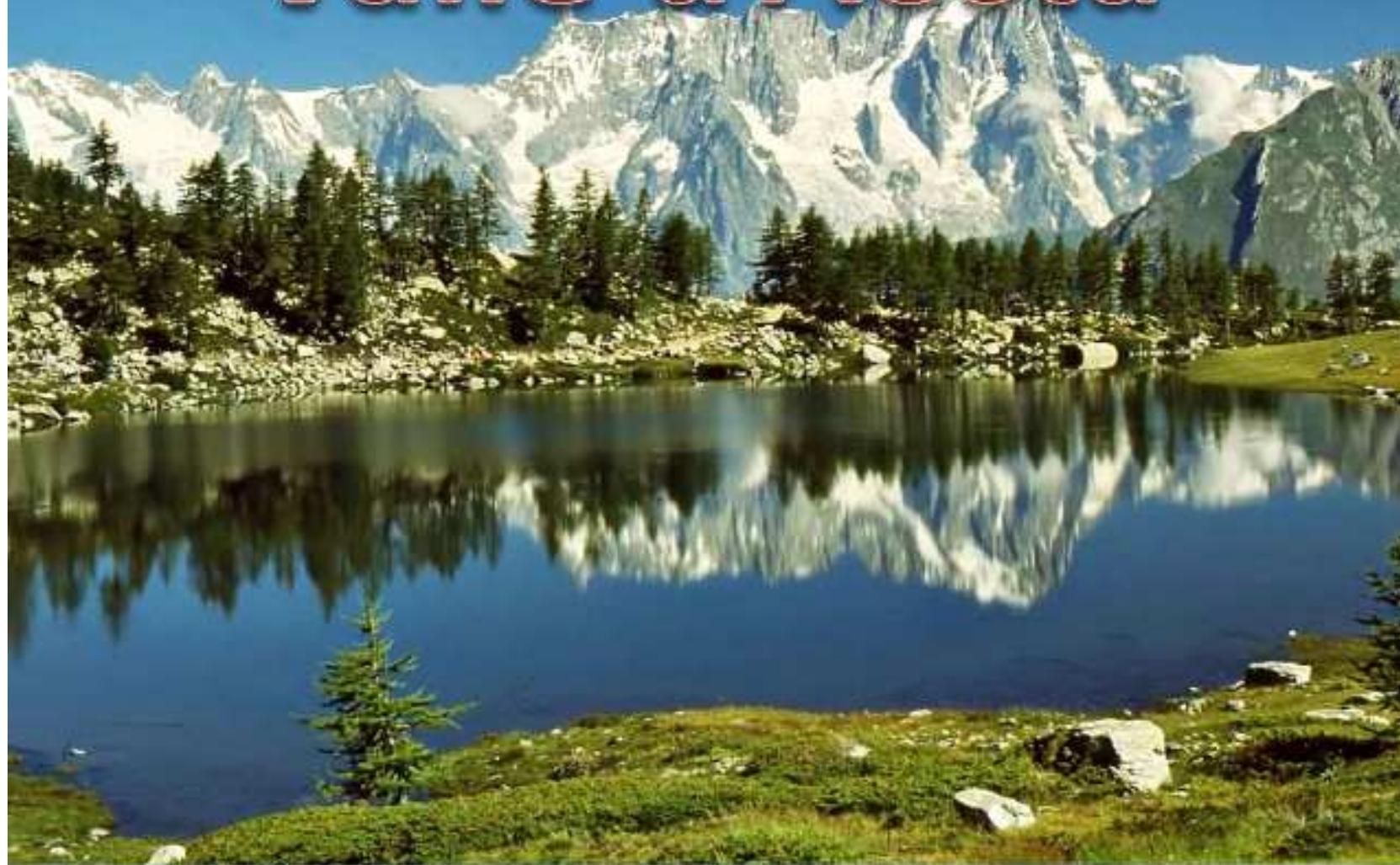


PRODOTTI CRUDI DEL NORD ITALIA



Valle d'Aosta



PRODOTTI CRUDI DELLA VALLE D'AOSTA



Regione Autonoma
Valle d'Aosta

- **Lardo d'Arnad D.O.P.**
- **Jambon de Bosses D.O.P.**
- **Boudin/Boudeun P.A.T.**
- **Motzetta P.A.T.**
- **Saouseusse P.A.T.**
- **Prosciutto Crudo di Saint Marcel
DE.CO.**

Prodotti D.O.P.

Lardo d'Arnad



Jambon de Bosses DOP



Prodotti P.A.T.

Motzetta



Boudin/Boudeun

Saouseusse



Prodotti DE.CO.

Prosciutto Crudo di Saint Marcel



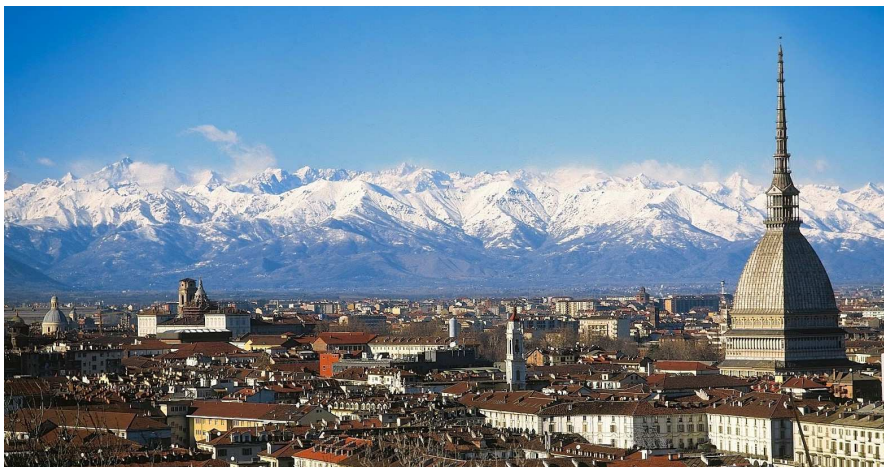
PIEMONTE:



La Basilica di Superga con il Monviso



Le Langhe



Torino



Cuneo

PRODOTTI CRUDI DEL PIEMONTE D.O.P. e I.G.P.



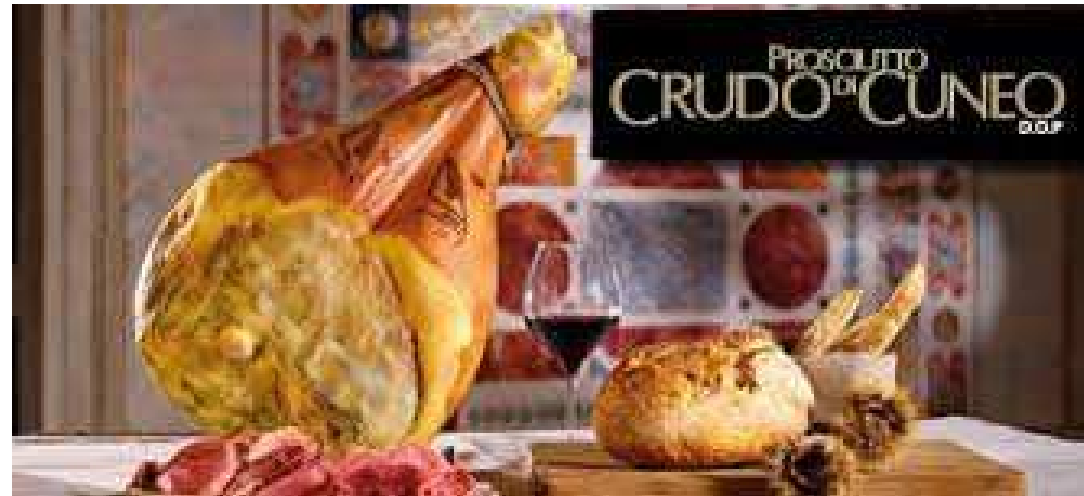
- **Crudo di Cuneo D.O.P.**



- **Salame Piemonte I.G.P.**



Crudo di Cuneo D.O.P.



Riconoscimento UE: n. 1239/2009 ,
del 15 dicembre 2009

Crudo di Cuneo D.O.P.

L'area di produzione del prosciutto Crudo di Cuneo D.O.P. comprende la **provincia di Cuneo**, la **provincia di Asti** e **54 comuni della zona Sud della provincia di Torino**





IL MARCHIO DEL
CRUDO^{DI}CUNEO



Salatura



Stagionatura





**Marchiatura a fuoco
sulla cotenna**



Salame Piemonte I.G.P.

Riconoscimento UE: Reg. 16/7/2015



Salame Piemonte IGP

La zona di produzione del Salame Piemonte IGP comprende l'intero territorio della regione Piemonte.

E' un prodotto di salumeria insaccato e stagionato crudo, costituito da:

- **carne suina** (coscia, spalla e pancetta per quanto riguarda la parte magra)
- **grasso** (proveniente dalla pancetta, gola e lardo)
- **sale, pepe, aglio, chiodi di garofano, noce moscata e vino rosso piemontese a Denominazione d'Origine proveniente esclusivamente dai vitigni Nebbiolo, Barbera e Dolcetto.**

La storia

Nel 1854, **Giovanni Vialardi**,
capocuoco e pasticcere reale
(di Casa Savoia), nel suo

trattato di “Cucina Borghese”, descrive, in
dettaglio, le modalità di realizzazione del
“salame di carne di maiale” che si può
considerare il vero precursore del Salame
Piemonte poiché si tratta di una ricetta simile
all’attuale, che prevedeva, già allora, una
preparazione con l’aggiunta di **“un bicchiere di
buon vino di barbera”**.



PRODOTTI CRUDI DEL PIEMONTE P.A.T.

- Salami d'asino, di cavallo, di cinghiale e di capra
- Prosciutto curdo della Valle Gesso e dell'Alta Val di Susa
- La Mica
- Salame di Giora
- Salame di Turgia
- Salame d'la Duja
- Salsiccia di Bra

I PAT del Piemonte sotto la tipologia di **carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni** sono all'incirca 67



MICA La Mica è un impasto macinato di carne e grasso di suino, pressato, ricoperto da uno strato di pepe e di farina di segale.



SALAME D'LA DUJA Il Salame d'la Doja è un insaccato di puro suino. La pezzatura è di circa 200g



SALSICCIA DI BRA Un tempo veniva preparata solo con carne bovina, poichè nel vicino comune di Cherasco esisteva un importante comunità ebraica.



SALAME DI GIORA Il Salame di Giora è un salame ad impasto consistente, a grana fine, prodotto con carne di vacche di razza Piemontese, dismesse dalla produzione ed ingrassate



SALAME DI TURGIA E' un salame prodotto con carne di bovine a fine carriera ad impasto più o meno consistente, a seconda della stagionatura, ed è a grana grande

LIGURIA:



REGIONE
LIGURIA



Non è una regione nota per la suinicoltura e la produzione di salumi; nonostante ciò anche in questo territorio si riescono a trovare dei salumi tipici

IL SALAME DI SANT'OLCESE

Viene prodotto nell'entroterra genovese, al confine tra la val Polcevera e la valle Scrivia.



Ha conquistato la De.Co. dal 2006.

- **forma cilindrica**
- **impasto** a grana media con occhi di grasso piuttosto grossi
- **composizione** mista **di carni suine** (animali allevati in Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Liguria) e **bovine (anticamente anche di mulo)** derivanti da animali del Piemonte, in particolare dell'astigiano, dell'alessandrino e del cuneese.
- **Ingredienti:** aglio fresco locale, il pepe macinato, il sale marino integrale, vino bianco di Polcevera e il salnitro.
- **Insacco e affumicatura:** (rovere o castagno) tra i 3 e i 5 giorni
- **Maturazione e stagionatura:** 10 giorni e poi 3 mesi

MOSTARDELLA DI SANT'OLCESE

Nel 2006 ha ottenuto la De.Co



Prodotta in tutto l'entroterra Ligure è un tipico “salame dei poveri” composto con gli scarti delle lavorazioni di **salumi di carne suina e bovina** (nervetti, piccoli pezzi di carne rimasti attaccati alle ossa e grasso) il tutto legato insieme da vino e condito con sale e aromi.

Si presenta come un piccolo cacciatorino di colore rosso scuro.

Si consuma fresco tagliato a fette spesse, spalmato sul pane, a dadini dentro le minestre oppure scottato in padella.

Patè di LARDO di Castelnuovo Magra e Sassello



E' un prodotto derivato dalla lavorazione del lardo suino che, **dopo una salagione di 20 giorni**, viene macinato fino ad essere ridotto ad una **crema** e quindi cosparso a mano di **aromi, spezie ed erbe** (la cui miscela resta un segreto gelosamente custodito dai due unici salumifici locali che lo producono).

A Castelnuovo Magra (La Spezia) viene confezionato in piccole salsicce chiare, mentre a Sassello (Savona) viene venduto come una crema al cucchiaino.

E' un salume fresco che va **consumato entro un mese**. Dà il meglio di sè spalmato su fette di pane appena scaldato, magari accompagnato da un buon vino bianco aromatico delle Cinque Terre o da un passito.

LOMBARDIA:



PRODOTTI CRUDI DELLA LOMBARDIA D.O.P.

- SALAME BRIANZA
- SALAME VARZI
- SALAMINI ITALIANI ALLA
CACCIATORA



Salame Varzi D.O.P.



Consorzio di Tutela
del Salame di Varzi

Riconosciuto con Decreto del MIPAAF il 28/01/2009 (G.U. n. 37 del 14-02-2009)

Varzi

Il comune di Varzi sorge in una conca della Valle Staffora, nel sud della provincia, nel cosiddetto Oltrepò pavese. È percorso dal torrente Staffora, che dà il nome alla vallata che attraversa.



Salame Varzi D.O.P.



Le origini del Salame di Varzi si fanno risalire all'epoca **dell'invasione longobarda**.

Grande importanza hanno avuto i monasteri e le abbazie diffuse nell'area lombarda a partire dal XII secolo.

È molto probabile che proprio ai **monaci** si debba la giusta combinazione dei vari ingredienti che compongono oggi il Salame di Varzi.

ALLEVAMENTO: Per il Salame di Varzi si usa soprattutto l'incrocio di due razze (Large White x Landrace) che conferiscono all'animale rispettivamente forma ed altezza ottimali.

MACELLAZIONE

RAFFREDDAMENTO delle carni. Questo raffreddamento (4-6°C) deve essere il più rapido possibile al fine di rallentare le fermentazioni immediate.

CERNITA: eliminazione di tutti “i nervi”.

TAGLI UTILIZZATI: lonza, la coscia, il filetto, la spalla, la coppa e la pancetta.

PERCENTUALE GRASSO/MAGRO: 30% e 70 %.

MACINATURA: a grana grossa.

INGREDIENTI AGGIUNTI: sale (2,2 kg/q), il potassio nitrato ed il sodio nitrito secondo disposizioni di legge.

3-4 spicchi d'aglio per quintale di carne: l'aglio è pestato nel mortaio, messo in un panno, bagnato nel vino e strizzato sulla carne.

Il vino utilizzato (1 litro/q) è corposo e con tenore alcolico di 12,5-13% vol. (ad esempio: Barbera). Il pepe in grani è usato in misura di 2 hg/q. Consentito l'utilizzo di starter endogeni, autoctoni.

INSACCATURA: in budello naturale

ASCIUGATURA E STAGIONATURA: 7-8 giorni in un ambiente arieggiato, a 17-18°C e umidità di 75%.

L'asciugatura, iniziata in ambiente luminoso, può proseguire in un locale buio, a temperatura di 10-13°C ed umidità di 88-95%, per facilitare l'espulsione di tutta l'acqua.

Il tempo di stagionatura varia secondo il diametro del budello:

45-50 mm 3 settimane

60 mm 45 giorni

70 mm 80 giorni

"cucito" 6 mesi

Il "cucito" è un budello, del diametro di 90-100 mm, doppio, cucito a macchina per una maggior resistenza

SPAZZOLATURA: Il gusto dolce inizia ad essere rilevabile a circa un mese di stagionatura, quando si è ridotto il gusto acido; è a questo punto che inizia la fase di spazzolatura.



PRODOTTI CRUDI DELLA LOMBARDIA I.G.P.



- Bresaola della Valtellina
- Coppa di Parma
- Salame Cremona



TRENTINO:



PRODOTTI CRUDI DEL TRENTINO I.G.P.

- Speck dell' Alto Adige o Südtiroler Speck (IGP)



PRODOTTI CRUDI DEL TRENTINO S.T.G.

- La carne salada trentina
- La luganega del Trentino
- La mortandela

(impanatura nella farina
di grano saraceno)



VENETO:



REGIONE DEL VENETO



PRODOTTI CRUDI DEL VENETO D.O.P.

- Prosciutto Veneto Berico Euganeo
- Salamini Italiani alla Cacciatora
- Sopressa Vicentina



PRODOTTI CRUDI DEL VENETO I.G.P.

- Salame di Cremona IGP



FRIULI VENEZIA GIULIA:



Pordenone

Udine

Piazza Unità d'Italia a
Trieste

PRODOTTI CRUDI DEL FRIULI D.O.P.

- Prosciutto di San Daniele



**FORMA A CHITARRA
SCHIACCIATA CON
ZAMPINO**

PRODOTTI CRUDI DEL FRIULI I.G.P.

- La pitina (impanatura nella farina di mais)



- Il prosciutto di Sauris



**E' un prosciutto IGP dal
2010 ed è affumicato con
legno di faggio**

EMILIA ROMAGNA:



Bologna

Parma



PRODOTTI CRUDI DELL'EMILIA ROMAGNA D.O.P.

- Culatello di Zibello
- Prosciutto di Parma
- Prosciutto di Modena
- Coppa Piacentina
- Salame Piacentino
- Salamini italiani alla cacciatora



Salame Piacentino D.O.P.



Zona di produzione: animali allevati nelle regioni Lombardia ed Emilia Romagna e i suini devono essere conformi ai disciplinari del proscitto di Parma e San Daniele D.O.P.

Materie prime: % di grasso 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.

Preparazione e ingredienti: tritacarne con stampo a fori larghi superiori a 10 mm di diametro.

La pasta di salame così ottenuta viene poi **condita a secco** con la seguente miscela:

Dosi per 100 Kg di carne fresca

- **cloruro di sodio**: min 1,5 kg; max 3,5 kg;
- **nitrato di potassio (E252)**: max 15 g;
- **pepe nero o bianco in grani e/o spezzato**: min 30; max 50 gr;
- **infuso di aglio e vino**: max 500 gr; aglio (da 5 a 20 gr), vino (da 0,1 a 0,5 litri);
- **zuccheri**: max 1,5 kg;
- **sodio L-ascorbato (E301)**: max 200 gr.

Insaccatura: in budello di suino

Legatura: con spago e forato

Asciugatura: in ambienti con una temperatura compresa tra 15° e 25° C ed umidità relativa compresa tra il 40 ed il 90%. Tempo di stagionatura non inferiore ai 45 giorni.

PRODOTTI CRUDI DELL'EMILIA ROMAGNA I.G.P.

- Coppa di Parma
- Salame di Felino
- Salame Cremona



Salame Felino IGP



Tutelato dal Marchio IGP dal 2013

Salame Felino IGP

Il salame Felino è un salame prodotto storicamente nella cittadina di Felino (da cui il nome) e in alcuni comuni limitrofi, come Sala Baganza e Langhirano, tutti in provincia di Parma.



Il suo nome, che può trarre in inganno i più inesperti in materia gastronomica, non ha nulla a che fare con felini e gatti in generale (non è un salame fatto con la carne di gatto ma di suino!).

In passato, per evitare che la carne andasse a male durante la stagionatura, la produzione dei salami prevedeva **l'aggiunta di grosse quantità di sale all'impasto;**



a Felino, invece, si sviluppò una tecnica produttiva che sfruttava il clima favorevole di questo comune della Val Baganza – nell'Appennino Parmense, **dove soffia tutto l'anno un vento caldo proveniente dal Mar Ligure** – e gli insaccati venivano perciò **realizzati con poco sale**, peraltro proveniente dalle miniere della vicina Salsomaggiore e quindi di ottima qualità.

Il Castello di Felino



Materia prima

- Animali con un peso medio per partita (peso vivo) di 160 kg più o meno 10%;
- L'età minima di macellazione è di nove mesi;
- E' esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe;
- I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.
- I tagli di carne sono costituiti da frazioni muscolari e adipose selezionate quali, ad esempio, testa di pancetta e/o trito di banco (sottospalla).
- Le carni utilizzate non devono aver subito alcun processo di congelamento

Processo di lavorazione

Le frazioni muscolari e adipose sono mondate accuratamente asportando le parti connettivali di maggiori dimensioni e il tessuto adiposo molle.

Sosta in una cella frigorifera: con temperatura non inferiore a -1°C

La macinatura dell'impasto: con il tritacarne (stampi con fori di 6-8 mm).

Le carni sono quindi impastate con **sale** in percentuale da 2.0 a 2.8, pepe intero e/o a pezzi in percentuale da 0.03 a 0.06 e aglio pestato.

Possono essere impiegati:

- **vino bianco secco**, con una dose massima di 400 cl/100 kg di carne al fine di accentuare la fragranza ed il profumo;
- **zucchero e/o destrosio e/o fruttosio**: 0 – 0,3%;
- **colture di avviamento alla fermentazione**: per sviluppare il sapore e l'aroma attraverso l'azione lipolitica e proteolitica con stabilizzazione del colore e controllo dell'acidificazione;
- **nitrato di sodio e/o potassio**: max 300 mg/kg;
- **nitrito di sodio e/o potassio**: max 150 mg/kg;
- **acido ascorbico e suo sale sodico**: max 1 g/kg.

Insaccato in budello naturale suino (culare o gentile o filzetta).

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

L'asciugatura ha una durata minima di 4 giorni e massima di 6 ed è effettuata a caldo ad una temperatura compresa tra i 13° ed i 24°C

La stagionatura deve essere condotta in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura fra 12° e 18°C e deve durare almeno 25 giorni.



Sul mercato il “SALAME FELINO” IGP si presenta di:

- forma cilindrica, con una estremità più grossa dell'altra
- superficie esterna di colore bianco-grigiastra leggermente pulviroloenta determinata dallo sviluppo superficiale di una modica quantità di muffe autoctone.

Deve possedere le seguenti caratteristiche:

Peso: compreso fra 200 grammi e 4.5 chilogrammi;

Dimensioni: forma cilindrica irregolare con una lunghezza compresa tra 15 e 130 centimetri;

**Grazie per l'attenzione e buona
degustazione!**

