



# **I SALUMI DEL SUD ITALIA, IMPORTANZA DELLE SPEZIE PER LA LORO CARATTERIZZAZIONE**

Nicola Marangia

**CORSO PER MAESTRI ASSAGGIATORI  
DICEMBRE 2019**



# Erbe Aromatiche e Spezie

- Si definisce **erba aromatica** una pianta le cui foglie sono usate come cibo, medicina, profumo e/o sapore.
- Una **spezia** è una sostanza vegetale aromatica o piccante utilizzata per insaporire cibi e bevande.





# Erbe Aromatiche



Gli antichi abitanti della Terra scelsero le erbe aromatiche utili e non tossiche facendosi guidare dall'istinto.



**È probabile che conservassero o trasportassero la carne dentro foglie, di cui col tempo scoprirono l'aroma e la capacità di impedirne il deterioramento.**



- Scopo medicinale
- Cucina
- Cosmesi
- Protezione dagli spiriti maligni





# Spezie

Il termine **spezie** è relativamente recente. Il latino classico designava con **species** l'aspetto di tutte le cose.

Nel VI secolo d.C. il vescovo Gregorio di Tours indicò come **species** sia i prodotti agricoli giacenti nei magazzini, sia il denaro ricevuto dalle vendite.

Quando ci si rese conto che le spezie erano però una merce speciale perché considerate come l'equivalente di moneta, il termine **species** fu utilizzato secondo la moderna accezione.





# Spezie

Delle piante, in genere essiccate, si possono usare:

- Semi (anice stellato, finocchietto)
- Radici (zenzero)
- Foglie (coriandolo, cumino)
- Frutti (pepe e peperoncino)
- Corteccia (cannella)
- Bacche (ginepro)

Utilizzi:

- Imbalsamazione
- Cosmesi
- Cucina

***I Romani cuocevano carni esotiche con ogni genere di droghe, e non si consumava nulla senza una salsa qualsiasi.***

# LE SPEZIE E LE ERBE CHE PIÙ CARATTERIZZANO I SALUMI DEL SUD

ABRUZZO

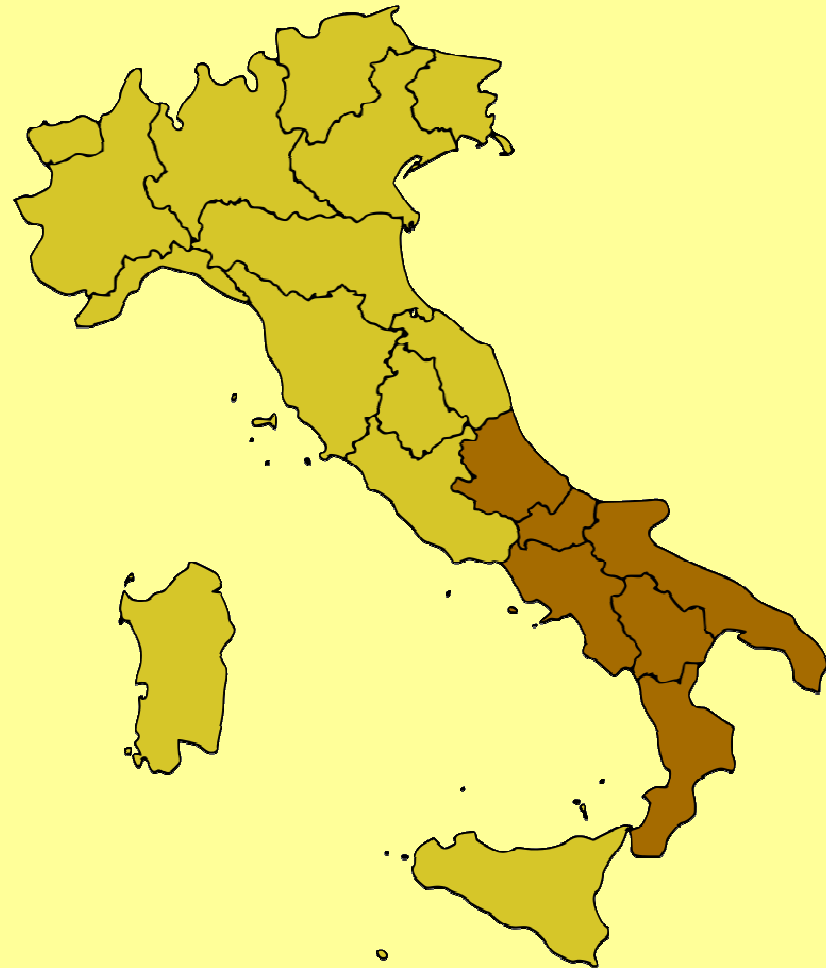
MOLISE

CAMPANIA

CALABRIA

BASILICATA

PUGLIA





# Pepe

Il pepe è il frutto di una pianta sempreverde, legnosa, simile alla vite, che diventa alta, o lunga 10 metri o più, di origine tropicale.

**Foglie ovali e aguzze di un verde intenso**

**Fiori minuscoli giallo verdastri**

**Bacche poco carnose di forma sferica**

- Colte verdi e conservate in salamoia diventano il **pepe verde** che conosciamo.
- Staccate a grappoli prima della completa maturazione e fatte seccare al sole diventano i grani di **pepe nero**.
- Raccolte quando sono mature e private della scorza grazie a una energica sfregatura assumono un colore **biancastro**.
- Il **pepe rosa**, invece, deriva da una pianta del tutto diversa: albero del pepe brasiliano.





# Pepe

Il pepe deve il suo sapore piccante alla **piperina**, un *olio volatile* che si trova nel frutto esterno e nel seme.

È una delle spezie più antiche e oltre 4000 anni fa veniva usata nella cucina indiana.

Un tempo il pepe era la spezia più pregiata, **considerata da tutti il re delle spezie.**

Nel medioevo costava 10 volte di più di qualsiasi altra spezia ed **era la droga più richiesta.**

**Il pepe era una delle sostanze insaporenti preferite nella cucina romana ed era usato anche per conservare i cibi.**

Era anche consigliato come **farmaco.**

**Il suo impiego è molto diffuso nei salumi sotto forma di bacche intere, spaccate o in polvere, sia nero che bianco.**





# SALAME NAPOLI

## CAMPANIA



Archivio Onas

È realizzato con spalla, coscia, capocollo, lombata per il magro, guancia e pancetta (<25%) per il grasso, macinati entrambi con trafilatura da 12/14 mm e conditi con **sale, pepe nero in grani e pepe bianco macinato**, zuccheri, E250, E252 e acido ascorbico.

L'impasto viene insaccato in budello naturale di suino/bovino (calibro medio/grosso) e affumicato durante la stagionatura.

È stagionato 5/6 settimane in base al calibre (da 50/70 mm).

Alla vista il pezzo intero si presenta di forma cilindrica allungata, la fetta di colore rosso vivo per la parte magra e bianco per la parte grassa con pepe nero in grani ben visibile.

Consistenza compatta, odore di lieve affumicatura. Gusto dolce con aroma di pepe e affumicatura.

# SALAME AQUILA

ABRUZZO



Archivio Onas

Realizzato con spalla, collo, lombo e coscia per la parte magra (75%), pancetta per la parte grassa (25%). Il tutto viene macinato a grana grossa, condito con **sale, pepe nero in grani e in polvere, vino bianco** e insaccato in budello naturale di medio calibro. La forma caratteristica schiacciata è conferita da una pressatura durante la sua maturazione.

Stagionatura di almeno 30 giorni a temperatura non superiore i 15 °C.

Al taglio la fetta si presenta di colore rosso per la parte magra e bianco roseo per la parte grassa con presenza di pepe in grani.

Odore di speziato, aroma di pepe con una lieve sapidità.

# SOPERZATA DI RIVELLO

BASILICATA



Archivio Onas

Originaria del comune di Rivello, in provincia di Potenza.

I tagli utilizzati sono coscia e filetto per il magro, grasso di fondello (attaccato al prosciutto non > del 15%), tagliati a punta di coltello e conditi con **sale e pepe in grani**, il tutto insaccato in intestino suino chiamato cresco, per poi essere pressato per 24 ore. Subisce una lieve affumicatura e a maturazione conclusa, con il peso di circa 100/300 gr, viene conservata sott'olio.

La stagionatura è di almeno 40 giorni e può arrivare a 3 mesi.

L'aspetto del prodotto è di forma irregolare, senza piumatura. C'è una buona tenuta della fetta, una maggiore presenza di magro, dal colore rosso vivo.

Ha odore di stagionato, aroma di pepe e lieve affumicatura.

# COPPA DI CEGLIE MESSAPICA

PUGLIA



Originaria del comune di Ceglie Messapica, in provincia di Brindisi.

È la parte anatomica del collo, posta a salagione con poco **pepe** per qualche giorno, successivamente lavata con **vino bianco**, insaccata in budello suino e posta ad asciugare per circa 10 giorni.

Stagionatura di almeno 6 mesi

Si presenta di forma allungata con la legatura a una estremità, può avere una lieve piumatura. Al taglio il magro è di colore rosso intenso intramezzato da grasso bianco roseo.

Odore di stagionato, dolce con aroma di speziato e una piacevole scioglievolezza del grasso.



# Peperoncino

Il peperoncino arrivò nel 1514 in Europa insieme al più grosso peperone dal Messico, dov'erano entrambi coltivati fin dai tempi precolombiani.

Generalmente la sua pianta è alta circa un metro con foglie più larghe nella metà inferiore ed estremità appuntita, fiori solitari e pendenti di color bianco.

Il sapore dipende dalla presenza più o meno marcata di un alcaloide, la **capsaicina**, una sostanza che si trova di solito nel rivestimento dei semi. Hanno scarso valore nutritivo, ma contengono le vitamine B1, B2, PP, C.

**Fu adottato quasi immediatamente come spezia per insaporire le vivande.**





# Peperoncino

Nel nostro Meridione fu chiamato **diavoletto**, e si diffuse rapidamente diventando l'aroma preferito.

- *diavulillu* in Molise e Campania
- *tiavulicchiu* in Puglia
- *diavulicchiu, frangisello, cerasella, pupon, zafarano, mericanill* in Lucania
- *cazzariello* e *lazzaretto* a Pescara e Chieti
- *pipariellu, pipazzu, pipi vruscente* e *cancariello* in Calabria.

I frutti sono usati freschi, secchi, sottaceto o in polvere, per dare un tocco piccante a molti piatti di carne, verdura e pesce.

**Nella salumificazione viene impiegato in diversi modi: in polvere, frantumato, in crema** (utilizzo tipico nei salumi del sud Italia, Calabria in particolare).





# PANCETTA DI CALABRIA D.O.P.

## CALABRIA



[ndujaonline.it](http://ndujaonline.it)

È ricavata dal sottocostato inferiore dei suini, con cotenna, del peso variabile dai 3 ai 6 kg, rifilata a forma rettangolare con uno spessore compreso tra 3 e 6 cm.

Viene salata dai 4 ai 15 giorni con **pepe nero in grani e in polvere, peperoncino/peperone rosso piccante, rosso dolce, in polvere e/o in crema di peperoni, aceto di vino e aromi naturali.**

La parte superficiale può essere ricoperta con polvere di peperoncino e/o con gli altri ingredienti, sopra riportati.

Deve stagionare almeno 30 giorni.

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

Profumo di peperoncino/peperone. Gusto dolce con aroma di peperoncino/peperone e giusta sapidità.

# SALSICCIA DI GINOSA

**PUGLIA**



Originaria del comune di Ginosa, in provincia di Taranto.

È un insaccato di carne suina, solitamente spalla, ritagli di prosciutto e pancetta (15/20%), tagliata grossolanamente a mano, a cui vengono aggiunti **sale, pepe, peperoncino piccante o dolce e finocchietto selvatico**.

Si consuma dopo 20/30 giorni di stagionatura, oppure se legata a catena può essere conservata per lunghi periodi sott'olio o sotto strutto.

È cilindrica, con caratteristica forma a staffa. Presenta una superficie liscia, di colore rosso, intervallata dal bianco della lieve piumatura e dal grasso.

Al taglio presenta una grana grossolana e compatta, colore rosso vivo e grasso di colore bianco.

Profumo di peperone. In degustazione è dolce e scioglievole con caratteristico aroma di peperone e finocchietto selvatico.



# MUSCHISKA/MISISCHIA

**PUGLIA**  
**MOLISE**



[www.braciamiancora.com](http://www.braciamiancora.com)

È un prodotto della tradizione pugliese (FG) diffuso anche nel territorio molisano. Particolarmente noto è quello di Capracotta (IS).

La preparazione è costituita da lunghe strisce di carne ovina, caprina o vaccina disossata e conciata con **sale, peperoncino, aglio e semi di finocchio**. Viene essiccata per 15-20 giorni.

Si presenta a strisce di 2-3 cm di larghezza e 25 cm di lunghezza. Di colore rosso scuro tendente al marrone a seconda del tipo di carne utilizzata. Consistenza dura, odore intenso di carne secca.

All'assaggio si percepiscono aroma di finocchio e peperoncino.

# CAPOCOLLO

## BASILICATA



Archivio Onas

Si ottiene utilizzando la parte muscolare del collo.

È un prodotto crudo di forma cilindrica, insaccato in budello naturale, stagionato per 90-150 giorni in base a peso e dimensioni.

Il capocollo lucano è tradizionalmente rivestito di **peperoncino tritato**.

Appare all'esterno con superficie irregolare per le solcature della corda o della rete, di colore non uniforme variabile dal giallo al mogano.

Al taglio è di colore rosso vivo con un'importante presenza di grasso bianco/roseo.

**Sale, pepe nero in grani, peperoncino tritato finemente.**



## *Finocchio o finocchietto*

Una volta si concludeva il pasto col finocchio per aiutare la digestione e rinfrescare l'alito: usanza ancora viva in Puglia.

Il finocchio riesce per la sua fragranza a **spegnere** o **alterare** qualunque odore o sapore **non gradito**.

Viene usato in dosi massicce **per mascherare puzzo di carni** o pesci non freschi.

***“Quando voi andate del vino a comprare state attenti a non farvi infinocchiare.”***

Questo proverbio rivela come sia nato il verbo infinocchiare.





## *Finocchio o finocchietto*

Il finocchio è una pianta perenne mediterranea, si utilizza tutta la pianta, in particolare i semi.

Esiste la pianta coltivata e quella selvatica. Nella salumificazione viene impiegata principalmente la selvatica, per il suo caratteristico aroma leggermente più intenso.

**Si usa per salumi crudi o cotti e di diverso calibro, come la salsiccia, la ventricina, la porchetta e la finocchiona.**



# SALSICCIA DI POLMONE

CAMPANIA



Archivio Onas

Originaria delle province di Caserta, Avellino, Benevento e Salerno.

Per la lavorazione vengono impiegati i secondi e i terzi tagli del maiale: polmone, milza, carne macchiata di sangue, cuore, fegato, rognone, cotiche scaldate in acqua, grasso duro di suino. Il tutto tagliato grossolanamente, viene condito con **sale**, **peperoncino** e **finocchietto selvatico**, e insaccato in budello naturale sottile.

Deve stagionare almeno 30 giorni.

Si presenta con aspetto tipico di salsiccia stagionata di piccolo calibro, di colore scuro.

Al taglio si evince la grana grossolana, odore intenso, aroma di finocchietto e lieve affumicatura.



# ANNOIA

## ABRUZZO



Archivio Onas

Viene prodotta con le trippe suine lessate (stomaci), tagliate a strisce, conciate con **sale, peperoncino, aglio, semi di finocchio e bucce di arancia** per poi essere insaccate nell'intestino di suino.

Si consuma fresca, arrosto o in padella

Ha una superficie liscia di colore rosa-grigiastro. Al taglio presenta una grana grossolana dal tipico colore di un salume cotto, con evidenza degli ingredienti utilizzati.

Ha un odore gradevole, gusto dolce con aroma di carne cotta, finocchio e arancia.

# PEZZENTA

## BASILICATA



Archivio Onas

Insaccato di carni suine crude: spolpo di testa, cuore, polmone, stomaco, reni, lingua, nervetti, cotenna, pancetta, lardo e sottogola. Il tutto condito con **sale, pepe, finocchio selvatico, aglio, peperoncino in pezzi** e insaccato in budello naturale. Ha forma cilindrica regolare, disposta a catena, ciascuna del diametro di 3-5 cm, lunghezza di 70-80 cm.

La stagionatura è di almeno 30 giorni, ma può arrivare a un anno (se sotto sugna)

La superficie si presenta di colore rosso. Al taglio ha una grana grossolana di colore rosso.

Ha una consistenza morbida e grassa, e gusto dolce e aroma di finocchio.

# VENTRICINA DI MONTENERO DI BISACCIA

MOLISE



Archivio Personale

Salume tradizionale della provincia di Campobasso e in particolare del comune di Montenero di Bisaccia.

È un salame insaccato a impasto crudo, stagionato fino a un anno e mezzo, tradizionalmente conservato sotto strutto fuso.

Si presenta di forma sferica, legato con corda. La superficie è liscia, di colore nocciola e rosso vinaccia.

Ha peso variabile tra 1 e 2,5 chilogrammi.

Al taglio appare un impasto a grana molto grossa con distinzione stratificata delle componenti grasse e magre.

**Sale, fiori di finocchio, paprica, peperoncino in polvere.**





# Coriandolo

Il Coriandolo è una pianta annuale di origine mediterranea, appartenente alla stessa cultivar del prezzemolo, del cumino, dell'aneto e del finocchio.

In genere le foglie vengono utilizzate per aromatizzare le pietanze, i semi invece sono usati in cucina come ingrediente.

L'aroma delle foglie è simile a quello del prezzemolo, con particolare pungenza.

I semi invece sono i frutti che una volta essiccati, vengono utilizzati come spezia, hanno sapore dolciastro e sono meno piccanti delle foglie.

**Come tutte le spezie ha un'azione antiossidante o batteriostatica.**

Coltivata anche nel sud Italia, in Basilicata, è impiegata nell'impasto della salsiccia di Carbone.



# SALSICCIA AL CORIANDOLO DI CARBONE

## BASILICATA



Archivio onas

Nel comune di Carbone, in provincia di Potenza, si utilizza nelle salsicce stagionate come da tradizione regionale.

I tagli utilizzati sono coscia e spalla per il magro e poco grasso dorsale per il grasso. Viene macinato tutto grossolanamente e condito con **sale, polvere di peperone dolce e coriandolo di Carbone**, poi viene insaccato in budella naturale di piccolo calibro e stagionata per circa 30 giorni.

Si può consumare anche fresca, arrostita sulla brace e una volta stagionata può anche essere conservata sotto strutto.

Di colore rosso acceso, con particolare aroma di agrumi, dovuto al limonene contenuto nel coriandolo.



# Aglio

Il bulbo d'aglio è composto da spicchi separati, racchiusi in una pellicola cartacea.

Ha un **odore acre e pungente**, dovuto a un'essenza sulfurata antisettica, l'**allicina**, che impregna l'alito di chi lo mangia. Oltre all'allicina contiene le **vitamine A, B1, B2, C, sali minerali e oligoelementi**.

Il succo fresco dell'aglio:

- esercita un'azione antisettica
- combatte numerosi germi patogeni





# Aglio

Da sempre considerata una pianta dell'oltretomba, in Egitto i morti venivano adornati con ghirlande d'aglio e cipolla per ricevere protezione da Sokar, il dio protettore dei morti.

I faraoni e i sacerdoti lo somministravano agli schiavi che costruivano le piramidi **per preservarli dalle infezioni.**

Esistono prove archeologiche del suo uso culinario: **una ricetta scritta su una tavoletta babilonese, risalente a circa il 1750 a.C. di un pasticcio di carne all'aglio.**

**Nella salumificazione viene impiegato soprattutto fresco pestato, in pasta, infuso nel vino o acqua e secco.**



# INVOLTINI DI COTENNA

## BASILICATA



Archivio Onas

Gli involtini di cotenna di maiale sono molto diffusi nelle zone montuose della Lucania. Vengono fatti a pezzi piccoli, ben ripuliti e insaporiti con **aglio, prezzemolo, pepe, formaggio**, e avvolti e legati con lo spago. Vengono fatti asciugare in un locale dotato di focolare.

Una volta asciugati, vengono consumati subito o conservati sotto sugna e mantenuti in ambiente fresco.

Possono essere consumati nell'arco di sei mesi per insaporire le minestre di legumi oppure nel sugo di pomodoro.

La loro consistenza callosa conferisce alla pietanza un sapore particolare.

# PORCHETTA ABRUZZESE

## ABRUZZO



Archivio Personale

Prodotta su tutto il territorio regionale, ma storicamente nelle province di Teramo e Chieti, utilizzando la carcassa intera di un suino di circa 80-120kg, compresa la testa.

Salata all'interno e condita con **aromi e spezie**. All'esterno è condita con circa 2,5 kg **di sale, con aglio e rosmarino**. I lembi della carcassa vengono cuciti.

É cotta preferibilmente in forno a legna per 5-7 ore.

Ha la caratteristica morfologia del maiale, grossolanamente cilindrica, con crosta esterna di colore scuro e di consistenza croccante. Viene legata con spago.

**Sale, pepe, finocchio selvatico, aglio, rosmarino.**



# SALSICCIA ROSSA DI CASTELPOTO

**CAMPANIA**



Fonte Facebook

Tradizionalmente è una produzione della Valle Caudina, alle pendici del Monte Taburno (BN). Salume insaccato a impasto crudo, stagionato almeno dai 45 ai 90 giorni.

Si possono formare collane di piccole salsicce, dove ogni pezzo ha un peso variabile dai 100 ai 140 grammi.

L'impasto al taglio appare di grana media e di colore rosso vivo data la presenza di peperoncino e peperone.

Odore intenso di peperone e aglio. All'assaggio è piccante o dolce a seconda della tipologia.

**Sale, peperoncino dolce e piccante, finocchietto selvatico, infuso di aglio, pepe, peperone.**



# Alloro

Pianta sempreverde spontanea, originaria dall'Asia minore, coltivata in tutto il Mediterraneo.

Supera i 10 metri di altezza e ha la caratteristica di avere solo fiori maschili o solo femminili.

Si utilizzano le foglie, a volte le bacche essiccate di colore nero-blu. In antichità veniva utilizzato sia per le cerimonie sacre, che per la cucina, soprattutto per insaporire il maiale, come testimonia il romano Apicio che usava sia le foglie che le bacche.

**Viene utilizzato per la concia del Lardo o nella salamoia per la preparazione del prosciutto cotto.**





# GELATINA DI MAIALE

BASILICATA  
CAMPANIA  
MOLISE  
CALABRIA  
SICILIA



Archivio Onas

Prodotto realizzato con carni di seconda scelta e spolpo di ossa di suino che vengono bollite aggiungendo **sale, aglio, alloro, origano, prezzemolo, rosmarino, pepe e peperoncino piccante**. Dopo due bolliture, la carne viene messa in dei recipiente bassi e colmati con lo stesso liquido di bollitura.

Una volta raffreddata, la gelatina di maiale va conservata e consumata nell'arco di tre mesi. Si presenta di colore chiaro, consistenza morbida e gelatinosa.

Prodotto nei periodi più freddi in concomitanza all'uccisione del suino.

# LARDO DI FAETO

PUGLIA

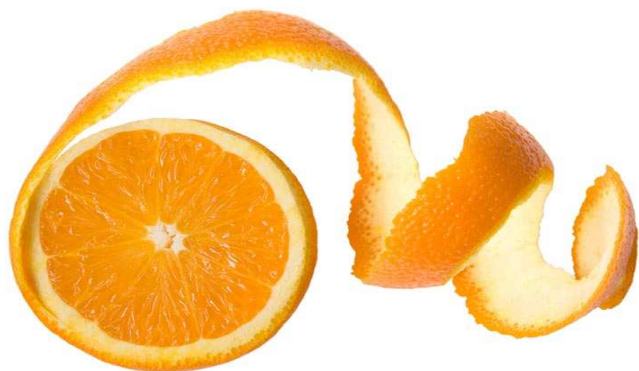


Archivio Onas

È ottenuto dai tagli di carne suina corrispondenti alla zona adiposa presente sul dorso del maiale.

Ha forma rettangolare, di varie dimensioni e spessore non inferiore a 3 cm. La parte inferiore conserva la cotenna, mentre quella superiore è ricoperta dal **sale di stagionatura, da foglie d'alloro e pepe a granelli**; ha colore bianco, leggermente rosato, consistenza morbida ed umida; profumo gradevole e gusto dolce.

Può presentare una striscia di magro, comunemente chiamata Baffa.



## Buccia d'arancia



Le origini dell'arancio selvatico sono sconosciute, ma è noto che fu coltivato in Cina sin dal 2500 a.C.



Fu portato in Europa alla fine del XV secolo, probabilmente da mercanti portoghesi.



- **L'albero può arrivare fino a 12 metri**
- **Ha foglie allungate e carnose**
- **Ha fiori candidi (le zagare) e germogli sempre verdi**
- **Ha frutti rotondi**
- **La buccia e la polpa sono del tipico colore arancione.**



**Nella salumificazione viene impiegata la scorza oppure il succo.**





# Buccia d'arancia



La buccia dell'arancia, l'**epicarpo**, è ricca di ghiandole in cui si raccolgono gli oli aromatici, soprattutto terpeni, responsabili del profumo del frutto.

Sotto la buccia troviamo il **mesocarpo** o **albedo**, la parte spugnosa bianca ricca di pectine e di sostanze fenoliche molto amare, **aventi funzione protettiva nei confronti di parassiti**.



# COPPA DI TESTA

**ABRUZZO**



Archivio personale

Per la preparazione si pongono a bollire per circa 3 ore le parti residuali della macellazione e lavorazione del suino: il muso, le orecchie, le cotenne, la lingua e altre parti minori, tra cui i tendini.

Una volta raffreddato il brodo, filtrato dal grasso, si scolano le parti tenere solide che vengono poi tagliate a piccoli pezzi e insaporite con **aglio, sale, pepe, peperoncino, noce moscata o cannella, pezzetti di buccia di arancia o limone e pinoli.**

L'impasto è insaccato in budello capiente.

La coppa è poi rimessa a bollire affinché si amalgamino meglio i sapori.

Segue una sosta di 24 ore. Si consuma tagliandola a fette non troppo sottili.



# SALSICCIA DI FEGATO

## MOLISE

La tecnica di preparazione prevede il passaggio al tritacarne di fegato, cuore e polmoni del maiale, con trafilare molto sottili. Il macinato è poi condito con **sale, pepe, in alcuni casi peperoncino, aglio, buccia d'arancio** tagliati finemente.

Le salsicce così ottenute sono messe ad asciugare quattro-cinque giorni in un luogo caldo.

Segue la stagionatura, in un luogo fresco e umido, per circa un mese.

Se non stagionate vengono poste in un barattolo di vetro e coperte con olio di oliva o strutto di maiale. Il periodo di produzione va da novembre a gennaio.



Archivio personale

# *I salumi dell'Abruzzo*

- ANNOIA
- COPPA DI TESTA
- GUANCIALE AMATRICIANO
- LONZA
- MICISCHIA (SFILACCI DI PECORA/CAPRA)
- NNUJE TERAMANE (STOMACO E VENTRESCA)
- PORCHETTA ABRUZZESE
- PROSCIUTTELLO (CULATTA)
- SALAME ABRUZZESE





# *I salumi dell'Abruzzo*

- **SALAME AQUILA**
- **SALAMELLE DI FEGATO AL VINO COTTO**
- **SALSICCIA DI FEGATO COL MIELE**
- **SALSICCIA DI MAIALE SOTT'OLIO**
- **SALSICCOTTO DI PENNAPIEDIMONTE**
- **SOPPRESSATA**
- **U SPRUSCIAT DI PIZZO Ferrato (SOPPRESSATA SOTTO SUGNA)**
- **VENTRICINA TERAMANA**





# *I salumi dell'Abruzzo*

- **MORTADELLA DI CAMPOSTOSTO**
- **SALSICCIA DI FEGATO**
- **SALSICCIOTTO FRENTANO**
- **VENTRICINA DEL VASTESE**
- **SALAMINI ALLA CACCIATORA D.O.P.**
- **SALAME DI PECORA**





# *Salumi del Molise*

- CAPOCOLLO
- CICCIOI
- COPPA (CAPOFREDDO)
- COTECHINO
- FILETTO
- GELATINA
- GUANCIALE
- LARDO
- MISISCHIA (SFILACCI DI PECORA/CAPRA)
- NOGLIA (STOMACO E INTESTINI)
- NTRIGLIO (MESENTERE SUINO)
- PAMPANELLA
- PROSCIUTTO
- PROSCIUTTO DI SPALLA



# *Salumi del Molise*

- **SALSICCIA DI FEGATO**
- **SALSICCIA DI MAIALE**
- **SOPPRESSATA**
- **TOCCO (TOCCHETTI DI FILETTO SUINO)**
- **VENTRESCA ARROTOLATA**
- **VENTRESCA TESA**
- **SIGNORA DI CONCA CASALE**
- **VENTRICINA DI MONTENERO DI BISACCIA**
- **SALAMINI ALLA CACCIATORA D.O.P.**
- **ABATINA (SALSICCIA PRESSATA)**

# *Salumi della Campania*

- **CAPICOLLO**
- **CAPICOLLO DI RICIGLIANO**
- **CICOLI**
- **FILETTO / FILETTONE DI VAIRANO**
- **PATENORA**
- **FIOCCO DI PROSCIUTTO**
- **FLEPPA (VESCICA)**
- **GELATINA DI MAIALE**
- **MARZAFEGATU DI CASTEL SAN LORENZO**
- **MOZZARIELLO (INTERIORA)**
- **NNOGLIA**
- **NZOGNA**
- **O PER E 'O MUSS**





## *Salumi della Campania*

- **ORVULA (INTERIORA INSACCATE IN CIECO SUINO «ORVULA»)**
- **PANCETTA TESA / ARROTOLATA**
- **PRIGIOTTO (CULATTA)**
- **PROSCIUTTO DI VENTICANO / DI CASALETTO / DI ROCCHETTA / IRPINO / DI TREVICO**
- **SALAME DI MUGNANO**
- **SALSICCIA / SOTTO SUGNA DI VAIRANO PATENORA / AFFUMICATA / DEL CILENTO / DI POLMONE / R' POC' / SOTTO SUGNA**
- **SAMURCHIO**



# *Salumi della Campania*

- **SOPPRESSATA IRPINA/CAGGIANESE / DEL CILENTO / DEL SANNIO / DI RICIGLIANO**
- **PROSCIUTTO DI PIETRAROJA**
- **SALAME NAPOLI**
- **SALSICCIA DEL VALLO DI DIANO**
- **SALSICCIA ROSSA DI CASTELPOTO**
- **SOPPRESSATA DEL VALLO DI DIANO**
- **SOPPRESSATA DI GIOI**
- **PROSCIUTTO DEL FORTORE**





## *Salumi della Calabria*

- **BUCCULARU (GUANCIALE)**
- **CICCIOLI**
- **COTENNE DI MAIALE**
- **CULARINA**
- **CULATTA**
- **FRITTOLE**
- **GELATINA DI MAIALE**
- **LARDO**
- **'NDURA (TIPO 'NDUJA BIANCA)**
- **NNUGLIA**
- **PANCETTA ARROTOLATA**
- **PROSCIUTTO CRUDO DI SAN LORENZO BELLIZZI**
- **PROSCIUTTO DI MAIALE NERO CALABRESE**
- **SALAME CRUDO DI ALBIDONA**
- **SALATO DI CROTONE (PANCETTA E SCHIENA)**



## *Salumi della Calabria*

- **SALSICCIA PEZZENTE/CORETTO/AL FINOCCHIETTO SELVATICO**
- **SAZIZZUNU (CARNI TENDINOSE)**
- **SOPPRESSATA AFFUMICATA**
- **'NDUJA**
- **SOPPRESSATA DI DECOLLATURA**
- **CAPOCOLLO DI CALABRIA D.O.P.**
- **PANCETTA DI CALABRIA D.O.P.**
- **SALSICCIA DI CALABRIA D.O.P.**
- **SOPPRESSATA DI CALABRIA D.O.P.**
- **CAPICOLLO AZZE ANCA (TAGLI DI PROSCIUTTO)**
- **GAMMUNE**
- **SOPPRESSATA DELLA SILA**
- **SPIANATA**



## *Salumi della Basilicata*

- CAPOCOLLO
- GELATINA
- INVOLTINI DI COTENNA
- LARDO
- 'NCANTARATA
- PANCETTA
- PROSCIUTTO CRUDO
- SALSICCIA / AL CORIANDOLO DI  
CARBONE / DI FEGATO DI  
CASTELLUCCIO SUPERIORE
- SOPPRESSATA
- PEZZENTE
- SALSICCIA A CATENA  
(CANCELLARA DE.C.O.)
- SOPERZATA DI RIVELLO



## *Salumi della Basilicata*

- **BORZILLO ('NDUJA LUCANA CINGHIALE)**
- **PEZZENTA**
- **SOPPRESSATA DI LAGONEGRO**
- **VESCICA**
- **VECCHIAREDDA DI ROTONDA**
- **VENTRESCA DI RIONERO**
- **LUCANICA DI PICERNO I.G.P.**
- **SALSICCIA DI BELLA MURO**



# *Salumi della Puglia*

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



## *Salumi della Puglia*

- **SOPPRESSATA DI MARTINA FRANCA**
- **CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA**
- **SALSICCIA DI GINOSA**
- **LANNUGGHIA**
- **CAPOCOLLO AL VINCOTTO DI FICHI**
- **CAPOCOLLO UBRIACO**
- **COPPA DI CEGLIE MESSAPICA**
- **PAGNOTTELLA IN CRUSCA**
- **TOCCHETTO**





**GRAZIE E  
BUONA  
DEGUSTAZIONE.**



**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



Chef Vito Centomani