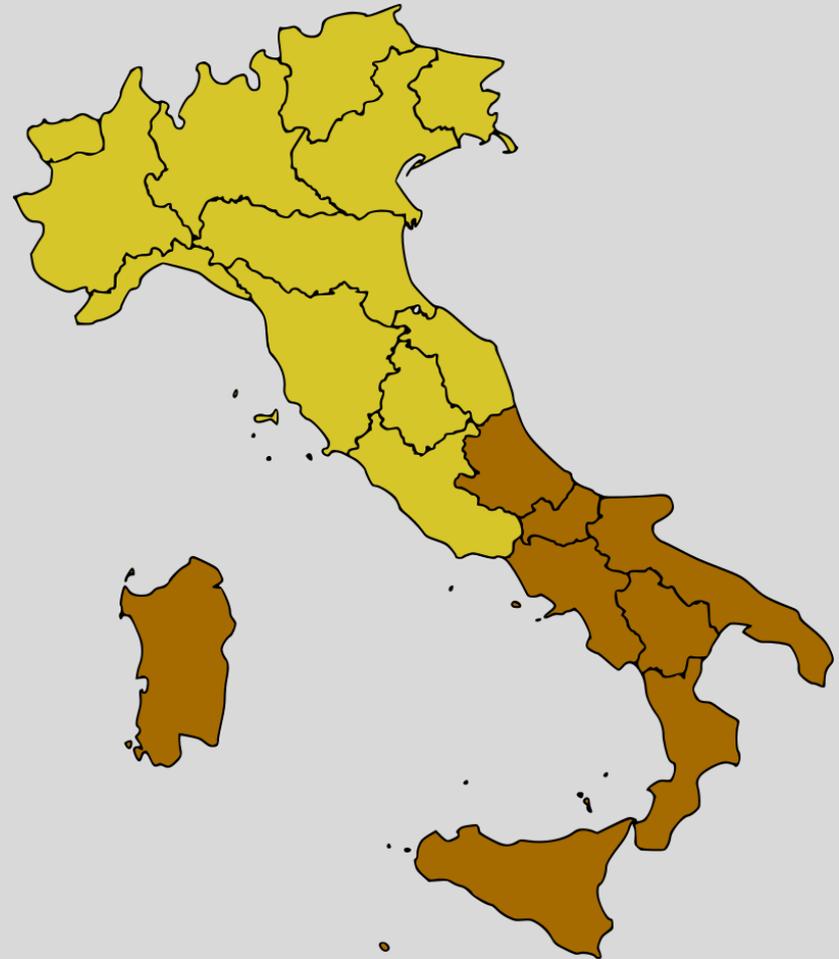
CAMPANIA

SARDEGNA

CALABRIA

BASILICATA

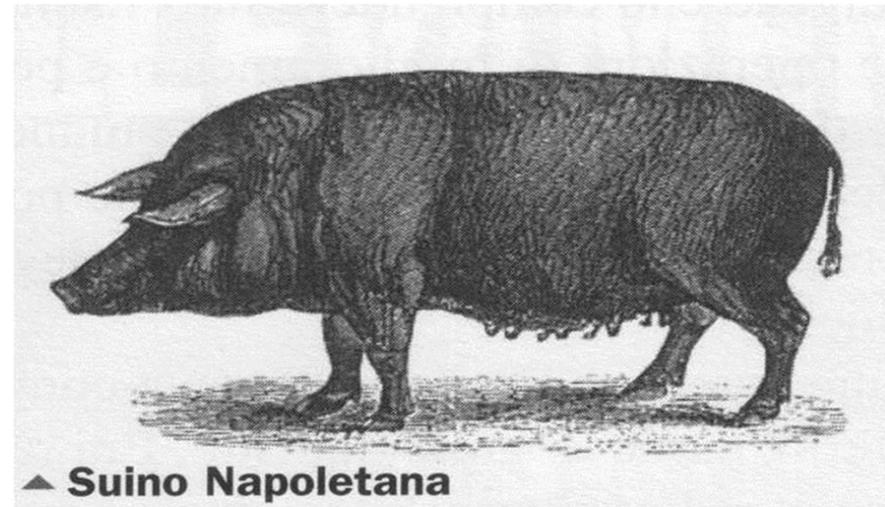
PUGLIA



CENNI STORICI

Già durante il regno di Napoli (XIV-XIX secolo) la razza maggiormente diffusa sul territorio era la razza "Suino Napoletana".

Grazie alle sue propensioni all'ingrasso e al pregio delle sue carni, fu utilizzata per migliorare le razze suine, attraverso meticciammenti con suini di origine centro europea.



SUINO RAZZA CASERTANA

Giungendo alla Casertana ed alla maggior parte delle razze autoctone diffuse nel sud Italia. Quest'ultima caratterizzata dalla presenza di setole molto rade, da cui deriva il nome di pelatella, di colore nero o grigio ardesia e la presenza di tettole o bargigli.



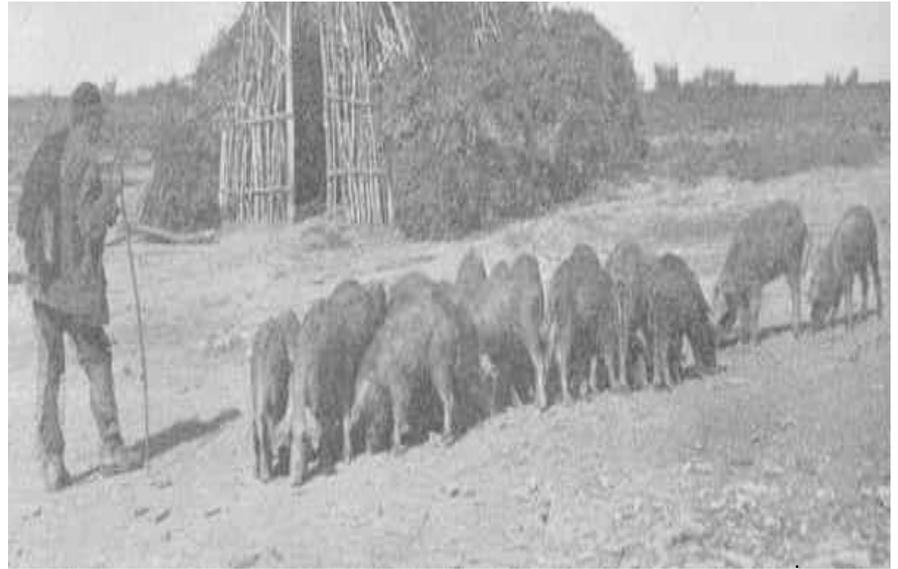
SUINO

RAZZA APULO CALABRESE

Razza molto presente lungo la dorsale appenninica, si è diffusa grazie all'attività pastorale e alla transumanza.



Ne è prova la Cavallina
Lucana (razza estinta),
dagli arti molto sviluppati
in altezza.



www.agraria.org

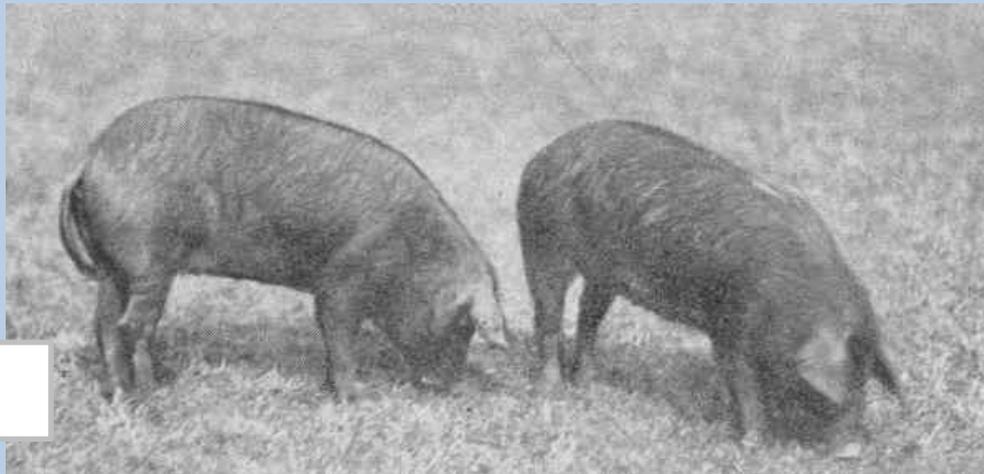


Mascherina (Razza Estinta)

www.agraria.org

Altre razze riconducibili all'Apulo-Calabrese

Nero d'Abruzzo



www.agraria.org



Pugliese

www.agraria.org

**Il Suino Nero Lucano, (T.G.A.A.)
Tipo Genetico Autoctono Antico.**



SUINO NERO SICILIANO

Discendente, lontanamente, dalla Napoletana, ottenuto attraverso l'influenza genetica di suini neri provenienti dal continente. Si presenta di piccola taglia, con setole di colore nero molto folte a creare una criniera.



SUINO RAZZA SARDA

In Sardegna la presenza di allevamenti suini, risalgono al sesto millennio a.C. Si presenta con abbondanza di setole e parziale pigmentazione della cute con mantello di colore vario, dal nero al bianco, rosso, grigio, fulvo (biondo/rossiccio), unito o pezzato. Come la casertana presenta delle tettele.



I SALUMI CRUDI DELL'ABRUZZO

PAT

- GUANCIALE AMATRICIANO
- LONZA
- MICISCHIA (SFILACCI DI PECORA/CAPRA)
- NNUJE TERAMANE (STOMACO E VENTRESCA)
- PROSCIUTTELLO (CULATTA)
- SALAME ABRUZZESE
- SALAME AQUILA
- SALAMELLE DI FEGATO AL VINO COTTO
- SALSICCIA DI FEGATO COL MIELE
- SALSICCIA DI MAIALE SOTT'OLIO
- SALSICCOTTO DI PENNAPIEDIMONTE
- SOPPRESSATA
- U SPRUSCIAT DI PIZZOFEERRATO (SOPPRESSATA SOTTO SUGNA)
- VENTRICINA TERAMANA



PAT E SLOW FOOD

- MORTADELLA DI CAMPOSTOSTO
- SALSICCIA DI FEGATO
- SALSICCOTTO FRENTANO
- VENTRICINA DEL VASTESE

DOP

- SALAMINI ALLA CACCIATORA

- SALAME DI PECORA

MORTADELLA DI CAMPOTOSTO P.A.T. PRESIDIO SLOW FOOD



www.eccellenzedabruzzo.it

ORIGINE: Campotosto (AQ) a 1450 m sul livello del mare.

LAVORAZIONE: Realizzata per l'80% da spalla, collo, lombo, coscia e per il 20% di pancetta, macinati finemente e speziati con sale, pepe macinato, pepe tritato grosso, aromi naturali e vino bianco. Forma ovoidale. Legatura a doppia briglia.

STAGIONATURA: minima di 60 giorni.

DEGUSTAZIONE: Al taglio è rosso intenso nella parte magra, contrastata dal bianco del lardello. All'assaggio ha sapori tendenti al dolce con piacevole persistenza aromatica.

SALSICCIA DI FEGATO P.A.T. PRESIDIO SLOW FOOD



www.fondazione Slow Food.com

ORIGINE: Tutta la regione.

LAVORAZIONE: Doppio passaggio al tritacarne di fegato, cuore, impiegando in alcuni casi milza, ventresca e guanciaie.

L'impasto prevede sale, pepe, peperoncino, aglio, buccia di arancia e alloro, insaccato in budello di maiale, legato ogni 10 cm.

STAGIONATURA: vicino a un camino per circa un mese, oppure immersa in olio EVO o strutto di maiale in barattoli di vetro.

DEGUSTAZIONE: Dal colore scuro e la consistenza molle al tatto. Al gusto è dolce e può avere sentori aromatici come arancia, miele, canditi di cedro, pinoli e pistacchi.

SALSICCOTTO DI PENNAPIEDIMONTE P.A.T.



Archivio dispense Onas

ORIGINE: Pennapedimonte (CH), alle pendici della Maiella.

LAVORAZIONE: È composto per il 70% da tagli di spalla e di coscia, per il resto, da tagli magri di pancetta.

Si insacca in budelli naturali di maiale. Prima della fase di maturazione è ricoperto da una pastella a base di grasso di maiale, sale, pepe nero macinato ed erbe aromatiche del territorio.

STAGIONATURA: 70/80 giorni.

DEGUSTAZIONE: Alla vista si presenta di forma irregolare. All'esame gusto-olfattivo c'è una caratteristica nota aromatica di erbe e una lieve affumicatura.

VENTRICINA DEL VASTESE P.A.T. PRESIDIO SLOW FOOD



www.abruzzoemozione.it

ORIGINE: Provincia di Chieti, nell'alto Vastese.

LAVORAZIONE: realizzato con le parti più nobili del maiale, per l'80% la parte magra quale coscia, lombo e spalla, per la restante parte composta da tagli più grassi, il tutto tagliato a pezzi di 3-4 cm.

Condito con peperone secco dolce o piccante, pepe, fiore di finocchio e sale. Veniva insaccato, un tempo in stomaco di suino (Ventre), oggi in vescica suina

STAGIONATURA: Dopo circa 3 mesi la superficie esterna viene ripulita dalla piumatura e coperta con uno strato di strutto per continuare la stagionatura fino a 8 mesi e oltre.

DEGUSTAZIONE: Al taglio si denota una grana grande e disomogenea, di colore rosso intenso. All'assaggio è delicata e piacevole, grazie al peperone e la nota dolce del finocchio.

I SALUMI CRUDI DEL MOLISE

PAT

- CAPOCOLLO
- FILETTO
- GUANCIALE
- LARDO
- MISISCHIA (SFILACCI DI PECORA/CAPRA)
- NOGLIA (STOMACO E INTESTINI)
- NTRIGLIO (MESENTERE SUINO)
- PROSCIUTTO
- PROSCIUTTO DI SPALLA
- SALSICCIA DI FEGATO
- SALSICCIA DI MAIALE
- SOPPRESSATA
- TOCCO (TOCCHETTI DI FILETTO SUINO)
- VENTRESCA ARROTOLATA
- VENTRESCA TESA

DOP

- SALAMINI ALLA CACCIATORA



DE.CO E SLOW FOOD

- ABATINA (SALSICCIA PRESSATA)

PAT E SLOW FOOD

- SIGNORA DI CONCA CASALE
- VENTRICINA DI MONTENERO DI BISACCIA

NTRIGLIO (MESENTERE SUINO) P.A.T.



www.superstarz.com

ORIGINE: Tutta la regione.

LAVORAZIONE: Si prepara con il mesentero del maiale, parte che congiunge l'intestino con il peritoneo. Viene schiacciato con le mani e aperto, poi posto su un grosso piatto rovesciato, salato, condito con aglio, origano, peperoncino e lasciato a riposo per 24 ore, in modo che scoli l'acqua.

Successivamente viene incannucciato (una canna comune spaccata) a croce in entrambi i lati e appeso.

STAGIONATURA: Circa una settimana.

DEGUSTAZIONE: Ha un impatto gusto-olfattivo forte, grasso, adatto per condimenti con verdura, pasta, uovo fritto.

SIGNORA DI CONCA CASALE P.A.T. PRESIDIO SLOW FOOD



www.taccuinistorici.it

ORIGINE: Conca Casale (IS).

LAVORAZIONE: I tagli usati sono: lombo, spalla, coscia e controfiletto per la parte magra; lardo e pancetta per la parte grassa.

Le carni vengono sminuzzate a punta di coltello in grana grossa e fine per migliorarne l'amalgama; si procede con la concia con pepe nero in grani, coriandolo, peperoncino rosso in polvere e finocchietto selvatico.

L'impasto lasciato a maturare per alcune ore viene insaccato in budello cieco del maiale, operazione effettuata a mano con una specie di imbuto.

Il salume viene legato con uno spago e posto ad affumicare.

STAGIONATURA: Si protrae per almeno 6 mesi.

DEGUSTAZIONE: La forma del prodotto finito ricorda un alveare. In bocca si avverte tutta la consistenza di un salame crudo a grana grossa, l'aroma del finocchietto selvatico e una nota d'agrumi, dovuta al lavaggio del budello.

SALAMINI ALLA CACCIATORA D.O.P.



www.salamecacciatore.it

ORIGINE: Tutta la regione. Con Reg. CE 1778/2001 ha ottenuto la D.O.P

LAVORAZIONE: Si produce con maiali, le cui carni corrispondano alle caratteristiche produttive del prosciutto di Parma e San Daniele.

Le carni, accuratamente mondate e pulite, vengono messe a riposo in cella frigorifera, quindi macinate insieme al grasso a grana fine, sale, pepe, aglio, vino e zucchero. Sono ammessi conservanti e altri additivi. È insaccato in budello naturale o artificiale.

STAGIONATURA: Viene asciugato a caldo per disperdere più velocemente l'umidità e una stagionatura di almeno dieci giorni.

DEGUSTAZIONE: Presenta una forma cilindrica di 20 cm a volte legato a filze. La fetta si presenta piccola, di colore rosso rubino con granelli di grasso ben distribuiti, dall'odore delicato e il sapore tendente al dolce ma non acido.

I SALUMI CRUDI DELLA SICILIA

PAT

- SALSICCIA SECCA
- SALSICCIA PASQUALORA
- SALSICCIONE

- BUFFA (SALAME PAPPONE)
- FELLATA (SALAME DEI NEBRODI)
- PANCETTA ARROTOLATA DEI NEBRODI
- PROSCIUTTO DEI NEBRODI
- SALAME DI CHIAROMONTE GULFI
- SOPPRESSATA DI NICOSIA
- SUPPESSATU

IGP E SLOW FOOD

- SALAME SANT'ANGELO

SLOW FOOD

- SALSICCIA DI PALAZZOLO ARCEIDE



SALAME SANT'ANGELO I.G.P.

ORIGINE: S. Angelo di Brolo in provincia di Messina. I.G.P. con Reg. CE n. 944 del 25.09.08

LAVORAZIONE: È un insaccato unigrana prodotto con carni suine e insaccato in budella naturali di suino di vario tipo.

Le parti impiegate in quantità proporzionale sono: coscia, lonza, filetto, spalla, coppa (massimo 80%) e pancettone (massimo 20%).

La grana della carne e del grasso vengono tritate a "punta di coltello" o con cubettatrice con stampo a fori e a sezionatura quadrata da 12 mm.

L'impasto viene condito con sale marino, pepe nero a mezza grana e nitrato di potassio (E252). E' vietato categoricamente l'uso del lardo.

STAGIONATURA: Varia in base alla pezzatura che va dai 200 gr ai 3,5 kg, comunque non inferiore a 30 giorni.

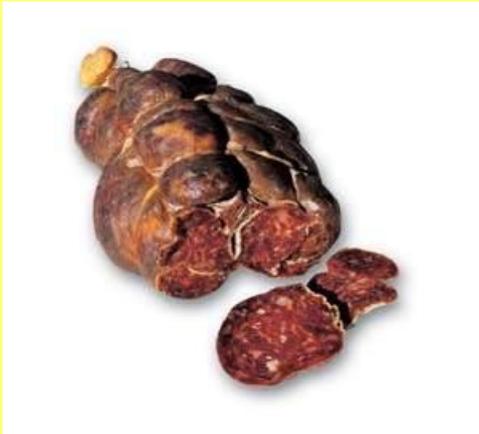
DEGUSTAZIONE: La superficie esterna ha la classica fioritura. Al taglio la fetta si presenta compatta e omogenea, con il grasso e la parte magra ben legati.

Di colore rosso rubino il magro, bianco il grasso. L'odore è delicato mentre l'aroma leggermente speziato.



www.canalesicilia.it

BUFFA (SALAME PAPPONE)



www.atlanteparchi.it

ORIGINE: Castelbuono (PA)

LAVORAZIONE: I tagli utilizzati sono coscia, spalla, tritati a grana grossa e pancia tagliata grossolanamente al coltello. Il tutto è condito con sale, pepe, spezie e vino rosso .

Una volta insaccato in budello, l'impasto assume una forma a bisaccia bitorzolata a causa della legatura a spago, che richiama vagamente la forma di una ranocchia, da essa il nome Buffa. La pezzatura è variabile, è detto anche Pappone, termine dialettale che indica l'intestino cieco del maiale.

STAGIONATURA: Di almeno 60 giorni.

DEGUSTAZIONE: Si presenta con una superficie irregolare, di colore rosso marrone, con la presenza dei lardelli in trasparenza.

Al taglio appare un impasto a grana grossa di colore rosso scuro nella parte magra e grossolana di colore bianco in quella grassa.

Il corredo gusto-olfattivo ricorda il suino per via del tipo di budello grasso utilizzato che lascia il salume di consistenza morbida.

I SALUMI CRUDI DELLA CAMPANIA

PAT

- CAPICOLLO
- CAPICOLLO DI RICIGLIANO
- FILETTO / FILETTONE DI VAIRANO PATENORA
- FIOCCO DI PROSCIUTTO
- FLEPPA (VESCICA)
- MOZZARIELLO (INTERIORA)
- NNOGLIA
- ORVULA (INTERIORA INSACCATE IN CIECO SUINO «ORVULA»)
- PANCETTA TESA / ARROTOLATA
- PRIGIOTTO (CULATTA)



I SALUMI CRUDI DELLA CAMPANIA

PAT

- PROSCIUTTO DI VENTICANO / DI CASALETTO / DI ROCCHETTA / IRPINO / DI TREVICO
- SALAME DI MUGNANO
- SALSICCIA / SOTTO SUGNA DI VAIRANO PATENORA / AFFUMICATA / DEL CILENTO / DI POLMONE / R' POC' / SOTTO SUGNA
- SOPPRESSATA IRPINA/CAGGIANESE / DEL CILENTO / DEL SANNIO / DI RICIGLIANO



I SALUMI CRUDI DELLA CAMPANIA

PAT E SLOW FOOD

- PROSCIUTTO DI PIETRAROJA
- SALAME NAPOLI
- SALSICCIA DEL VALLO DI DIANO
- SALSICCIA ROSSA DI CASTELPOTO
- SOPPRESSATA DEL VALLO DI DIANO
- SOPPRESSATA DI GIOI



SLOW FOOD

- PROSCIUTTO DEL FORTORE

NNOGLIA P.A.T.



Foto di Lello Tornatore

ORIGINE: Provincia di Avellino.

LAVORAZIONE: Si utilizzano parti grosse e spesse dello stomaco e dell'intestino del maiale.

Le parti del maiale vengono lavate abbondantemente e messe in ammollo in acqua con bucce di arancio e mandarino per qualche giorno.

Successivamente vengono sciacquate, asciugate e miscelate con sale, peperoncino piccante in polvere e semi di finocchio selvatico, lasciandole macerare.

Passato il periodo di riposo, si procede all'insaccatura nel budello più capiente.

STAGIONATURA: Deve asciugare in ambiente fresco e ventilato per almeno 2 mesi.

DEGUSTAZIONE: La nnoglia viene utilizzata principalmente per la preparazione di minestre di verdure o si consuma cruda a fette. Al taglio l'impasto appare molto grossolano. Sapore deciso.

PROSCIUTTO IRPINO P.A.T.



www.agricoltura.regione.campania.it

ORIGINE: In tutta la provincia di Avellino.

LAVORAZIONE: Scelta delle cosce, provenienti da suini pesanti dal peso mai inferiore ai 14 kg. Segue la rifilatura e salagione con solo sale proveniente dalle saline di Margherita di Savoia. La salagione avviene in due fasi, la prima dura circa 8 giorni, la seconda varia da 8 a 12 giorni. Successivamente le cosce vengono lavate e messe a riposo per 120 giorni per poi essere nuovamente rifilate, lavate ed asciugate. Tutti i processi vengono effettuati a temperatura e umidità controllate.

STAGIONATURA: Prima fase di stagionatura fino a 180-210 giorni, dove avviene la sugnatura e seconda fase fino ai 18 mesi.

DEGUSTAZIONE: Si presenta con la classica forma, al taglio di colore rosso intenso grazie alla stagionatura importante con spessore del grasso tra 1,5 e 3 cm, dal sapore dolce.

CULATTA (PRIGIOTTO) P.A.T.



www.foodscovery.it

ORIGINE: Irpinia in provincia di Avellino e provincia di Benevento.

LAVORAZIONE: E' la parte anatomica migliore della coscia del maiale, solo muscolo, senza osso, senza gambo.

È lavorato in modo naturale, non è insaccato, né manipolato. Ha poco scarto e la sua forma consente di fare fette sempre uguali dall'inizio alla fine.

Segue lo stesso procedimento di salatura e stagionatura del prosciutto.

STAGIONATURA: Ha una stagionatura media di 12/14 mesi.

DEGUSTAZIONE: Si presenta con una forma caratteristica a pera e come il prosciutto da una parte rivestita da sugna suina a coprire la parte magra, dall'altra da cotenna.

Al taglio la fetta si presenta di colore rosso intenso con una ben marcata marezzatura. Profumo di stagionato, mentre al gusto è dolce, caratterizzato da un giusto equilibrio tra grasso e magro.

SOPPRESSATA DI GIOI P.A.T. PRESIDIO SLOW FOOD



www.agricoltura.regione.campania.it

ORIGINE: Comune di Gioi nel Cilento (SA) e nei comuni limitrofi.

LAVORAZIONE: Le carni suine magre di prima scelta vengono tagliate a mano a punta di coltello e condite con sale e pepe; più raramente con peperoncino e finocchietto. È caratterizzata da una particolarità: è un salume "lardellato"; durante l'insacco, viene inserito per tutta la lunghezza del budello un pezzo unico di lardo.

STAGIONATURA: circa 40 giorni a cui segue l'affumicatura

DEGUSTAZIONE: Il prodotto finito presenta dimensioni di circa 8-10 cm di diametro e 15-18 cm di lunghezza. Il colore è rosso-bruno con al centro un lardello bianco. Può essere conservata sott'olio o strutto.

I SALUMI CRUDI DELLA SARDEGNA

PAT

- GUANCIALE
- MUSTELA
- PROSCIUTTO DI PECORA
- PROSCIUTTO DI SUINO
- SALSICCIA SARDA

- CAPOCOLLO
- FILETTO DI PECORA/CAPRA
- LARDO
- PANCETTA
- PROSCIUTTO DI CAPRA
- PROSCIUTTO DI SPALLA CON GUANCIALE
- SALAME DI PECORA/CAPRA



PROSCIUTTO SARDO P.A.T.



www.mondodelgusto.it

ORIGINE: Tutta la regione in particolare nelle zone montuose come la Barbagia.

LAVORAZIONE: Può assumere la forma circolare con zampa piegata (antichissima come testimoniano alcune monete del I secolo a.C.) o a pera con gambetto dritto. La coscia, dopo un accurato massaggio, viene salata a secco con sale marino e/o pepe nero in grani e rimane sotto sale per 1 giorno ogni kg di peso. Successivamente viene coperta con pepe nero macinato.

STAGIONATURA: 12-18-24 mesi in ambienti con adeguato ricambio d'aria.

DEGUSTAZIONE: È consigliabile il tradizionale taglio a coltello.

La fetta si presenta di colore rosso cupo con limitata presenza di grasso. Ha odore di stagionato e speziato. Il gusto è dolce/sapido in base alla stagionatura.

Di lunga persistenza aromatica grazie alla stagionatura e all'utilizzo del pepe e buona scioglievolezza del grasso.

MUSTELA P.A.T.



ORIGINE: Tutta la Sardegna.

LAVORAZIONE: Rifilatura a coltello di lombo, filetto e carré. Salagione a secco con sale marino, pepe nero, aglio, aromi (ginepro, alloro). Successivamente viene legata e appesa senza rivestimento, quella artigianale, mentre insaccata in budello e poi rivestita con reti, quella industriale

STAGIONATURA: 30-45 giorni per quella artigianale, circa 30 per quella industriale.

DEGUSTAZIONE: Si presenta con superficie speziata, dall'odore delicato e speziato con lieve sentore di stagionato. Gusto dolce e leggermente sapido, con una buona persistenza aromatica e di facile masticabilità.

SALSICCIA SARDA P.A.T.



cuordisardegna.com

ORIGINE: Tutto il territorio regionale

LAVORAZIONE: Selezione del magro (max 70%) e del grasso (max 30%).

Taglio a punta di coltello o tritatura con calibro 6-8 mm. L'impasto viene condito con sale, pepe, vino, semi di finocchio e altre spezie e aromi, secondo la tradizione. Dopo l'insacco viene legata e ripiegata a ferro di cavallo. Seguono le fasi di sgocciolamento, asciugatura, fermentazione.

STAGIONATURA: 30 giorni

DEGUSTAZIONE: Presenta una distribuzione omogenea del grasso e del magro che varia dal rosso vivo al rosso scuro. Il grasso bianco o appena rosato, non deve presentare buchi o tendini.

Si sente odore di stagionato, spezie (pepe, noce moscata, chiodo di garofano, cannella), erbe aromatiche (aglio, semi di finocchio, mirto), vino.

Possibile sentore di affumicato, il gusto è dolce e sapido, talvolta con una lieve piccantezza. Masticazione non gommosa né dura, facilmente scioglievole in bocca.

I SALUMI CRUDI DELLA CALABRIA

PAT

- BUCCULARU (GUANCIALE)
- CULARINA
- CULATTA
- LARDO
- 'NDURA (TIPO 'NDUJA BIANCA)
- PANCETTA ARROTOLATA
- PROSCIUTTO CRUDO DI SAN LORENZO BELLIZZI
- PROSCIUTTO DI MAIALE NERO CALABRESE
- SALAME CRUDO DI ALBIDONA
- SALATO DI CROTONE (PANCETTA E SCHIENA)
- SALSICCIA PEZZENTE/CORETTO/AL FINOCCHIETTO SELVATICO
- SAZIZZUNU (CARNI TENDINOSE)
- SOPPRESSATA AFFUMICATA

DOP

- CAPOCOLLO DI CALABRIA
- PANCETTA DI CALABRIA
- SALSICCIA DI CALABRIA
- SOPPRESSATA DI CALABRIA



SLOW FOOD

- CAPICOLLO AZZE ANCA (TAGLI DI PROSCIUTTO)
- Gammune
- SOPPRESSATA DELLA SILA

- SPIANATA

PAT E SLOW FOOD

- 'NDUJA
- SOPPRESSATA DI DECOLLATURA

SOPPRESSATA DI CALABRIA D.O.P.



www.consorziosalumidicalabriadop.it

ORIGINE: Tutta la regione. D.O.P. con reg.to CE n.134 del 20 gennaio 1998.

LAVORAZIONE: Le carni vengono tritate a grana media. Per la parte magra sono ricavate dal prosciutto, dalla spalla e/o dal filetto; per quella grassa dal lardo della parte anteriore del lombo, vicino al capocollo, con una percentuale variabile dal 4 al 15 %, per ogni chilogrammo di carne lavorata.

Si condisce con sale, pepe nero in grani e in polvere, peperoncino piccante, peperoncino rosso dolce, in polvere e/o in crema, vino, spezie e aromi naturali. Il tutto viene insaccato in budello suino.

STAGIONATURA: almeno 45 giorni.

DEGUSTAZIONE: Alla vista si presenta di colore rosso, al naso con una buona intensità che ricorda il suino.

Al taglio la fetta è di colore rosso/arancio con presenza di grasso bianco, pepe e peperoncino rosso macinato. L'impasto è ben coeso, tendente al morbido, con un buon odore di speziato e peperone, gusto sapido, equilibrato, +/- piccante.

CAPICOLLO AZZE ANCA

PRESIDIO SLOW FOOD



www.cibo360.it

ORIGINE: Area grecanica che va dal basso Jonio Reggino all'Aspromonte (RC).

LAVORAZIONE: Ricavato da porzioni di coscia e salato per qualche giorno, viene successivamente ricoperto con sottili veli di grasso.

Conciato con peperoncino a scaglie, semi di finocchietto selvatico e pepe a mezza grana, viene insaccato in vescica suina e legato ben stretto.

STAGIONATURA: Almeno 6 mesi in ambienti rurali.

DEGUSTAZIONE: Ha un colore rosato e profumi intensi, mentre all'esame gusto-olfattivo la sapidità è bilanciata dalla dolcezza del grasso superficiale e dalle note aromatiche del finocchietto che con il peperoncino ne accompagna la particolarità.

GAMMUNE DI BELMONTE

PRESIDIO SLOW FOOD



Profilo Facebook Gammune di Belmonte

ORIGINE: Belmonte Calabro (CS). Dal dialetto “gamma” che significa gamba.

LAVORAZIONE: La carne viene salata e aromatizzata con salsa di peperone. Si insacca nella vescica del suino.

Esiste un'Associazione di produttori del gammune di Belmonte che si sono impegnati a utilizzare solo suini appartenenti alla razza locale facendo nascere una collaborazione con il Consorzio del suino nero di Calabria.

STAGIONATURA: Nelle cantine delle case belmontesi per almeno 16 mesi.

DEGUSTAZIONE: Si presenta di forma allungata con legatura manuale.

Al taglio il magro ben marmorizzato di colore rosso intenso è accompagnato da un bianco grasso di copertura.

'NDUJA P.A.T.



<https://ndujaonline.it>

ORIGINE: Spilinga, ai piedi del Monte Poro.

'Nduja , dal francese Andouille che significa salsiccia.

LAVORAZIONE: Un tempo considerato salume povero, si utilizzavano tagli come milza, stomaco, cuore, trachea e grassi vari.

Oggi la carne utilizzata proviene da tagli di seconda scelta come sottopancia, testa, rifilatura della spalla e della coscia macinati a grana fine e conditi con poco sale e molto peperoncino circa 1/3.

Viene insaccato in budello cieco, crespone o muletta.

STAGIONATURA: Può anche arrivare a un anno.

DEGUSTAZIONE: Il colore è rosso intenso e il profumo marcato di peperone con sapore deciso e piccante.

I SALUMI CRUDI DELLA BASILICATA

PAT

- CAPOCOLLO
- PANCETTA
- LARDO
- PROSCIUTTO CRUDO
- SALSICCIA / AL CORIANDOLO DI CARBONE / DI FEGATO DI CASTELLUCCIO SUPERIORE
- SOPPRESSATA

PAT E SLOW FOOD

- PEZZENTE
- SALSICCIA A CATENA (CANCELLARA DE.C.O.)
- SOPERZATA DI RIVELLO

- BORZILLO ('NDUJA LUCANA CINGHIALE)
- PEZZENTA
- SOPPRESSATA DI LAGONEGRO
- VESCICA
- VECCHIAREDDA DI ROTONDA
- VENTRESCA DI RIONERO

I.G.P.

- LUCANICA DI PICERNO

SLOW FOOD

- SALSICCIA DI BELLA MURO



LUCANICA DI PICERNO I.G.P.



www.agraria.org

ORIGINE: Picerno (PZ). Con Reg. UE n. 1615 del 22.10.18 la Lucanica di Picerno ha ottenuto il riconoscimento di I.G.P. Salume di antichissima produzione, risalente all'epoca dei romani, dalla caratteristica forma ad U.

LAVORAZIONE: Si utilizzano i tagli di spalla, collo, sottospalla, pancetta, punta di filetto e triti di prosciutto. Una volta tritato con grana medio-grossa, l'impasto viene condito con sale, pepe, peperoncino dolce o piccante, semi di finocchio, destrosio e saccarosio, additivi e starter secondo disciplinare. Insaccato in budello naturale.

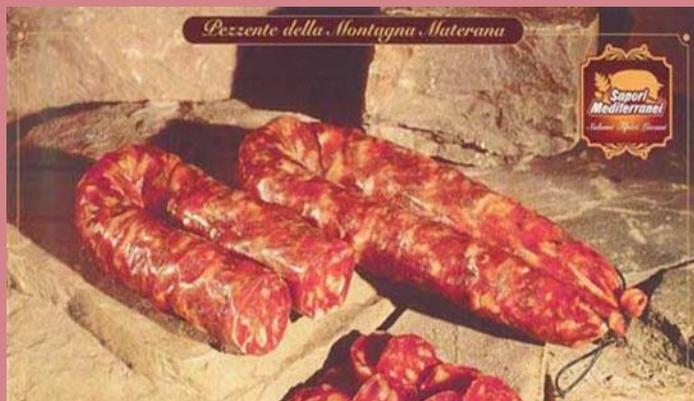
STAGIONATURA: almeno 18 giorni.

DEGUSTAZIONE: Si presenta di colore rosso rubino al taglio con evidente presenza di frazione adiposa, al naso è evidente una nota speziata di finocchio selvatico, peperone e pepe, mentre all'esame gusto-olfattivo l'aroma di finocchietto selvatico prevale su tutti.

Anche nella versione piccante, il peperone viene sovrastato dall'aroma di finocchio selvatico.

PEZZENTE

P.A.T. PRESIDIO SLOW FOOD



www.saporimediterranei.net

ORIGINE: Zone di Matera.

LAVORAZIONE: Deve il suo nome all'utilizzo di carni meno nobili come stomaco testa, polmoni, cuore, fegato, ritagli di spolpo, grasso, tendini e nervetti. È condito con aglio fresco, finocchietto selvatico peperone dolce e/o piccante, pepe.

Il pezzente era consuetudine nella tradizione domestica della lavorazione del maiale, pratica ancora oggi diffusa.

Non contiene le interiora di maiale.

Somiglia a una salsiccia ma con una quantità di grasso più elevata.

STAGIONATURA: Simile a quella della Lucanica e la conservazione avviene tradizionalmente sotto sugna oppure sottovuoto.

DEGUSTAZIONE: Di colore rosso scuro, con superficie unta, l'odore è deciso e all'assaggio la presenza di aglio fresco è gradevolmente evidente, come la nota di astringenza dovuta alla presenza di grasso più elevata del solito.

PROSCIUTTO P.A.T.



www.bioagrimar.com

ORIGINE: Montagna e collina lucana.

LAVORAZIONE: metodi di preparazione particolari, scaturiti dalla storica esperienza dei contadini che ancora oggi allevano i suini come una volta.

Dopo essere stata sezionata e rifilata, la coscia, dal peso iniziale tra i 12-15 kg circa, viene messa in salagione per due settimane, poi pressata con torchi in legno a vite, stretti giorno per giorno. Al termine del processo di salagione, che può protrarsi fino a 40 giorni, la coscia accuratamente lavata, viene cosparsa di pepe e/o peperoncino piccante tritato e posta ad asciugare.

STAGIONATURA: La prima fase di stagionatura dura tre o quattro mesi. Successivamente dopo un'ulteriore stuccatura con sugna mista a pepe e/o peperoncino, si ricoprono le parti ben asciutte e il prosciutto ritorna a stagionare per un periodo complessivo di almeno 1 anno.

DEGUSTAZIONE: Colore intenso se di suino nero Lucano, odore di stagionato molto persistente con sentori di frutta secca, il sapore è delicato e la consistenza morbida, il grasso bianco e scioglievole.

I SALUMI CRUDI DELLA PUGLIA

PAT

- LARDO DI FAETO
- MUSCHISKA
- PANCETTA ARROTOLATA DI MARTINA FRANCA
- PROSCIUTTO DI FAETO
- PZZNTELL
- SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO DELL'ALTA MURGIA
- SALSICCIA DELLA DAUNIA
- SOPPRESSATA DELL'APPENNINO DAUNO
- SOPPRESSATA DI MARTINA FRANCA

PAT E SLOW FOOD

- CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

- SALSICCIA DI GINOSA
- LANNUGGHIA
- CAPOCOLLO AL VINCOTTO DI FICHI
- CAPOCOLLO UBRIACO
- COPPA DI CEGLIE MESSAPICA
- PAGNOTTELLA IN CRUSCA



PROSCIUTTO DI FAETO P.A.T.



www.lucaturi.it

ORIGINE: Faeto (FG).

LAVORAZIONE: La tradizione vuole che il suino utilizzato sia il nero dauno.

Viene anche realizzato con cosce suine nazionali, tra i 9 a i 12 kg, salato a secco e pressato.

STAGIONATURA: Almeno 12 mesi. Ciò conferisce al prodotto sapore e struttura. Non deve avvenire sotto i 700 metri dal livello del mare.

DEGUSTAZIONE: E' consigliabile degustarlo a fette abbastanza sottili, per non risultare eccessivamente sapido.

Si presenta di colore rosso vivo, caratteristica legata anche alla rusticità della razza suina, con una evidente presenza di grasso di copertura.

SOPPRESSATA DI MARTINA FRANCA P.A.T.



Archivio personale

ORIGINE: Martina Franca, Locorotondo e Cisternino.

LAVORAZIONE: È preparato con carni selezionate quali coscia e spalla e una percentuale di grasso del 10%. La carne viene tagliata a punta di coltello e insaporita con vino cotto, pepe e sale.

Dopo 24 ore di riposo viene insaccata nel budello suino.

Successivamente il prodotto è affumicato con corteccia di fragno e gusci di mandorle.

STAGIONATURA: Almeno 45 giorni.

DEGUSTAZIONE: Al taglio il salume si presenta di un colore rosso uniforme con venature di grasso ben distribuite.

La componente gusto-olfattiva è molto intensa, ricorda il suino.

Ha una lieve nota di affumicato.

PANCETTA ARROTOLATA DI MARTINA FRANCA P.A.T.



Archivio personale

ORIGINE: Valle d'Itria.

LAVORAZIONE: La pancetta viene rifilata, salata e aromatizzata con pepe e aromi naturali e successivamente tenuta in appositi contenitori per 15-20 giorni.

Trascorso questo periodo viene passata in vino cotto per qualche ora, poi arrotolata a mano, avvolta in budello, legata e affumicata come da tradizione.

STAGIONATURA: Da 60 a 100 giorni od oltre, dipende della pezzatura.

DEGUSTAZIONE: Si presenta con una buona distribuzione di magro e grasso. Se ben stagionata ha una eccellente scioglievolezza. La nota di fumo la caratterizza.

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA P.A.T.



Archivio personale

ORIGINE: Martina Franca e Valle d'Itria.

LAVORAZIONE: Il processo produttivo prevede che venga tenuto a macerare sotto sale e pepe per 15-20 giorni.

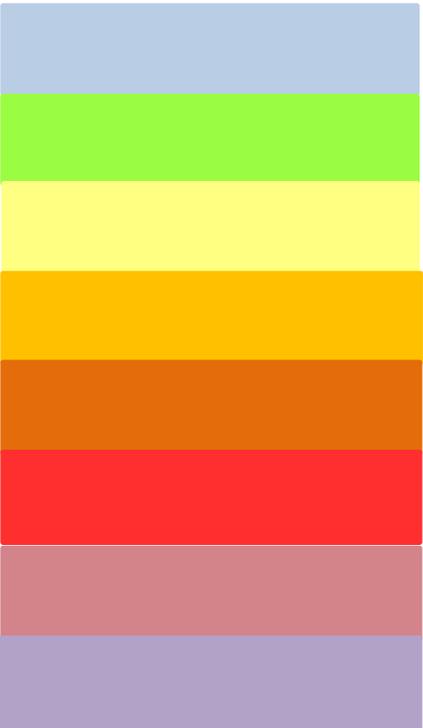
Successivamente viene passato nel vino cotto e insaccato nel budello suino (*Muletta*), oltre ad essere avvolto con panni di cotone/lino.

Dopo un riposo di circa 10 giorni, viene sfasciato e affumicato con corteccia di fragno e gusci di mandorla.

STAGIONATURA: dai 3 ai 6-8 mesi.

DEGUSTAZIONE: Sentore di fumo caratteristico, il sapore delicato e gradevole al palato, con una stagionatura più spinta, acquista un sentore di tostatura misto ad affumicatura. Quest'ultima smorzata dai tannini del vino cotto dona una punta di piccantezza. Esiste un'associazione di 7 produttori, grazie ai quali il prodotto è tutelato da Slow Food con il progetto Arca del Gusto e dall'11 Gennaio 2019 è stato avviato il percorso per il riconoscimento della D.O.P.

GRAZIE E
BUONA
DEGUSTAZIONE.



ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



Chef Vito Centomani