



CORSO PER MAESTRI ASSAGGIATORI DI SALUMI

2° LIVELLO

7[^] LEZIONE

I SALUMI DEL SUD ITALIA

NORCINERIA

LAZIALE - CAMPANA - LUCANA

CALABRA - PUGLIESE - SICULA - SARDA

Andrea Russo

Castello Acaja di Fossano (CN), 7-8 novembre 14-15 novembre 2015



Nel panorama dei prodotti a base di **carne** e **frattaglie fresche** il **LAZIO** vanta **3** prodotti **IGP**

Nel comparto di **salumeria**:

1 salume a marchio **DOP** 2 salumi marchio **IGP**

1 preparazione cotta a base di carne a marchio **Igp**

52 **P.A.T.** (Carni e Frattaglie fresche e loro preparazione)



**Salamini Italiani alla
Cacciatora
DOP**



**Mortadella Bologna
IGP**



**Prosciutto
Amatriciano
IGP**



**Porchetta di Ariccia
IGP**



ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



- REGIONE LAZIO -

CARNI E FRATTAGLIE FRESCHE A MARCHIO IGP

ABBACCHIO ROMANO

15.06.2009 - 05.12.2012

(**Lazio**)

AGNELLO DEL CENTRO ITALIA

15.05.2013

(Abruzzo, **Lazio**, Marche, Toscana, Umbria, Emilia Romagna)

VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

20.01.1998 - 09.12.2011

(Emilia Romagna, Toscana, Marche, Abruzzo, Molise, Campania, **Lazio**, Umbria)

(aggiornato al 20 ottobre 2015)



- REGIONE LAZIO -

ELENCO P.A.T. – CARNI E FRATTAGLIE FRESCHE –

CARNE DI BOVINO MAREMMANO	(CARNE DI) VITELLINA DI BUFALA DI AMASENO
CARNE DI CONIGLIO LEPRINO VITERBESE	(CARNE DI) VITELLONE DI ITRI

(aggiornato al 20 ottobre 2015)



- REGIONE LAZIO -

ELENCO P.A.T. – PREPARAZIONI A BASE DI CARNI –

BRACIOLE SOTT'OLIO	TORDO MATTO DI ZAGAROLO
PORCHETTA DI POGGIO BUSTONE	ZAMPETTI
PORCHETTA DI VITERBO	



- REGIONE LAZIO -



ELENCO P.A.T. – CARNI E FRATTAGLIE STAGIONATE –

Buddellucci o Viarelli	Lardo stagionato al maiale nero
Capocollo o Lonza	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga
Carne di pecora secca	Lombetto o Lonza
Coppa reatina	Mortadella di Accumoli
Coppa viterbese	Mortadella di Amatrice
Coppiette (equino, suino, bovino)	Mortadella di cavallo
Filetto di leonessa	Mortadella di manzetta maremmana
Guanciale	Mortadella romana
Guanciale amatriciano	Mortadella viterbese
Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero	Omento di maiale (Beverelli)
Lardo del campo di Olevano Romano	Pancetta di suino
Lardo di Leonessa	Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
Lardo di San Nicola	Prosciutto cotto al vino di Cori



- REGIONE LAZIO -



ELENCO P.A.T. – CARNI E FRATTAGLIE STAGIONATE –

Prosciutto curdo di Bassiano	Saldamirelli (Budellini)
Prosciutto curdo «Bauletto»	Salsicce (Corallina romana, Susianella, al coriandolo, paesana)
Prosciutto curdo di Guarcino	Salsicce secche di suino (semplici, aromatiche)
Prosciutto crudo di Montagna della Tuscia	Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata, secca)
Prosciutto crudo dei Monti Lepini al maiale nero	Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero
Salame “Castellino”	Salsiccia di Castro dei Volsci
Salame cotto della Tuscia	Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero
Salame paesano	Salsiccia di fegato suino “Mazzafegato di Viterbo”, paesana da sugo, semplice
Salamella cicolana	Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci
Salamino tuscolano	Salsiccia sott’olio, sotto strutto



- REGIONE LAZIO -

ELENCO P.A.T. – CARNI E FRATTAGLIE STAGIONATE –

Spalla di suino (Spalluccia)

Zauzicchie e salam funnan

Ventricina olevanese

Zazzicchia di Patrica

Area di Produzione

VITERBO

BUDELLUCCI - VIARELLI

RISCHIO ESTINZIONE

Salume di frattaglie **suine** ottenuto dalle pareti interne dell'**intestino tenue** (*Budelluccio - Viarello*) o **grasso** (*Budellone*) **lavato** (acqua calda e aceto o vino bianco), **conciato**, **rivoltato** con una canna e messo ad asciugare (cappa del **camino**)

ASPETTO

Pezzatura: 200-300 g **Colore:** giallo-ocra-rosé

Sapore: sapido **Uso:** a crudo o cotto in tegame

CENNI STORICI

Anche se si suppone di origine umbra (*Budellaccio di Norcia*) era una specialità delle osterie romane (*fraschette*) e veniva servito crudo insieme alle *Coppiette*. Prendevano il nome di *Beverelli* perché invitano a bere essendo molto salati

PRODOTTI SIMILARI

- ❖ **Mazzi dei Castelli Romani** (*mazzi sfumati*)
- ❖ **Budellaccio di Norcia** (*Annoia*)
- ❖ **Ciarimboli marchigiani** (*Ciaringolo*)
- ❖ **Budello organato siciliano**



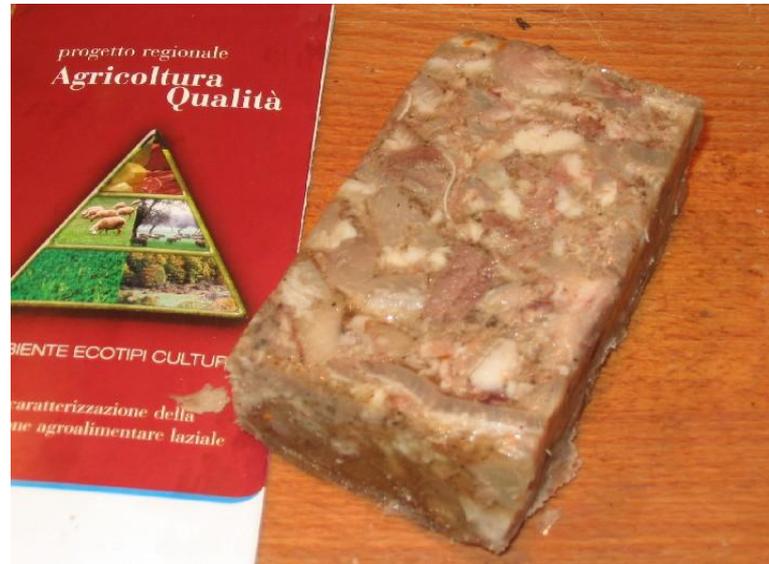
Zona di Produzione



area di produzione:

RIETI

COPPA REATINA



Salume cotto suino non affumicato, macinato, pezzatura **5-12 kg**, forma a parallelepipedo, ottenuto da **testa, lingua, zampe**. **Colore rosso cupo** e **sapore piccante**, fortemente **aromatizzato**. Produzione antica, nasce dall'impiego di quelle parti di carne suina scartate dopo il sezionamento, poiché non utilizzabili ottenere salumi.

area di produzione:

VITERBO

COPPA VITERBESE



Insaccato cotto suino non affumicato, macinato, pezzatura **1-10 kg** con forma a parallelepipedo o cilindrica, ottenuto da **testa, lingua, pancetta, cotica**. Colore grigio-rosso scuro tendente al **marrone**, sapore aromatico leggermente **piccante**. Tessuti nervosi e cartilaginei ben visibili. Preparazione che affonda le radici nel *basso medioevo*. A Viterbo teste di maiali e cinghiali erano pietanze molto apprezzate (Statuto dei macellai del 1384).

Area di Produzione

ARICCIA – CASTELLI ROMANI

VITERBO

CIOCIARIA

COPPIETTE

PRODOTTO RECUPERATO

Ritagli di magro suino o **vaccino** (Maremma) o **equino** o di **asino** (produzione quasi scomparsa) irregolari, salati, **conciati** con **pepe**, **aglio** (poco), **peperoncino**, **finocchio**, **rosmarino**, eventualmente macerati nel **vino bianco** dei **Castelli** con l'aggiunta di **Paprika**, **Limone** e infine **essiccati**

ASPETTO

Pezzatura: 15-25 cm **Colore:** rosso scarico con presenza di **concia** **Sapore:** sapido-piccante

Uso: a **crudo**

CENNI STORICI

Prodotte e consumate durante la **transumanza** abbattendo i capi **equini** vecchi o malati. A **Roma** era tradizione consumarle nelle **osterie** servite in cesti di paglia e legate a coppia da un cordino rosso

PRODOTTI SIMILARI

❖ **Pindulis (FVG)** ❖ **Muscisca**



area di produzione:

ROMA

RIETI

FROSINONE

CORALLINA ROMANA



Salame crudo suino non affumicato ottenuto da magro di **costato** e rifilature di **spalla**, **prosciutto**, **lonza** e 20% di **lardello**. Condito con solo **pepe** o arricchito con **aglio** (Rieti, Frascati) o **finocchio** (Frosinone). Cilindrico, grande pezzatura, colore rosso cupo, **600g**, stagionatura 15-30 giorni.

Prodotto storico dell'Agro Romano, ma si ritrova anche in altre aree del Lazio. Tradizionalmente viene consumata a Pasqua.

area di produzione:

RIETI

GUANCIALE AMATRICIANO



Guancia suina stagionata, forma triangolare, ottenuta dalla **gola** di suino pesante nazionale, conciata con **sale**, **saccarosio**, **aglio a scaglie**, **pepe nero macinato**, **antiossidanti**, **conservanti**. Pezzatura **1,2-1,5 kg**, stagionatura **1-3 mesi**. Compatto, magro rosso vivo e grasso bianco, sapore intenso. Forte legame nel territorio tra Abruzzo e Lazio (Amatrice-RI e Campotosto-AQ), poiché era alimentazione dei pastori dei Monti della Laga. È citato già nella “Statistica del Regno di Napoli”(Gioacchino Murat 1811).

area di produzione:

RISCHIO ESTINZIONE

ROMA

GUANCIALE DEI MONTI LEPINI AL MAIALE NERO



Guancia di suino **nero dei Monti Lepini** (ecotipo locale), triangolare, colore rosso screziato bianco, pezzatura **0,5 kg**; stagionatura 20-120 gg. Salatura con **pepe** e **peperoncino** (versione **classica**); **pepe**, **finocchio**, **timo**, **rosmarino** (**aromatizzata**). Sapido e speziato nella versione aromatica. **Produzione invernale a rischio** per scarsità di suini neri, ancora presenti nel comprensorio del Comune di Carpineto Romano (monti Ausoni-Aurunci-Preneestini).

area di produzione:

prodotto recuperato

ROMA **LARDO del campo di OLEVANO ROMANO**



Lardo suino sottoposto a salatura a **secco** con **sale fino** e **grosso** ed aromatizzato con **pepe nero**, **noce moscata**, **aglio fresco macerato** in vino **Cesanese di Olevano Romano**, **alloro**, **rosmarino**, posto ad asciugare a **18-21 C**. Rettangolare, colore **bianco rosato**, spessore **10 cm**, pezzatura **1-2 kg**. Sapore è **sapido**, **aromatico** (erbe di campo). Prodotto del dopoguerra, prende il nome all'usanza di aromatizzare la superficie del lardo con essenze campestri.

area di produzione:

RIETI

LARDO DI LEONESSA



Lardo suino, forma parallelepipedica, stagionato 90 giorni, sottoposto a salatura a secco ed aromatizzato con **pepe**, **aglio**, **sarpuglio** (origano selvatico locale), **maggiorana**, **alloro**, **rosmarino**, stagionatura 13-15 C per 3 mesi.

Leonessa (974 m), sull'orlo meridionale dell'altopiano appenninico, sin dall'epoca dei Sabini, popolo proveniente dall'area del Gran Sasso e insediatosi nelle valli del Velino e del Tevere, ha basato la sua economia sulla zootecnia (commercio della carne di maiale).

Area di Produzione

CORI (LT)

LARDO DI SAN NICOLA

Lardo suino di schiena di forma parallelepipedica sottoposto per **10 giorni** a **salatura a secco**, **conciato** con **rosmarino**, **pepe**, **ginepro** per **60 giorni**. Termina la stagionatura dopo **14-15 mesi**.
Non sono previsti additivi alimentari

ASPETTO

Pezzatura: 1 kg (porzionato) 6 Kg (intero)

Colore: grasso bianco-rosato, magro rosso vivo
notevole presenza di **concia esterna**

Sapore: dolce-sapido, aromatico

Uso: a **crudo** o **cotto** insieme ad altre pietanze

CENNI STORICI

Nasce da un'antica ricetta domestica tramandata oralmente che prevede una concia con solo essenze erbacee locali



area di produzione:

RIETI

MORTADELLA DI ACCUMOLI



Salame crudo suino non affumicato, da lombo, lardo, pannicolo tritata molto fine. Cilindrico, pezzatura 1,5-2 kg, colore rosso cupo screziato bianco, stagionatura 4 mesi. Esclusivo impiego del **pepe**, stufatura a combustione naturale.

Antica tradizione contadina delle zone di montagna dell'alto reatino. La caratteristica è la pratica del restringimento, con l'ausilio di due stecche di faggio al fine di favorire la fuoriuscita di aria residua. Le origini del prodotto si fanno risalire al 1700.

area di produzione:

RIETI

MORTADELLA DI AMATRICE



Salame crudo suino **non affumicato**, a grana fine con lardello centrale. Di forma tondeggiante. Colore rosa-violaceo con lardello bianco. Ottenuta macinando lombo e spalla conciati con **sale** e **pepe** (macinato e grani), e lardo. Pezzatura 1,3 kg.

Mortadella deriva da "*mortarium*" ovvero carne sminuzzata e pestata. La produzione è legata da più di tre secoli al territorio. La peculiarità di questo insaccato è di potersi conservare a lungo e di poter essere consumato fino alla produzione dell'anno successivo.

area di produzione:

ALBANO LAZIALE
(RM)

RISCHIO ESTINZIONE

MORTADELLA DI CAVALLO



Insaccato cotto equino macinato non affumicato, ottenuto da pancia e spuntature tritate finemente e conciate con **pepe**, **peperoncino**, **pistacchio**, successiva stufatura in camera calda con combustione naturale. Cilindrico, pezzatura **350 g**, colore **roseo**, sapore **dolce**, stagionatura **20 giorni**.

Salume tradizionale dei Castelli Romani, prodotto con carne di puledri Maremmani laziali e toscani di **12 - 36 mesi di età**.

area di produzione:

ROMA

MORTADELLA ROMANA (SPIANATA ROMANA)



Salame crudo suino non affumicato da spalla e 25-30% di lardo di pancetta, condito con **sale**, **pepe** in grani e/o macinato fine ed eventualmente **aglio fresco schiacciato nel vino**. Il magro tritato finemente, lardelli tagliati a punta di coltello. Insaccato in budello naturale e posto ad asciugare per qualche giorno all'interno di **gabbie metalliche** che gli conferiscono la caratteristica forma.
A causa di questa operazione viene chiamato "spianata romana".

area di produzione:

VITERBO

prodotto recuperato

MORTADELLA VITERBESE



Salume crudo suino **non affumicato**, da rifilature di costato, spalla, coscia, pancetta tritate fini. Cilindrica, schiacciata, colore rosso, stagionatura 3-4 mesi, pezzatura 0,8-3 Kg. È aromatizzata solo con **pepe** e stufatura a combustione naturale.

Mortadella deriva da "*mortarium*" ovvero carne sminuzzata e pestata. Nei ricettari del 1300 e 1400 troviamo vari tipi di mortadelle fatte con carne di maiale cruda.

area di produzione:

RIETI

PROSCIUTTO COTTO AL VINO DI CORI



Pezzo anatomico suino cotto non affumicato, pezzatura **9-12 kg**, prevalentemente con osso. Dopo **16 mesi** di stagionatura, viene avvolto nel **fieno di erba medica, salvia, rosmarino**, poi immerso nel **vino bianco locale**. Successivamente è cotto al forno. Non è previsto impiego di additivi alimentari. Al gusto è molto aromatico. Testimonianze orali affermano che veniva elaborato già nei primi del '900. In passato era denominato "*Prosciutto della Madonna*", in quanto veniva prodotto nel mese di Maggio in occasione della Festa della Madonna S.S. del Soccorso (2 domenica di maggio).

area di produzione:

ROMA

PROSCIUTTO DEI MONTI LEPINI AL MAIALE NERO



Pezzo anatomico crudo non affumicato di suino nero dei Monti Lepini (ecotipo locale), allevati al pascolo e finissaggio con cereali. Forma longilinea con **zampetto**, colore rosso cupo screziato bianco, sapore sapido ed aromatico, pezzatura **12-13 kg**, stagionatura >24 mesi. **Produzione invernale a rischio per scarsità di suini neri, ancora presenti nel comprensorio del Comune di Carpineto Romano (monti Ausoni-Aurunci-Prenestini).** Legge Reg.15/2000

area di produzione:

LATINA

PROSCIUTTO DI BASSIANO



Pezzo anatomico crudo suino **affumicato e non**, con rifilatura alta. Forma ampia a pera, colore rosso, **sapido** ma non salato, peso **8-10 Kg**, stagionatura di **12-13 mesi**. Il processo di trasformazione è caratterizzato dalla doppia salatura, stufatura in camera riscaldata con legna di faggio, stagionatura con clima naturale.

Prodotto secolare dei Monti Lepini (LT), un'area con microclima ottimale per la lunga stagionatura (venti umidi di pianura e freddi di tramontana con continue correnti d'aria). La produzione, prima solo domestica, è passata ad una lavorazione semi industriale dal '60.

area di produzione:

LATINA

PROSCIUTTO DI MONTAGNA DELLA TUSCIA



Pezzo anatomico crudo non affumicato, con osso o disossato con fesa, da suini allo stato brado nei boschi dei Monti Cimini ed entroterra maremmano. Longilineo, colore rosso screziato, sapore sapido non salato, peso **8-10 Kg**, stagionatura: **5-9** (disossato) e **10-12 mesi** (con osso) in locali che utilizzano clima naturale. Preparazione legata alla tradizione **medievale**, quando prosciutto, gambuccio, spalla si conservavano tutto l'arco dell'anno. Prodotto secolare della Tuscia e dei Monti Cimini (VT) un'area caratterizzata da condizioni microclimatiche ottimali per la lunga stagionatura.

PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

Area di Produzione

RIETI

(21 Comuni)

Pezzo anatomico **crudo suino non affumicato** con **esclusione dello zampino**. **Rifilatura alta**, oltre la metà della altezza dell'osso femorale. Stagionatura: da **12 a 20 mesi** dalla I^a salatura

ASPETTO

Forma: a pera **Peso:** > 8 kg

ASPETTO AL TAGLIO

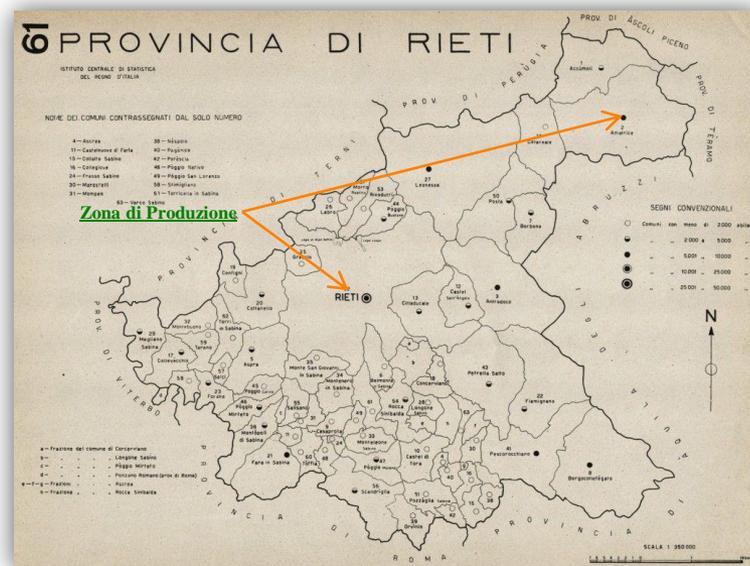
Colore: bianco brillante per marezzeria e grasso di copertura ♦ rosso-rosato per il magro

Profumo: fine con corretto sentore di proteolisi

Sapore: dolce con giusta sapidità

CENNI STORICI

L'areale è un **territorio montano** (1.200 m. s.l.m.) circoscritto tra le alte valli del **Velino** e del **Tronto**. **Amatrice**, già dal **novecento**, si identifica come il centro culturale e storico di questa tradizione norcina **tramandata oralmente** da padre in figlio



area di produzione:

VITERBO

SALAME COTTO DELLA TUSCIA



Salame cotto suino **non affumicato**, ottenuto dalle rifilature grasse di: costato, spalla, coscia, pancetta cotte unitamente a **sale** e **pepe**. Insaccato dopo raffreddamento e messo subito in vendita. Peso finale **0,3-0,8 Kg**, di forma cilindrica, colore **roseo**, sapore **sapido**. Antica tradizione viterbese, tradizionalmente prodotto nei mesi invernali con suini alimentati a secco e macellati a 130-150 Kg. La prima citazione di "salame cotto" è di Apicio, celebre cuoco romano (fine I secolo a. C.), nel suo celebre ricettario *De re coquinaria*.

area di produzione:

LATINA

SALSICCIA AL CORIANDOLO DI MONTE SAN BIAGIO

(FRESCA, SECCA, CONSERVATA IN OLIO O SUGNA)



Salume a grana grossa da carne dell'intero suino escluso testa, pancetta, lombo tagliata preferibilmente a punta di coltello, grasso <25% conciata con **sale**, **peperoncino piccante**, **pepe rosso dolce**, **vino moscato di Terracina Doc**, **semi di coriandolo** (passati in forno per essere croccanti e facili da schiacciare). Cilindrica o a ferro di cavallo, colore rosso scuro acceso, pezzatura **100-120 g** per la classica, **500-1000 g** per il ferro di cavallo. Stagionatura: non prevista per la fresca, **>21 giorni** per la secca, **6 mesi** per la conservata. **Sapida**, **piccante** con spiccato aroma di coriandolo e **retrogusto di affumicatura**. **La salsiccia risale al VI sec. con l'arrivo dei Longobardi a Monticelli (attuale Monte San Biagio).**

area di produzione:

VITERBO

SUSIANELLA DI VITERBO



Presidio Slow Food®



Salame crudo suino **non affumicato** di cuore, fegato, pancreas, pancetta, guancia e rifilature magre di suini pesanti **130-160 kg**, macinati grossolanamente e conciate con **sale**, **pepe**, **peperoncino**, **finocchio selvatico**. Forma cilindrica a ciambella, colore: **rosa-rosso cupo** se poco stagionato, **marrone** a fine maturazione. Profumi intensi di frattaglie e spezie **fegato**, **finocchietto selvatico** nella prima fase di maturazione, **sottobosco** con **leggero** retrogusto **piccante** nella completa **maturazione**. Peso **0,3-0,5 Kg**. Prodotto tradizionale del Viterbese di origine **Etrusca**, storicamente legato ai mesi invernali (novembre-marzo).



Nel panorama dei prodotti a base di **carne** e **frattaglie fresche** la **CAMPANIA** vanta 1 prodotto a marchio **IGP**

Nel comparto di **salumeria** non vanta ne Salumi DOP ne Salumi a marchio IGP

Possiede 49 P.A.T. (carni e frattaglie fresche e loro preparazione) tra cui:

5 Razze Autoctone

32 Salumi Crudi 2 Salumi Cotti 4 Salsicce

6 Preparazioni a base di carne



ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



- REGIONE CAMPANIA -

CARNI E FRATTAGLIE FRESCHE A MARCHIO IGP

VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE *20.01.1998 - 09.12.2011*

(Emilia Romagna, Toscana, Marche, Abruzzo, Molise, **Campania**, Lazio, Umbria)

(aggiornato al 20 ottobre 2015)



CAMPANIA



- REGIONE CAMPANIA -

ELENCO P.A.T. – CARNI E FRATTAGLIE FRESCHE –

CARNE BUFALINA (RAZZA MEDITERRANEA ITALIANA)	CARNE OVINA DI RAZZA LATICAUDA «LATA CAUDA» (GRANDE CODA)
CARNE BOVINA DI RAZZA PODOLICA	CONIGLIO DI FOSSO DELL'ISOLA DI ISCHIA LEPORINO E SORCINO (ECOTIPI LOCALI)
CARNE SUINA DI RAZZA CASERTANA «PELATELLO»	-----

ELENCO P.A.T. – PREPARAZIONI A BASE DI CARNI –

AMMUGLIATIELLI (INVOLTINI DI INTERIORA DI AGNELLO LATTANTE CON AGLIO, PREZZEMOLO, FORMAGGIO E PEPERONCINO)	CICOLI (CICCIOLI)
BRACIOLA DI CAPRA DI SIANO (INVOLTINO DI CARNE DI CAPRA RIPIENO DI PECORINO ED ERBE AROMATICHE E COTTO IN UMIDO CON SUGO DI POMODORO)	FEGATO CON LA ZEPPA «FEGTU 'R PUORCU CU LA REZZA» (AVVOLTO CON FOGLIA D'ALLORO IN MEMBRANA DI COLLAGENE SUINA)
BUSECCHIA - MAMMELLA DI VACCA	GELATINA DI MAIALE «ILATINA 'R PUORCU»



- REGIONE CAMPANIA -

ELENCO P.A.T. – SALUMI Crudi –

CAPICOLLO	ORVULA DI VALLO DI DIANO (SA) (SALUME SUINO)
CAPICOLLO DI RICIGLIANO	PANCETTA ARROTOLATA E TESA
FILETTO O FILETTONE DI VARANO PATENORA	PROSCIUTTO DI CASALETTO
FIOCCO DI PROSCIUTTO	PROSCIUTTO DI MONTE
FLEPPA	PROSCIUTTO DI PIETRAROJA^X
MOZZARIELLO	PROSCIUTTO DI ROCCHETTA^X (O DI CROCE (CE) SENZA ZAMPINO
NNOGLIA DI MAIALE	PROSCIUTTO DI TREVICO^X CON ZAMPINO STAGIONA 16 MESI PESO 9-15 KG



- REGIONE CAMPANIA -

ELENCO P.A.T. – SALUMI Crudi –

PROSCIUTTO VENTICANO (AV) 18 MESI	SALSICCIA SOTTO SUGNA
SALAME DI MUGNANO	SALSICCIA SOTTO SUGNA DI VARANO PATENORA
SALAME NAPOLI	SOPPRESSATA DEL CILENTO^X
SALSICCIA AFFUMICATA (STAGIONATA)	SOPPRESSATA DEL SANNIO
SALSICCIA DEL CILENTO^X	SOPPRESSATA DEL VALLO DI DIANO^X
SALSICCIA DEL VALLO DI DIANO^X	SOPPRESSATA DI GIOI CILENTO
SALSICCIA R' POC^X (LARDO, POLMONE, CUORE, SANGUE, MASCHERA, FEGATO)	SOPPRESSATA DI RICIGLIANO
SALSICCIA ROSSA DI CASTELPOTO (BN)	SOPPRESSATA IRPINA



- REGIONE PUGLIA -

ELENCO P.A.T. – INSACCATI FRESCHI –

CERVELLATINE

(SALSICCIA SUINA CONCIATA CON ABBONDANTE PEPERONCINO)

SALSICCIA

(FRESCA)

SALSICCIA DI POLMONE

SALSICCIA FRESCA A PUNTA DI COLTELLO

area di produzione:

SALERNO

CAPICOLLO o CAPOCOLLO di RICIGLIANO



Cenni storici: salume **affumicato** di media stagionatura, nato dalla pratica contadina di lavorazione del suino nel periodo più rigido.

Composizione: porzione superiore dei muscoli del collo del maiale fino alla spalla.

Concia: **sale**, piante aromatiche e spezie essiccate, **peperoncino** in polvere **piccante**.

Aspetto: pezzo anatomico, \varnothing **8-12** cm e \leftrightarrow **30-35** cm.

area di produzione:

SALERNO

CAPICOLLO o CAPOCOLLO di RICIGLIANO



Fasi di produzione:

- lavaggio con **acqua** e **vino** locale;
- salatura e concia con piante aromatiche e spezie;
- insacco in budelli suini;
- legatura con spago, foratura del budello;
- maturazione in locali freschi, tradizionali;
- **affumicatura** con legna di bosco in locali tradizionali;
- **stagionatura 2 - 4 mesi.**

area di produzione:

CASERTA

FILETTO o FILETTONE DI VAIRANO PATENORA



Cenni storici: a **Teano** e **Vairano** è tradizione l'allevamento familiare del maiale "*Casertano*" o "*pelatello*" (privo di setole), in boschetti e macchie di querce (in latino *saltus*).

Composizione: **filetto suino** avvolto in budello di suino.

Concia: sale, piante aromatiche e spezie, **salsa di peperoncino** essiccato.

area di produzione:

CASERTA

FILETTO o FILETTONE DI VAIRANO PATENORA



Fasi di produzione:

- asportazione del **filetto intero**, con grasso di copertura;
- **salatura per 1 giorno**;
- concia con piante aromatiche e spezie;
- insacco in **budello suino** legatura con **rete elastica**;
- bucatura dell'insacco;
- asciugatura in locali freschi, tradizionali;
- conservazione sotto **sugna** o **sott'olio**, in recipienti di **vetro** o **terracotta**.

area di produzione:

AVELLINO

FIOCCO DI PROSCIUTTO



Cenni storici: salume pregiato **affumicato** prodotto nelle zone di **Mugnano** (*Culatello di Mugnano*), **Vallo di Lauro**, **Baiano**.

Composizione: fiocco muscolo attorno al femore delle cosce suine.

Concia: sale, nitrati di potassio).

Aspetto: a pera, \varnothing **10-15** cm \leftrightarrow **15-20** cm.

area di produzione:

AVELLINO

FIOCCO DI PROSCIUTTO



Fasi di produzione:

- asportazione del muscolo della coscia;
- salatura;
- insacco in **vescica suina**;
- legatura con spago e foratura del budello;
- asciugatura in locali freschi, tradizionali;
- **affumicatura** con legna di bosco (faggio o quercia) in locali tradizionali;
- **stagionatura** in locali tradizionali minimo **40** giorni.

area di produzione:

NAPOLI

FLEPPA

RISCHIO ESTINZIONE



Cenni storici: In periodi di povertà, si consolidò nella zona del Acerrano-Nolano, la pratica del confezionamento di questo insaccato ottenuto dai pezzi di scarto della lavorazione del maiale, dal sapore forte e aromatico che stagiona **20-30** giorni.

Composizione: **frattaglie suine** (milza, polmone, viscere, miscelati con **sugna**) insaccate nelle vesciche suine precedentemente trattate con bucce di arancia e mandarino.

Concia: **sale**, **piante aromatiche** e **spezie essiccate**.

area di produzione:

NAPOLI

MOZZARIELLO



Cenni storici: antico insaccato prodotto nell'area Flegrea e della zona del Giuglianese e dell'Acerrano-Nolano, è uno degli ingredienti principali per la preparazione della Minestra Maritata.

Composizione: **carne e interiora suina.**

Concia: **sale**, piante aromatiche e spezie essiccate (**peperoncino piccante**).

Aspetto: cilindrico, ricurvo, \varnothing **2-3** cm \leftrightarrow **10-15** cm.

area di produzione:

NAPOLI

MOZZARIELLO



Fasi di produzione:

- triturazione e miscelazione con sale ed aromi;
- insaccatura in budello suino;
- legatura con spago, foratura del budello;
- asciugatura in locali freschi tradizionali;
- **affumicatura** in locali tradizionali con legna di bosco (faggio o quercia);
- **stagionatura** in locali tradizionali per **30** giorni.

area di produzione:
AVELLINO

NNOGLIA o DOGLIA



Cenni storici: salame dal gusto deciso e piccante tipico del territorio di Bagnoli Irpino, utilizzato per la preparazione della Minestra Maritata e Minestra di cicoria selvatica (Pasqua).

Composizione: tagli grossolani magri e grassi del maiale compresi quelli poveri quali cotenna, trippa, lingua.

Concia: sale, piante aromatiche e spezie essiccate (peperoncino piccante in polvere, semi di finocchio selvatico).

Aspetto: cilindrico ricurvo, anche “U” ↔ variabile, peso 250-300 g

area di produzione:

NAPOLI

NNOGLIA o DOGLIA



Fasi di produzione:

- **lavaggio e ammollo** per qualche giorno in acqua con bucce di arancio e mandarino;
- **asciugatura**;
- **concia e macerazione** per circa **10** giorni;
- **insaccatura** in budello suino;
- **asciugatura, pressatura, affumicatura**;
- **stagionatura** di **20-30** giorni.

area di produzione:
SALERNO

PROSCIUTTO DI CASALETTO



Cenni storici: prodotto artigianale di Casaletto Spartano e comuni limitrofi, tradizionalmente è consumato tagliato a mano a fette spesse (5-6 mm) assieme a caciocavallo e vino locale.

Composizione: **cosce suine** di *Large White* o *Landrace* nutriti da residui dell'alimentazione umana e sottobosco (ghiande).

Concia: **sale, peperoncino in polvere**, stagionatura **1** anno.

Aspetto: classico, rifilatura ampia, peso **10-15** kg.

area di produzione:

CASERTA

AVELLINO

BENEVENTO

PROSCIUTTO DI MONTE



Cenni storici: prodotto artigianale delle aree collinari interne: Matese, Sannio, Irpinia (Bussento).

Composizione: **cosce suine** di *Landrace*, *Large White*, *Nero Casertano*, nutriti con: granoturco, crusca, patate, ghiande, castagne

Concia: **sale, pepe.**

Aspetto: a viola, leggermente pressato, con rifilatura classica.

area di produzione:

CASERTA

AVELLINO

BENEVENTO

PROSCIUTTO DI MONTE



Fasi di produzione:

- Sezionatura delle mezzene e rifilatura;
- Salatura, **Pressatura**, Speziatura;
- maturazione, Stagionatura in sottotetti, freschi e ventilati;
- essiccatura, copertura delle cosce con sacchetto di stoffa sottile;
- **affumicatura** (eventuale) nei locali tradizionali;
- trasferimento in cantine.

PROSCIUTTO DI PIETRAROJA



area di produzione:

BENEVENTO



Cenni storici: stampe dell'archivio del Regno di Napoli ritraggono l'antico simbolo di Pietraroja (donna con un prosciutto). Nel 1776, il Duca di Laurenzana di Piedimonte commissionava una fornitura “*prigiotta*” (per pressatura). Nel 1917 è citato da Antonio Iamalio.

Composizione: **cosce suine.**

Concia: **sale** (modica quantità), **pepe nero**, **peperoncino.**

Aspetto: a viola, pressato, ampia rifilatura, peso **9-13 Kg.**

PROSCIUTTO DI PIETRAROJA



area di produzione:

BENEVENTO



Fasi di produzione:

- rifilatura a mano del coscio;
- Salatura sul tradizionale timpano di legno, concavo e inclinato;
- **Maturazione** sotto sale **15-20** giorni;
- asportazione del sale residuo,
- **I pressatura** a torchio per **4** giorni ;
- **Affumicatura** in locali tradizionali per **7** giorni;
- **II pressatura** per **30** giorni;
- speziatura con pepe nero e peperoncino;
- **stagionatura** in locali di pietra per **12-24** mesi.

area di produzione:
AVELLINO

SALAME DI MUGNANO



Cenni storici: originario di Mugnano del Cardinale, piccolo borgo del 1300 ai piedi del Massiccio del Partenio (venti lievi, costanti, in direzione sud, sud-ovest), era utilizzato come **merce di scambio**.

Composizione: **spalla** e **fiocco di coscia suina**, macinati a grana grossa e miscelati con **grasso duro**.

Concia: **Sale**, **Pepe nero** a mezza grana.

Aspetto: cilindrico-globoso, \varnothing 4-7 cm \leftrightarrow 30-40 cm, peso **200-500 g** superficie irregolare solcata dallo spago, colore nocciola marrone.

area di produzione:
AVELLINO

SALAME DI MUGNANO



Fasi di produzione:

- **taglio grossolano** di magro e grasso (tritacarne con \varnothing fori 12 mm);
- Preparazione della concia;
- Miscelazione di tutti gli ingredienti fino a impasto omogeneo;
- Trasferimento in insaccatrice;
- Insacco in budello suino (*crespone*);
- Legatura a mano;
- **asciugatura** per **5-6** giorni a **20** C;
- **affumicatura** in locali tradizionali;
- **Stagionatura** a **10-15** C fino a **60** giorni.



SALAME NAPOLI

Stato della registrazione: **proposta bocciata**

Organismo scelto per la certificazione: Istituto Mediterraneo di Certificazione dei prodotti e dei processi del settore agroalimentare



Cenni storici: definito “Napoli”, in realtà, è una produzione dell’intera Campania, storicamente considerato una merce pregiata, perciò donata in cambio di prestazioni professionali o consumata solo in occasione di feste e ricorrenze.

Zona di produzione: Regione Campania.

Materie prime: **carne suina**, allevata in Campania e nell’Italia centromeridionale, peso al macello >150 Kg.

SALAME NAPOLI



Pezzatura: 1 - 1,5 Kg.

Composizione: carne **suina** spalla, coscia, capocollo, lombata e grasso (< 25%) di **guancia** e **pancetta**.

Concia: **sale**, **pepe nero** grani, **pepe bianco** macinato.

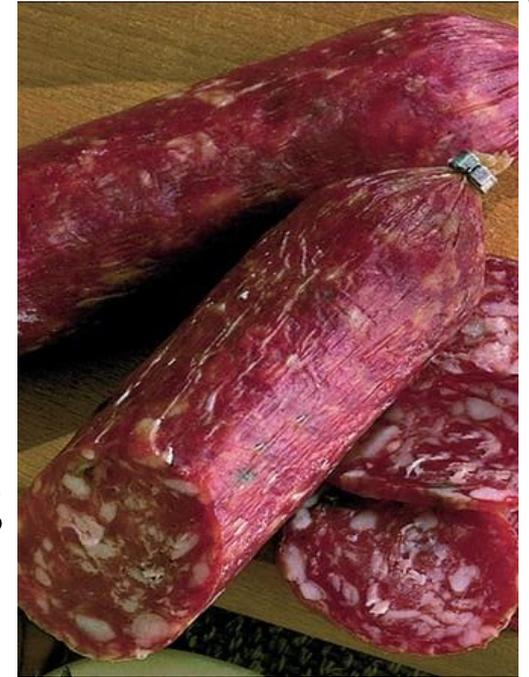
Additivi: **destrosio**, **latte in polvere**, **acido ascorbico**, **nitrito** di sodio e/o di potassio, **nitrito** di sodio e/o di potassio.

Stagionatura: 5 settimane (salami fino a 50 mm);
6 settimane (51-70 mm).

SALAME NAPOLI

Fasi di produzione:

- magro e grasso **macinato** Ø 12-14 mm;
- **concia** con **sale** e **pepe**;
- **insacco** in budello naturale suino o bovino;
- durante la fase di asciugatura il salame viene sottoposto ad una leggera **affumicatura naturale** utilizzando legni stagionati di **quercia, faggio, castagno, ontano**;
- **stagionatura**.





SALAME NAPOLI

Forma: Cilindrica allungata.

Aspetto al taglio: grana grossa di colore rosso intenso vivo, grasso ben distribuito, pepe nero in grani.
Consistenza compatta e non elastica.

Odore: odore delicato di carne affumicata.

Gusto: tendenza dolce lieve speziatura e affumicatura.

É ingrediente di tante specialità campane: **casatiello**, calzone, **sughi** per la pasta, **polpettone**, **pizza**.

area di produzione:
BENEVENTO

SALSICCIA ROSSA di CASTELPOTO



Cenni storici: Siamo nella Valle Caudina, pendici del Monte Taburno (300 m). Si consuma stagionata con il *Pane Cunzat* (pizza con ciccioli e uva passa) o fresca previa cottura alla brace o come condimento nella pasta (fusilli). È prodotta da novembre ad aprile.

Composizione: carne suina **spalla, prosciutto, lonza, filetto, capocollo**, lardo e pancetta.

Concia: **Sale, finocchietto, pepe, infuso d'aglio, polvere di peperone "Papaulo"**.

Aspetto: cilindrico, peso variabile **100-140 g**, singola o a collana.

area di produzione:
BENEVENTO

SALSICCIA ROSSA di CASTELPOTO



Fasi di produzione:

- selezione delle carni e del grasso e macinatura grossolana;
- **preparazione della polvere di peperone** (essiccato e tostato in forno a legna di quercia, olivo, vite) da macinatura fine, manuale;
- Preparazione dell'**infuso di teste d'aglio**;
- Impasto e concia;
- insaccatura in budello suino;
- **Stagionatura 20-50** giorni.

area di produzione:
CASERTA

SALSICCIA SOTTO SUGNA di VARANO PATENORA



Cenni storici: chiamata *Sauciccia*, è prodotta nei mesi invernali (dicembre-febbraio) mentre il consumo avviene dopo l'estate (festa patronale di San Bartolomeo 24 agosto).

Composizione: **tagli** di **carne suina** di prima qualità, provenienti da allevamenti locali di *Landrace* o *Large White* o *Nero Casertano*.

Concia: **sale**, **passata di peperoni piccanti** locali (*Puparuoli*), **finocchietto selvatico** raccolto sulle colline circostanti.

Aspetto: cilindrico ↔ **70-80** cm piegato a "U" colore rosso acceso.

area di produzione:
CASERTA

SALSICCIA SOTTO SUGNA di VARANO PATENORA



Fasi di produzione:

- Taglio della carne a punta di coltello (“tagliuzzi”);
- Salatura e aromatizzazione;
- insacco in budello naturale;
- **I essiccazione** su tavoli di legno protetti da teli di canapa **24** ore;
- **II essiccazione** su pertiche di legno sospese al soffitto x **30** giorni;
- conservazione sotto sugna in vasi di terracotta smaltata, fabbricati da artigiani locali (Cascano - Sessa Aurunca - e Calvi Risorta).

area di produzione:
SALERNO

SOPPRESSATA di GIOI



Presidio Slow Food®



Cenni storici: è l'unico salume “lardellato” campano, citato da Pier Ferdinando Columella Onorati (1835). Durante l'insaccatura, viene inserito al centro un filetto di lardo lungo quanto il budello.

Composizione: **coscia**, **filetto**, **lombo**, **spalla** tagliate a mano a punta di coltello e filetto di **lardo**.

Concia: **sale** e **pepe**, più raramente, **peperoncino** e **finocchietto**.

Aspetto: a pagnottella divisa in due, \varnothing **8-10** cm \leftrightarrow **15-18** cm, colore rosso-bruno con al centro un cuore bianco.

area di produzione:
SALERNO

SOPPRESSATA di GIOI



Presidio Slow Food®



Fasi di produzione:

- mondatura delle carni a punta di coltello;
- impasto magro e grasso;
- salatura e concia;
- riposo dell'impasto per **10** ore;
- insacco in budello naturale con inserimento del filetto di lardo;
- **leggera affumicatura** tradizionale a legna;
- **stagionatura 20-30** giorni in ambienti naturali;
- conservazione eventuale sott'olio d'oliva o strutto.

area di produzione:
BENEVENTO

SOPPRESSATA DEL SANNIO



Composizione: **filetto** e **spalla** di razza *Landrace* o *Large White* o *Casertana* locali alimentati a base di prodotti naturali (mais, crusca, ghiande).

Concia: **sale**, **pepe nero** in granuli, cubetti di **lardo**.

Aspetto: cilindrico schiacciato, colore rosso vivo con lardelli di grasso, \varnothing 6 cm \leftrightarrow 15 - 20 cm.

area di produzione:
BENEVENTO

SOPPRESSATA DEL SANNIO



Fasi di produzione:

- mondatura fine della carne e del grasso a coltello o macchina;
- salatura, concia, impasto;
- **riposo dell'impasto** per alcune ore in recipienti forati;
- insacco a mano, con l'impasto pressato in un canovaccio, in **budello** suino lavato ed **aromatizzato** per **24** ore in acqua, sale, bucce di agrumi e inserimento di piccoli cubetti di lardo dorsale;
- chiusura con spago e foratura con un grosso spillo;
- legatura longitudinale e trasversale con leggera pressatura;
- stagionatura a pertiche di legno o canne per **20–30** giorni;
- **conservazione** eventuale in recipienti di vetro o ceramica interamente ricoperta da sugna fusa oppure da olio extravergine.

area di produzione:

SALERNO

SOPPRESSATA DI RICIGLIANO

SOPPRESSATA SAN GREGORIO MAGNO



Cenni storici: originario di Ricigliano ma prodotto anche a San Gregorio Magno.

Composizione: carne suina **coscia, lombo** grasso suino **pancetta**.

Concia: **Sale** e **pepe**.

Aspetto: cilindrico o parallelepipedo con margini arrotondati, solcata longitudinalmente sulle facce dallo spago, \varnothing 4-8 cm \leftrightarrow 12-20 cm, peso tra 200-400 g, superficie irregolare colore rosso marrone, solcata longitudinalmente. Impasto a grana grossa di colore rosso mattone scuro con poca distinzione della parte grassa.

area di produzione:

SALERNO

SOPPRESSATA DI RICIGLIANO

SOPPRESSATA SAN GREGORIO MAGNO



Fasi di produzione:

- Taglio grossolano delle carni e del lardo “a punta di coltello”;
- salatura, concia, impasto;
- insacco;
- **pressatura** manuale o meccanica per **24** ore e legatura a mano;
- **asciugatura** per **4-5** giorni a **20** C appesa a canne;
- **affumicatura**, eventuale, con legna di bosco;
- stagionatura a **14-16** C almeno **35** giorni;
- **conservazione**, eventuale, in contenitori di ceramica e copertura con olio di oliva o strutto fuso.

area di produzione:
AVELLINO

SOPRESSATA IRPINA



Cenni storici: salume **affumicato**, molto pregiato, la cui preparazione si basa ancora su tradizionali lavorazioni artigiane.

Composizione: due parti di **coscia** e **filetto** suino e una di **lardo**.

Concia: **sale**, **piante aromatiche** e **spezie** essiccate.

Aspetto: tronco conico, \varnothing **8-10** cm \leftrightarrow **18-20** cm.

area di produzione:
AVELLINO

SOPRESSATA IRPINA



Fasi di produzione:

- Triturazione e miscelazione;
- Salatura e concia;
- Asciugatura e insaccatura in budelli suini;
- legatura con spago, foratura del budello;
- Asciugatura in locali freschi tradizionali;
- **Affumicatura** tradizionale con legna di bosco (quercia);
- **Stagionatura** in locali tradizionali ventilati almeno **1** mese.



- REGIONE PUGLIA -

ELENCO P.A.T. – INSACCATI COTTI –

«NZOGNA» - «NZOGNA NELLA VESCICA»

SUGNA NELLA VESCICA

SAMURCHIO

(SANGUINACCIO)

area di produzione:
AVELLINO

NZOGNA



Cenni storici: antica preparazione a base di sugna insaccata in vescica di suino è un ingrediente di molti piatti tradizionali campani che prevedono l'utilizzo di sugna.

Composizione: **grasso suino.**

Aspetto: ovoidale, colore bianco-grigio.

area di produzione:
AVELLINO

NZOGNA



Fasi di produzione:

- **lavaggio** della **vescica** in miscela di acqua e aceto aromatizzata con scorze di agrumi;
- **riposo** della vescica in un secchio d'acqua fredda;
- preparazione della sugna (taglio del grasso a tocchetti, cottura a legna in pentolone di rame stagnato fino alla separazione di parte liquida e solida);
- riempimento della vescica con la sugna liquida;
- **conservazione** della vescica appesa per **6-8** mesi.

area di produzione:
NAPOLI

SAMURCHIO

RISCHIO ESTINZIONE



Cenni storici: ha una tradizione di almeno **200 anni** nelle zone di Casandrino, Sant'Antimo, Melito, oggi è quasi scomparso.

Composizione: **sangue di maiale bollito** insaccato in budelli suini (intestino crasso) o vaccini (tenue).

Concia: **sale**, **peperoncino** o **pepe**, erbe aromatiche nell'acqua di bollitura (**alloro**).

Aspetto: cilindrico leggermente ricurvo \varnothing **7-8 cm** \leftrightarrow **50-100 cm**.

area di produzione:
NAPOLI

SAMURCHIO

RISCHIO ESTINZIONE



Fasi di produzione:

- **Raccolta** del **sangue** suino e **speziatura** per coprire gli odori;
- Riempimento dei budelli suini o vaccini, previa setacciatura del sangue per ridurre la coagulazione e migliorarne la conservazione prima della cottura;
- **bollitura** all'interno di grossi pentoloni di rame, su fuoco a legna per **20** minuti, insieme ad erbe aromatiche.



Nel panorama dei prodotti a base di **carne** e **frattaglie fresche** e nel comparto di **salumeria** la **BASILICATA** non vanta prodotti a marchio DOP – IGP. Possiede 15 P.A.T. (carni e frattaglie fresche e loro preparazione) tra cui:

2 Razze Autoctone

3 Preparazioni a base di carne

1 Piatto base di interiora di pecora e capra

"U Ungrattnoat" o "Specialità du Mmit" Terranova del Pollino (PZ)

9 Salumi crudi



- REGIONE BASILICATA -

ELENCO P.A.T. – CARNI E FRATTAGLIE FRESCHE –

AGNELLO DELLE DOLOMITI LUCANE (**GENTILE DI PUGLIA** o **SOPRAVISSANA**)

CARNE PODOLICA LUCANA

ELENCO P.A.T. – PREPARAZIONI A BASE DI CARNE –

GELATINA DI MAIALE

(GUANCIALE, ZAMPINI, COSTINE, COTENNE, SALE, AGLIO, ALLORO, ORIGANO, PREZZEMOLO, ROSMARINO, PEPE, PEPERONCINO PICCANTE)

INVOLTINI DI COTENNA

(AGLIO, PREZZEMOLO, PEPE, FORMAGGIO E/O SALAME LASCIATI ASCIUGARE IN UN LOCALE DOTATO DI FOCOLARE)

‘NCANDARATA

(ORECCHIE, CODA, MUSO, ZAMPE SUINE SALATE E IN VASO DI TERRACOTTA SARANNO CONSUMATE DOPO BOLLITURA, INSIEME A FOGLIE DI CAVOLI O VERZE, SBOLLENTATE A PARTE E CONDITE CON IL BRODO)



- REGIONE BASILICATA -

ELENCO P.A.T. – SALUMI Crudi –

CAPOCOLLO (CAPICOLLO LUCANO)

LARDO

PANCETTA (PANCETTA LUCANA ARROTOLATA O TESA)

PEZZENTE (PEZZENTE DELLA MONTAGNA MATERANA)

PROSCIUTTO CRUDO (PROSCIUTTO LUCANO)

SALSICCIA (SALSICCIA LUCANA STAGIONATA)

SALSICCIA A CATENA (SALSICCIA DI CANCELLARA)

SALSICCIA AL CORIANDOLO DI CARBONE (PZ)

SOPPRESSATA (*SOPERZATA* DI RIVELLO)

AREA DI PRODUZIONE:

BASILICATA

Montagna e collina lucana

CAPICOLLO LUCANO



Pezzo anatomico costituito dal **muscolo cervicale suino** fino alle **prime vertebre toraciche** (allevati localmente). Dopo 10 gg di maturazione sotto sale è lavato con **vino bianco** e conciato (secondo la zona) con **semi di finocchietto selvatico, pepe, peperone piccante essiccato e tritato**. Avvolto nel velo peritoneo è legato con lo spago e appeso su pertiche di legno e lasciato asciugare per 50-70 giorni in un locale dotato di focolare acceso (facoltativo). Dopo la stagionatura, **90 a 150 giorni**, è conservato sotto sugna o olio. Comunemente chiamato «capicollo», si presenta cilindrico di lunghezza 30-35 cm e con spiccato gusto piccante.

AREA DI PRODUZIONE:

BASILICATA

PEZZENTE



Salame crudo suino di **origine contadina** ottenuto da ritagli di carne poco pregiati, parti di **testa** e **interiora**, lavorati a punta di coltello o con tritacarne manuale e conciati (secondo la zona) con sale, **semi di finocchio** e **peperone piccante secco in polvere**, cui si possono aggiungere **cotenna**, **semi di coriandolo**, **aglio**, **vino rosso** insaccato nel budello suino e appeso su pertiche di legno e lasciato asciugare in un locale dotato di focolare acceso (facoltativo). Conservato sotto sugna o olio è consumato entro 6 mesi.

AREA DI PRODUZIONE:

LATRONICO (PZ)

POTENZA

PROSCIUTTO CRUDO LUCANO



Cosce di **suini** locali **bradi** sottoposte a salagione a secco per **25 - 40 gg.** Al termine della salatura sono cosparse di **pepe macinato** e/o di **peperone piccante macinato** e lasciate asciugare in un locale dotato di focolare acceso. Dopo **14-18 mesi** di stagionatura è pronto al consumo, venduto **con osso**, raramente disossato, si conserva entro l'anno successivo. A fine stagionatura ha un peso di 8-12 kg, sapore delicato, dolce con leggera piccantezza.

AREA DI PRODUZIONE:

POTENZA

SALSICCIA



Salume di antichissima tradizione (Marco Gavio Apicio, *De re coquinaria*, I sec. d.C.) a base di **spalla, filetto, coscia suina** lavorate a punta di coltello o con tritacarne manuale. Conciati (secondo la zona) con: sale e semi di finocchietto selvatico o peperoni secchi dolci in polvere o piccanti (polvere o pezzetti), semi di finocchietto selvatico. Insaccato nel budello suino e appeso su pertiche di legno in locale dotato di focolare acceso. Dopo l'asciugatura 20-30 g è conservata sotto sugna (vescica suina e terracotta smaltata) o olio e può essere consumata entro 1 anno.

AREA DI PRODUZIONE:

CANCELLARA (PZ)

SALSICCIA A CATENA



Insaccato **suino** magro ottenuta da ritagli (70%) di prosciutto, lombo, spalla unito a pancetta (30%) lavorati a punta di coltello e conciati con sale, polvere di peperone, dolce o anche piccante, e semi di finocchio. Insaccato in budello di 1 metro che viene legato alle due estremità, girato e strozzato a metà alla distanza di 15 – 18 centimetri dalla strozzatura a formare un anello. Si otterranno 2 o 3 anelli (4 o 6 salsicce) da cui il nome: "Salsiccia a Catena". Si presenta a grana medio-grossa, magra, di colore rosso. Aroma fragrante, sapore dolce o piccante.

AREA DI PRODUZIONE:

CARBONE (PZ)

SALSICCIA AL CORIANDOLO DI CARBONE



Insaccato **suino** ottenuto da rifilature di prima scelta, lavorate a punta di coltello o macinate grossolanamente. Conciata con sale, **coriandolo**, **peperone macinato** in **polvere dolce** o **piccante** è insaccata in budello suino ed appesa su pertiche di legno in locale dotato di focolare acceso. Il prodotto può essere consumato fresco o dopo un breve periodo di stagionatura. Dal gusto aromatico (coriandolo) con piccantezza variabile.

AREA DI PRODUZIONE:

RIVELLO (PZ)

LAGONEGRO (PZ)

POTENZA

SOPERZATA DI RIVELLO



Questa Sopressata è un **insaccato crudo suino** a grana **media**. Tagli di **filetto** e **coscia** uniti a **cubetti** di **lardo** di schiena (suini locali) e conciati con **sale** e **pepe nero** in **grani**. Successivamente viene lasciata sotto pressa per 24 h e appesa su pertiche di legno in locale dotato di focolare acceso. Dopo una stagionatura di 35-50 giorni vengono conservate sott'olio e consumate entro 1 anno. Cilindrica, leggermente schiacciata, di consistenza morbida e colore rosso con evidenti lardelli. Lunghezza 20 cm, larghezza massima di 6-7 cm.



Nel panorama dei prodotti a base di **carne** e **frattaglie fresche** e nel comparto di **salumeria** la **PUGLIA** non vanta prodotti né marchio DOP né a marchio IGP. Possiede 25 P.A.T. (carni e frattaglie fresche e loro preparazione) tra cui:

2 Razze Autoctone

6 Preparazioni a base di carne

1 Piatto Spezzatino di **agnello, maiale, vitello** in umido passato al forno con uova "Spezzatu" o "*Spezzatieddhu-spizzatiellu-spazzatu*" Sannicola, San Simone, Chiesanuova (LE)

11 Salumi Crudi 1 Salume Cotto 4 Salsicce



REGIONE CALABRIA

I SALUMI A MARCHIO DOP – LE SPECIALITÀ CALABRE

area di produzione:
REGGIOCALABRIA

CAPICOLLO GRECANICO

Capicoddho azze anca



Presidio Slow Food®



Cenni storici: siamo in *Bovesia*, la zona dal basso Jonio reggino all'Aspromonte, che comprende **15** comuni (Bova, Galliciano, Roghudi), qui le radici gastronomiche provengono dai greci antichi.

Composizione: impropriamente detto capicollu è ottenuto dalla **coscia suina** sezionata in **3** parti, da suini allevati localmente allo stato semibrado con cereali, foraggi, tuberi, fave no insilati e ogm.

Concia: **sale**, **peperoncino rosso** a scaglie (*to pipeddhi*), **semi** di **finocchietto selvatico** (*to màtharo*), **pepe nero** a mezza grana.

area di produzione:
REGGIOCALABRIA

CAPICOLLO GRECANICO

Capicoddho azze anca

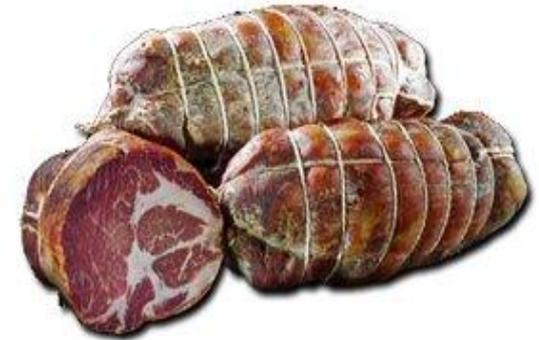


Presidio Slow Food®



Fasi di produzione:

- Disosso della coscia e ritaglio dei pezzi anatomici;
- **copertura** con sale **3-4** giorni in luogo fresco, ripetuti **massaggi**;
- Asporto del sale in eccesso e copertura con sottili veli di grasso;
- **concia**;
- insacco in **vescica** naturale **suina**;
- **legatura** con spago a maglie strette;
- stagionatura minimo **180** giorni nei *catoi*, antichi seminterrati dove i *cetti*, piccole finestrelle, permettono l'entrata dei venti (Tramontana o Maestrale).



CAPOCOLLO DI CALABRIA DOP

Reg.to CE n.134 del 20 gennaio 1998 - GUCE L. 15 del 21 gennaio 1998

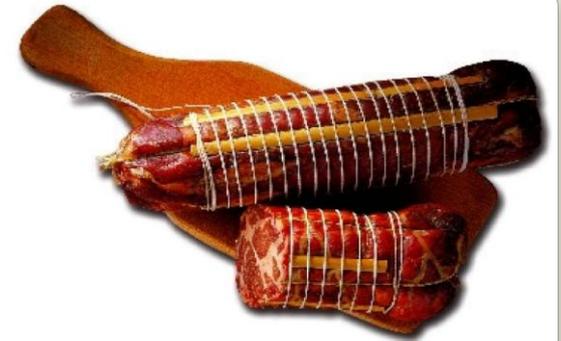
Certificato da: Istituto Calabria Qualità 
Istituto Calabria Qualità

Zona di produzione: tradizionale, Regione Calabria.

Materie prime: carne **suina** marchiata “suino allevato in Calabria”.

- nata in **Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia, Campania**;
- allevata in **Calabria** dall'età massima di 4 mesi;
- macellata (>140 kg - età >8mesi) lavorata in **Calabria**.

Razze impiegate: **Calabrese, Large White** e **Landrace** incrociate tra loro o con verri di **Duroc**.



CAPOCOLLO DI CALABRIA DOP

Alimentazione: orzo, favino, mais, ghiande, ceci.

Composizione: parte superiore del lombo disossato (3,5-5,5 Kg) con strato di grasso di 3-4 mm.

Concia: sale, pepe nero grani e polvere, pepe rosso piccante e dolce, aceto di vino, aromi naturali.

Additivi: acido ascorbico e/o sale sodico, lattato di sodio, nitrate di sodio e/o di potassio, nitrito di sodio e/o di potassio.

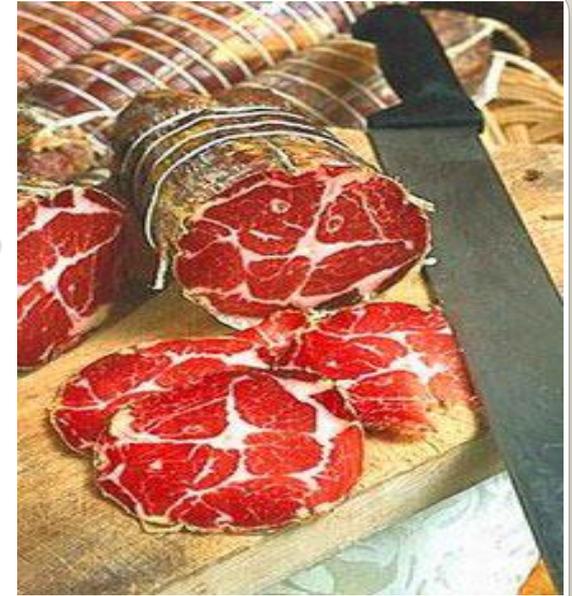
Stagionatura: >100 giorni.



CAPOCOLLO DI CALABRIA DOP

Fasi di produzione:

- rifilatura del pezzo anatomico;
- **salatura** secco (sale macinato) **4-8** giorni;
- **lavaggio** con **acqua**, bagno con **aceto di vino**;
- **massaggio** e **pressatura**, aggiunta di **pepe**;
- avvolgimento in diaframma parietale suino;
- **legatura** con **spago** naturale e **stecche** (facoltativo);
- **foratura** dell'involucro;
- **stagionatura**.





CAPOCOLLO DI CALABRIA DOP

Forma: cilindrica.

Aspetto esterno: roseo o rosso (presenza esterna di pepe nero e/o peperoncino rosso macinato).

Aspetto al taglio: roseo vivo con striature di grasso proprie del lombo.

Odore: carne stagionata con leggera speziatura (aromi naturali, vino) di media intensità.

Gusto: equilibrata speziatura (pepe), delicato, affina con la maturazione.



area di produzione:
REGIONE CALABRIA

'NDUJA



Cenni storici: originario dell'entroterra vibonese, oggi diffuso su tutto il territorio regionale. **Salsiccia spalmabile** molto piccante prodotta stagionata almeno 2 mesi, a volte anche oltre 1 anno.

Composizione: tagli di **sottopancia**, **testa**, **spalla**, **coscia** suina (1/3) e grasso **lardo** e **pancetta** (1/3) da suini locali allo stato semibrado 150-160 kg, **Peperoncino piccante** (1/3).

Concia: **Sale**, **peperoncino piccante**.

Aspetto: cilindrico leggermente schiacciato, con solcature della legatura (+), peso **1-1,5** kg. Superficie e impasto rosso +/- vivo, mischiata al bianco dei lardelli, consistenza da tenera a spalmabile.

area di produzione:

REGIONE CALABRIA

'NDUJA



Fasi di produzione:

- Triturazione grossolana;
- Aggiunta peperoncino piccante;
- **Triturazione** fino a grana molto fine;
- Trasferimento in impastatrice;
- Aggiunta del sale;
- Miscelazione fino a impasto omogeneo, **riposo** per **5-6** ore;
- Insacco in budello cieco suino “orba” e legatura con spago;
- Asciugatura con **affumicatura** per **7-10** giorni;
- Stagionatura a **14-16** C per almeno **60** giorni fino a oltre un anno.

area di produzione:

VIBO VALENTIA

'NDUJA di SPILINGA



Cenni storici: tradizionalmente prodotto sull'Altopiano di Poro che domina l'abitato di Spilinga. Trito finissimo, ridotto a **pasta spalmabile**, un tempo con carni di scarto suine, oggi pregiate. Consumata su panini, bruschette o come condimento di pasta, verdure, minestre di legumi, pizze e torte salate.

Composizione: **guancia**, **spalla**, **coscia** unite a **lardo** e **pancetta**.

Concia: **sale**, **peperoncino** 30-40%.

Aspetto: cilindrico, leggermente schiacciato, pasta rossa +/- vivo.

area di produzione:
VIBO VALENTIA

'NDUJA di SPILINGA



Fasi di produzione:

- **triturazione** delle carni (4-6 mm);
- salatura e concia con **peperoncino**;
- **lungo impasto** fino ad ottenere composto cremoso;
- **Riposo** per 12 ore;
- Insacco in budello cieco suino “orba” e legatura con spago;
- **maturazione** appesa a pertiche per 7-10 giorni;
- **affumicatura**;
- **Stagionatura** in ambiente naturale fresco per 40-60 giorni.



PANCETTA DI CALABRIA DOP

Reg.to CE n.134 del 20 gennaio 1998 - GUCE L. 15 del 21 gennaio 1999

Certificato da Istituto Calabria Qualità  **ICQ**
Istituto Calabria Qualità

Zona di produzione: tradizionale, Regione Calabria.

Materie prime: carne **suina** marchiata “suino allevato in Calabria”:

- nata in **Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia, Campania**;
- allevata in **Calabria** dall'età massima di 4 mesi;
- macellata (>140 kg - età >8mesi) lavorata in **Calabria**.

Razze impiegate: **Calabrese, Large White** e **Landrace** incrociate tra loro o con verri di **Duroc**.



PANCETTA DI CALABRIA DOP

Composizione: pancetta **suina** (tessuto ventrale e sottocostato inferiore) con cotenna, 3-4 Kg, tagliata a forma rettangolare con spessore 3-6 cm.

Concia: **sale**, **pepe nero** grani e polvere, **pepe rosso** piccante e dolce, **crema di peperoni**, **aceto di vino**, **aromi naturali**.

Additivi: **acido ascorbico** e/o sale sodico, lattato di sodio, **nitrato** di sodio e/o di potassio, **nitrito** di sodio e/o di potassio.

Stagionatura: >30 giorni.



PANCETTA DI CALABRIA DOP

Fasi di produzione:

- **taglio a forma rettangolare;**
- **salatura 4 – 11 giorni;**
- **lavaggio con acqua, bagno con aceto di vino;**
- **copertura (eventuale) della parte superficiale con polvere di peperoncino;**
- **stagionatura.**





ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



PANCETTA DI CALABRIA DOP

Forma: rettangolare con spessore 3-5 cm.

Aspetto esterno: colore rosso, eventuale presenza di polvere di peperoncino.

Aspetto al taglio: roseo, striature sottili alternate di magro e grasso.



Odore: intenso, di carne stagionata e speziata.

Gusto: buona sapidità, equilibrata pepatura.



SALSICCIA DI CALABRIA DOP

Reg.to CE n.134 del 20 gennaio 1998 - GUCE L. 15 del 21 gennaio 1998

Certificato da Istituto Calabria Qualità  **ICQ**
Istituto Calabria Qualità

Zona di produzione: tradizionale, Regione Calabria.

Materie prime: carne **suina** marchiata “suino allevato in Calabria”:

- nata in **Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia, Campania**;
- allevata in **Calabria** dall'età massima di 4 mesi;
- macellata (>140 kg - età >8mesi) lavorata in **Calabria**.

Razze impiegate: **Calabrese, Large White** e **Landrace** incrociate tra loro o con verri di **Duroc**.



SALSICCIA DI CALABRIA DOP

Alimentazione: orzo, favino, mais, ghiande, ceci.

Composizione: spalla (>50%) sottocostola (<50%)
suina, non congelata, lardo (6-20%).

Concia: **sale**, **pepe nero** (grani e polvere), **pepe rosso** (piccante e dolce), **crema di peperoni**, **vino**, **semi di finocchio**, **aromi naturali**.

Additivi: **caseinato**, **acido ascorbico** e/o sale sodico, lattato di sodio, **nitrato** di sodio e/o di potassio, **nitrito** di sodio e/o di potassio.

Stagionatura: >30 giorni.



SALSICCIA DI CALABRIA DOP

Fasi di produzione:

- lavorazione carne e lardo tra **0** e **3** C;
- **concia** con ingredienti aromatici naturali;
- **insacco** in budello naturale di suino (intestino tenue);
- **foratura** del budello;
- **legatura** a mano nella caratteristica forma a catenella o a forma di “**U**”;
- **stagionatura**.
- eventuale conservazione sotto grasso o in olio di oliva.





SALSICCIA DI CALABRIA DOP

Forma: cilindrica, a catenella
40-80 cm o legata a forma di “U”.

Aspetto esterno: rosso-aranciato (presenza di pepe e peperoncino rosso macinato).

Aspetto al taglio: grana media, grasso ben distribuito, colore rosso naturale (impasto con pepe nero) o rosso vivace (con peperoncino rosso, dolce o piccante).

Odore: buona intensità e speziatura (vino, finocchio).

Gusto: sapido, equilibrato, +/- piccante.



SOPPRESSATA DI CALABRIA DOP

Reg.to CE n.134 del 20 gennaio 1998 - GUCE L. 15 del 21 gennaio 1998

Certificato da Istituto Calabria Qualità  **ICQ**
Istituto Calabria Qualità

Zona di produzione: tradizionale, Regione Calabria.

Materie prime: carne **suina** marchiata “suino allevato in Calabria”:

- nata in **Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia, Campania**;
- allevata in **Calabria** dall'età massima di 4 mesi;
- macellata (>140 kg - età >8mesi) lavorata in **Calabria**.

Razze impiegate: **Calabrese, Large White** e **Landrace** incrociate tra loro o con verri di **Duroc**.



ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



SOPPRESSATA DI CALABRIA DOP

Alimentazione: orzo, favino, mais, ghiande, ceci.

Composizione: prosciutto (>50%) spalla e/o filetto (<50%) **suina**, non congelata, lardo della parte anteriore del lombo, vicino al capocollo (4-15%).

Concia: **sale**, **pepe nero** grani e polvere, **pepe rosso** piccante e dolce, **crema di peperoni**, **vino**, **aromi naturali**.

Additivi: **caseinato**, **acido ascorbico** e/o sale sodico, lattato di sodio, **nitrato** di sodio e/o di potassio, **nitrito** di sodio e/o di potassio.



SOPPRESSATA DI CALABRIA DOP

Fasi di produzione:

- **lavorazione** carne e lardo tra 0 e 3 C;
- **tritatura** della carne a grana media;
- **concia** con ingredienti aromatici naturali;
- **insacco** in budello naturale di suino (intestino crasso);
- **pressaggio** e **foratura** del budello;
- **legatura** a mano con spago naturale che fa assumere la caratteristica forma schiacciata;
- **stagionatura** >45 giorni.





SOPPRESSATA DI CALABRIA DOP



Forma: cilindrica leggermente schiacciata, lunghezza 10-18 cm, diametro 4-8 cm.

Aspetto esterno: rosso-aranciato (presenza di pepe e peperoncino rosso macinato).

Aspetto al taglio: colore rosso naturale (impasto con pepe nero) rosso vivace (con peperoncino rosso, dolce o piccante), compatta tendente al morbido.

Odore: buona intensità e speziatura (vino, peperone).

Gusto: sapido, equilibrato, +/- piccante.

SOPPRESSATA di DECOLLATURA

area di produzione:

REGGIO CALABRIA



Cenni storici: in Calabria le spalle e le cosce non sono utilizzate per produrre prosciutti perciò sono utilizzati nella preparazione dei salumi. La tipicità di questa soppressata sta nella semplicità della concia e nella qualità delle carni.

Composizione: **coscia** e **spalla** di suini locali >1 anno età della razza *Landrace* o *Large White* o *Casertana* alimentati a base di castagne, ghiande, avanzi domestici.

Concia: **Sale**, **Salsa** di **peperoni** cotto “*pizzitano*” (Pizzo Calabro).
Aspetto: a forma di bisaccia schiacciata, colore marrone, superficie irregolare, solcata dalla corda. Al taglio l’impasto è compatto a grana grossa, il magro è rosso vivo, il grasso è bianco latte.

SOPPRESSATA di DECOLLATURA

area di produzione:

REGGIO CALABRIA



Fasi di produzione:

- Taglio delle carni a grana grossa “a punta di coltello”;
- salatura e **aggiunta** di salsa di peperoni;
- Miscelazione a mano fino e insacco in budello suino;
- Legatura a mano;
- Asciugatura e **affumicatura** per **10** giorni con legno di bosco (quercia, castagno, faggio);
- **stagionatura** in base alla pezzatura **4 - 10** mesi.

area di produzione:
REGGIO CALABRIA

SPIANATA CALABRESE



Composizione: carni suine magre di prima scelta **spalla**, **coscia**, **filetto**, macinate finemente unite a **lardo** cubettato.

Concia: **sale**, **peperoncino** in polvere, nitrato di sodio o di potassio.

Aspetto: cilindrico schiacciato, superficie liscia, colore nocciola. Al taglio presenta a grana grossa, equilibrato tra parte magra di colore rosso e parte grassa di colore bianco.

area di produzione:
REGGIO CALABRIA

SPIANATA CALABRESE



Fasi di produzione:

- **Macinazione** a grana fine (fori di \varnothing **3-5** mm);
- impasto e concia;
- Insacco manuale in budello suino cieco;
- Legatura manuale a spago e foratura del budello;
- Compressione sotto peso per **4-5** giorni;
- Stagionatura per **4** mesi.



- REGIONE PUGLIA -

ELENCO P.A.T. – CARNI E FRATTAGLIE FRESCHE –

CARNE DI CAPRA DI FOGGIA «*PRIMATICCIO*» «*CORVESCO*» «*MULATTIO*»

CARNE PODOLICA (BOVINO PUGLIESE – RAZZA DELLA MURGIA)

ELENCO P.A.T. – PREPARAZIONI A BASE DI CARNE o FRATTAGLIE –

CARNE AL FORNELLO DI LOCOROTONDO (TA) «*CARN O FURNID DU CURDUN*»
(**AGNELLO** E **AGNELLONE**)

CARNE ARROSTO DI LATERZA (TA) «*Carn arrstut o spied ca cipodd da Terz*» (**PECORA**, **CAPRA**, CIPOLLE ROSSE)

FEGATINI DI LATERZA «*Gnumm 'redd lattarol, Gnumm 'redd da Terz*»
(**AGNELLO** O **CAPRETTO**)

INVOLTINO BIANCO DI TRIPPA DI LOCOROTONDO «*GNUMERÈDDE SUFFUCHÈTE DU CURDUNNE*» (**AGNELLONE**)

MATRIATA «*'NTRAMA FINA*» (Intestino tenue **bovino**)

Turcinelli «*Mbodi, Gnumarieddi*» (involtini di fegato di **capra** e **agnello**)



- REGIONE PUGLIA -

ELENCO P.A.T. – INSACCATI FRESCHI –

CERVELLATA DI TORITTO (BA)

(70% **BOVINO** E 30% **SUINO**, BASILICO FRESCO, AGLIO, PEPE E SALE, ACQUA E FORMAGGIO PECORINO GRATTUGIATO)

SALSICCIA ALLA SALENTINA «SARDIZZA, SARSIZZA, SATIZZA»

(PARTI UGUALI DI **MAIALE**, **VITELLO**, **POLLO**, **TACCHINO**, MORTADELLA , SALE, LIMONE, PEPE, PEPERONCINO, ACQUA, VINO BIANCO PREZZEMOLO)

SALSICCOTTI DI LATERZA

(**MANZO**, SALE, PEPE E PREZZEMOLO)

ZAMPINA DI SAMMICHELE DI BARI «ZAMBINE»

(**BOVINO**, **OVINO**, **SUINO**, FORMAGGIO PECORINO, BASILICO, POMODORO, SALE, PEPE)



- REGIONE PUGLIA -

ELENCO P.A.T. – SALUMI CRUDI –

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA	SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO DELL'ALTA MURGIA
LARDO DI FAETO «RÈJ DE FAITE»	SALSICCIA DELL'APPENNINO DAUNO
MUSCHISKA (CARNE ESSICCATA)	SOPPRESSATA DELL'APPENNINO DAUNO
PANCETTA DI MARTINA FRANCA «A VENTRÈSCHE ARRUTULÈTE»	SOPPRESSATA DI MARTINA FRANCA «A SEBBURSÈTE»
PROSCIUTTO DI FAETO	TOCCHETTO DI LUCERA «PTACC'» (SUINO)
PZZNTELL(SALSICCIA STAGIONATA)	

Area di Produzione
Martina Franca (TA)



ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
DEL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Chepecudde



DEROGA SANITARIA
(uso di terraglie smaltate)



Presidio Slow Food®

Pezzo anatomico **suino** affumicato con corteccia di faggio o l'alloctona **quercia di frango** (*Quercus trojana*). Il capocollo è rifilato, messo a macerare nel **vino bianco martinese cotto, salato** e mescolato con **erbe locali** e fatto riposare in **Terraglie smaltate *Limme***, asciugato in fasce di tela e stagionato in locali freschi e arieggiati, idonei a produrre il piumaggio. **Antico salume tipico dell'omonima cittadina della Val d'Idria un tempo affumicato con rametti di timo, mortella, alloro.**

Area di Produzione

FAETO (FG)

LARDO DI FAETO

Rèj de Faite

DEROGA SANITARIA

(uso di strumenti in legno)



Adipe **dorsale** e **laterale** (fino alla pancetta) di **suino nero locale** (Agro faetano-Piano Maggese/Scavo) **Monti Dauni Meridionali** (800 m s.l.m.) o **suino bianco**, **allevato** secondo **metodo biologico**, **brado** e **semi-brado**, macellato > **150 kg**. Si presenta **bianco**, leggermente rosato (eventuale striscia di magro), umido e morbido. Di forma **rettangolare** > **3 cm** con cotenna, profumo **aromatico** tenue, sapore fresco, dolce, molto delicato.

Lavorato da **settembre** a **maggio** (entro 72 ore), rifilato, massaggiato con **sale** per **60 giorni** e collocato in **vasche di legno** (*madie-impasto del pane*) o **acciaio** e ricoperto di **sale grosso a secco**. Riposa almeno 48 ore, successivamente è **lavato** e conciato con **foglie d'alloro**, **pepe a grani** (senza spezie se destinato in cucina). **Appeso** ad un **uncino** (*n'gginne*) su **asta di legno d'olmo** o **cerro** (*ppèrge*), **verde** scorticato e posto nel fuoco per renderlo flessibile, **stagiona** massimo **90 giorni** in luogo areato (umidità del fiume Celone e aria di montagna).

Area di Produzione

Zone collinari e montane garganiche

RIGNANO GARGANICO (FG)

DEROGA SANITARIA

(uso di strumenti in legno)

MUSCHISKA

Mèsciske, Muscischa



Presidio Slow Food®



Antica preparazione delle zone rurali garganiche costituita da lunghe strisce di colore **rossiccio-bruno** di carne **ovina** o **caprina** o **vaccina** disossata e conciata con **sale**, **peperoncino**, **aglio**, **finocchio** posta ad **essicare al sole** per **15-20 giorni**. Grazie alla sua consistenza si può conservare per lungo tempo prima di consumarla: **secca** o **previa cottura**.

Area di Produzione

Valle d'Itria - Martina Franca (TA)

Cisternino (BR)

Locorotondo (BA)

PANCETTA

DI MARTINA FRANCA

A ventrèsche arrutulète



DEROGA SANTARIA

(uso di locali tradizionali)



ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
DEL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Pezzo anatomico suino (20-25 cm) ottenuto dalla **pancetta arrotolata e affumicata**. Il costato, disossato e sezionato è salato e conciato con **pepe** e miscela d'**aromi naturali** della **macchia mediterranea** per **10-15 giorni** in **terraglie smaltate e vetrificate** (*Limme*). Successivamente è marinata nel **vinocotto** locale almeno **12 ore**. Arrotolata, avvolta in budello naturale, legata, **affumicata** con **corteccia di fragno**, **gusci di mandorle** ed **essenze** della **macchia mediterranea**. **Stagiona 60-100 giorni** in locali della tradizione locale fatti di pietra (cantine, trulli, neviere, cave naturali) dove si sviluppa un copioso piumaggio.

Area di Produzione
Sub Appenino Dauno
Faeto (FG)

DEROGA SANITARIA

PROSCIUTTO DI FAETO *(uso di locali tradizionali)*

presutt' de fait'



Pezzo anatomico suino lavorato manualmente su **tavoli in mammo**, salato a secco e pressato con **massi di pietra**, successivamente è appeso a **uncini di legno** e posto a stagionare in locali freschi ed arieggiati e dotati di **camino**. Dopo **4 mesi** le cosce vengono *sugnate*, (farina, strutto, pepe o peperoncino) e **stagionate** minimo **12 mesi** in locali in muratura. **Da decenni, durante il periodo estivo ricorre l'omonima sagra (*ffet' d' lu cajunn'*).**

Area di Produzione
Alta Murgia barese
Altamura, Gravina,
Poggiorsini, Spinazzola,

PZZNTELL



PRODOTTO A RISCHIO
DEROGA SANITARIA
(uso di locali tradizionali)

Insaccato suino di lingua, guanciaie, orecchie, cotica, polmoni, cuore, tagliato a punta di coltello e conciato con sale, peperoncino, semi di finocchio. Matura 1 giorno prima di esser insaccato in budello suino (lavato con acqua e sale e messo a macerare con semi di finocchio e bucce d'arancia) diviso in ferse con spago di cotone punzecchiato e lasciato riposare sul **tavoliere** 12 ore. Ottenute le corone vengono appese ed **essiccate secondo il metodo naturale** per 20-30 giorni. Prodotto nelle macellerie locali, da novembre a febbraio, trova il suo utilizzo anche cotto nel ragù di carne.

Area di Produzione
Altamura – Gravina
Poggiorsini- Spinazzola (BA)

DEROGA SANITARIA
(uso di locali tradizionali)

SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO DELL'ALTA MURGIA

Salzizz a secc du purc



Insaccato suino di **prosciutto, spalla**, lardo a cubetti. (10%). Il magro, tagliato a punta di coltello è conciato con **semi di finocchio selvatico** (0.5%), **peperoncino forte** (*diavolicchi*) o dolce, **sale marino** fino (25 gr/Kg), **vino bianco** (malvasia bianca di Gravina). L'impasto è lasciato maturare per 1 giorno è insaccato in budello naturale suino (lavate con acqua e sale le budella di maiale che poi sono messe a macerare insieme al sale, al seme di finocchio e alla buccia di arancia.) ottenendo le **corone** di salsiccia divise in *ferse* con uno spago di cotone ed appoggiate a riposare nel tavoliere 12 ore (pungitura). Le corone vengono appese e fatte asciugare **20-30 giorni**.

Area di Produzione

Appennino della Capitanata

(Lucera , Faeto Biccari, Volturara, Sant'Agata di Puglia, Monteleone (FG))

DEROGA SANITARIA

(uso di locali tradizionali)

SALSICCIA DELL'APPENNINO DAUNO

Sausicchie



Insaccato **suino** ottenuto da **spalla**, rifilature di **prosciutto** e **pancetta**. La pezzatura del prodotto finale è di 200 – 300 grammi. La carne è rifilata, **tagliata a punta di coltello** e conciata con sale, **peperoncino piccante** frantumato in polvere e **semi di finocchio**. L'impasto è insaccato in **budello suino** e sottoposto ad essiccazione in **cantine** asciutte ed arieggiate su **assi di legno 20-30 giorni**. Le salsicce possono essere **conservate** in barattoli **sotto strutto** di maiale o in **olio** di oliva extravergine.

Area di Produzione

Appennino della Capitanata (FG)

(Lucera, Faeto, Biccari, Volturara, Sant'Agata di Puglia, Monteleone)

DEROGA SANITARIA

(uso di locali tradizionali)

SOPPRESSATA DELL'APPENNINO DAUNO

Supressate



Insaccato **suino** di **filetto**, **spalla**, **prosciutto** a punta di **coltello** tagliato a grana medio grande, unito al grasso e conciato con **sale**, **pepe intero**, **peperoncino piccante**. L'impasto è insaccato in budello naturale e legato e messo sotto **assi di legno massello** non resinoso (forma schiacciata). Essiccato in ambienti asciutti ed arieggiati stagiona in cantina per circa **30-45 giorni**. Le soppressate possono essere conservate in barattoli sotto **strutto** o in **olio** di oliva **extravergine**.

Area di Produzione

Valle d'Itria - Martina Franca (TA)

Cisternino (BR)

Locorotondo (BA)

D.M. 8663 del 05/06/2009

SOPPRESSATA DI MARTINA FRANCA

A sebbursète



ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
DEL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA



Insaccato suino dal gusto dolce, leggermente **affumicato**, composto da magro suino: **coscia, spalla e grasso (10%)** a **punta di coltello** tagliato a grana grossa e conciato in **terraglie smaltate** vetrificate *limme* con **sale, pepe, vino bianco di Martina**. Lasciato riposare per **1 giorno** è insaccato nel budello grasso di maiale e fatto maturare e stagionare **>45 giorni**, durante la maturazione si effettua **affumicatura** con **corteccia di fragno, bucce di mandorle, essenze della macchia mediterranea**. Venduta a pezzi interi **15-20 cm.** e/o affettata in confezione sottovuoto.

Area di Produzione
Lucera (FG)

TOCCHETTO

Ptacc'

DEROGA SANITARIA
(uso del legno e locali tradizionali)



Pezzo anatomico di filetto di suino (200-400 g) tagliato *ortogonalmente* (rotondeggiante e schiacciata) salato e aromatizzato in **salamoia con spezie e aromi tipici locali**. Dopo **7 giorni** è insaccato in budello naturali e appeso **1-2 giorni** per farlo sgocciolare. **Schiacciato** sotto **assi di legno** e fatto **stagionare 1 mese**. inventato dai pastori del XVIII secolo come pasto da consumare nei pascoli durante la transumanza dai monti dauni alla pianura del tavoliere. **La forma schiacciata forse era dovuta al fatto che si usava metterlo sotto la sella o sotto le *bidel* dell'animale da soma. Tradizione che venne persa con la venuta del Re delle Due Sicilie che sostituì l'economia pastorale con quella agricola.**



ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



- REGIONE PUGLIA -

ELENCO P.A.T. – SALUMI COTTI –

SANGUINACCIO LECCESE «SANGUGNAZZU»

(aggiornato al 20 ottobre 2015)

Area di Produzione
Provincia di Lecce

SANGUINACCIO LECCESE

DEROGA SANITARIA
(uso di locali tradizionali)

Sangugnazzu



Insaccato a base di sangue **suino** preparato in **due versioni dolce e salata** a base **cervello suino** (lavato e sbiancato in acqua bollente) tagliato a pezzi e unito (al momento) a **sangue** diluito con **acqua** (1 a 10), tutto impastato con **scorze di limone, sale, pepe, peperoncino** e insaccato in budello, con legature distanti **20 cm**. Disposto in un calderotto, lo si copre con acqua fredda e lo si **cuoce a fuoco moderato**. Raffreddato, si estrae dall'acqua e si asciuga. Si consuma **caldo, freddo, in padella**, a fette sulla graticola. La tipologia **dolce** (periodo di carnevale), chiamato *callume*, si prepara aggiungendo al **sangue** non ancora rappreso: **zucchero, cioccolata, cannella, chiodi di garofano, cedro candito, pinoli, vaniglia, latte**. Insaccato e lessato.



Nel panorama dei prodotti a base di **carne** e **frattaglie fresche** la **SICILIA** non vanta prodotti né a marchio Dop né a marchio IGP

Nel comparto di **salumeria** possiede **1 salume Igp**

Possiede **5 P.A.T.** (carni e frattaglie fresche e loro preparazione) tra cui:

Le carni fresche di vacca, pecora, capra, maiale
3 salumi

1 preparazione a base di carne



ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



- REGIONE SICILIANA -

SALUMI A MARCHIO IGP

SALAME SANT'ANGELO

(Sicilia - Messina)

25.09.2008

(aggiornato al 20 ottobre 2015)



ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



- REGIONE SICILIANA -

ELENCO P.A.T. – CARNI E FRATTAGLIE FRESCHE –

CARNE FRESCA DI VACCA, PECORA, CAPRA, MAIALE

ELENCO P.A.T. – PREPARAZIONI A BASE DI CARNE –

GELATINA DI MAIALE «A LIATINA»

(A BASE DI GUANCIALE, ORECCHIE, TESTA, ZAMPETTI, LONZA, COTENNA)



- REGIONE SICILIANA -

ELENCO P.A.T. – SALUMI Crudi –

«A SAUSIZZA» SALSICCIA SUINA SECCA E AFFUMICATA

SALSICCIA PASQUALORA

SALSICCIONE

ELENCO P.A.T. – SALUMI Cotti –

NESSUNO

ELENCO P.A.T. – INSACCATI FRESCHI –

«A SAUSIZZA» SALSICCIA SUINA FRESCA

AREA DI PRODUZIONE:

SANT'ANGELO DI BROLO (ME)

SALAME SANT'ANGELO IGP



Insaccato crudo suino ricavato dalle rifilature del **coscio** e di altre **parti pregiate** tagliate a **grana grossa** a punta di coltello e conciate con solo **sale** e **pepe** a mezza grana. Stagiona dai 3 ai 4 mesi in cantina. **Attribuito ai Lombardi (dalle antiche provincie longobarde, attuale Piemonte) che si insediarono in Val Demone (Milazzo-Patti) fino a Piazza Armerina che lo macinavano secondo l'uso padano con inserti di lardelli è uno dei più antichi salami italiani dopo le Luganiche, risalenti all'epoca romana.**

AREA DI PRODUZIONE:

TRAPANI

SALSICCIA PASQUALORA



Il nome salsiccia Pasqualora deriva dall'usanza di utilizzare alcuni tagli della carne **suina** nel periodo della «settimana santa». Originaria della provincia di Trapani, oggi la si prepara in tutta la Sicilia, soprattutto nelle zone montane.

Citata da Virgilio nelle sue Georgiche «un tipo di carne tagliata in punta di coltello e macinata con piatto a fori larghi alla quale veniva aggiunto sale, pepe nero, peperoncino, vino bianco e semi di finocchio selvatico. Oltre che cotta alla brace viene consumata cruda come fosse un salamino. Presenta una forma ad U allungata».

AREA DI PRODUZIONE:

MONTI IBLEI

RAGUSA

SIRACUSA

CATANIA

A SAUSIZZA



Insaccato di carne **suina** secca e affumicata (anche fresca) conciata con **sale marino**, **peperoncino**, **finocchietto selvatico** e macerato con **vino rosso** di Pachino. Insaccato in budello suino a formare corde di salsicce lunghe fino a **due metri**, che si appendono in luogo fresco e ventilato, esposto venti di tramontana. È consentita l'**affumicatura** con **legni naturali**.



ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



- REGIONE SARDEGNA -

CARNI E FRATTAGLIE FRESCHE A MARCHIO IGP

AGNELLO DI SARDEGNA

24.01.2001

(Sardegna)

(aggiornato al 20 ottobre 2015)



- REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA -

ELENCO P.A.T. – CARNI E FRATTAGLIE FRESCHE –

CAPRETTO SARDO DA LATTE «CRABITTU»

CARNE BOVINA DI RAZZA SARDO-BRUNA

CARNE BOVINA DI RAZZA SARDO-MODICANA

SUINETTO SARDO DA LATTE

«SU PORCEDDU, SU PORCHEDDU, SU PROHEDDU, SU PORCHEDDED»

ELENCO P.A.T. – PREPARAZIONI A BASE DI CARNE –

COCCOI DE FRACCA

SALSICCIA ALLA FIAMMA DI: FEGATO, MILZA, POLMONI, SANGUE DI **S** O **C**)

CORDULA

(CORDA O TRECCIA DI ABOMASO E INTESTINO DI **A** O **P** O **C** DA ARROSTIRE)

ORTAU (INTESTINO CRASSO **SUINO** SBOLLENTATO, RIPIENO: FEGATO, CUORE, MILZA, POLMONE, SANGUE)

TRATTALIA «TRATTALIU »

(CORATELLA CUORE, FEGATO, POLMONE, MILZA DI **C** O **A**, ALLO SPIEDO)



ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



- REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA -

ELENCO P.A.T. – SALUMI Crudi –

GUANCIALE

MUSTEBA

(MUSTELA - LOMBO DEL **SUINO** SPEZIATO E STAGIONATO)

PROSCIUTTO DI PECORA «*PRESUTTU*» O «*'E BREBEI*»

(COSCIA DI **P** ESSICCATA E STAG. 6 MESI)

PROSCIUTTO DI SUINO «*PRESUTTU*»

(CON OSSO >10 MESI STAG. O DISOSSATO >4-5 MESI)

SALSICCIA SARDA «*SALTIZZA* O *SARTIZZA*»



- REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA -

ELENCO P.A.T. – SALUMI Cotti –

TESTA IN CASSETTA INSACCATA IN STOMACO SUINO

(TESTA SUINA BOLLITA CON PEPE E AGLIO; DISSOSSATA, E SUCCESSIVAMENTE RICOTTA)

ELENCO P.A.T. – INSACCATI FRESHI –

SANGUINACCIO (LESSATO ED ARROSTITO SU GRATICOLE ALIMENTATE DA BRACE VIVA)

«*SANGUEDD'E PORCU* O *SANGUINEDDA* O *SANGUINEDDU* O *SAMBENE DURCHE*
O *SAMBENE SALIDU*»

AREA DI PRODUZIONE:

SARDEGNA

GRANDULA



Pezzo anatomico suino ricavato dal taglio **triangolare** della **guancia** cosparsa di solo sale e pepe. Dopo la pressatura può subire leggera affumicatura. **Grandula** ovvero **guancia**, molto pregiata quella ottenuta da suini bradi delle montagne del Gennargentu, era ampiamente usata come condimento di pietanze contadine come tordi allo spiedo, fave bollite, arrosti.

AREA DI PRODUZIONE:

SARDEGNA

SALSICCIA SARDA



Insaccato **suino** crudo da un giusto equilibrio di parti grasse e magre tritate in pezzi dalle **dimensioni di circa un centimetro cubo** gradevolmente aromatizzate da una ricca concia di **sale, pepe, finocchio** e **aromi campestri** e insaccate in budello naturale facendogli assumere la forma di “ferro di cavallo” con pezzatura **400-550 g**. Il prodotto viene poi fatto sgocciolare ed infine sottoposto a stagionatura per un periodo che varia dagli **8 ai 15 giorni** a seconda della consistenza che si intende ottenere.

AREA DI PRODUZIONE:

SARDEGNA

PROSCIUTTO DI PECORA



Da cosce di **razza sarda** di fine carriera (25 kg) disossate (3/3.5 kg) salate a secco e conciate con **pepe, noce moscata, peperoncino, aglio, prezzemolo**. Dopo le due salature viene **essiccato** per **6 giorni** (da 22 C e 95% di umidità, fino al 13 C e 65% U). **Possono essere affumicati** con **legna** non resinosa e foglie di **mirto**. Di forma allungata, a pera (50 cm), di colore marrone scuro sulla superficie e magro rosso bruno intenso. Peso a fine stagionatura **1.5-2 kg**. Con profumo che ricorda l'ovile e sapore dolce, particolarmente gradevole al palato. Stagiona 3-4 mesi, ma può essere consumato anche dopo **6 mesi**, in base alla pezzatura.



Buona degustazione

