

Salame Felino IGP



Tutelato dal Marchio IGP dal 2013

Salame Felino IGP

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



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

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



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

Il Castello di Felino



Materia prima

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

Processo di lavorazione

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

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

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

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

Possono essere impiegati:

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

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

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

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

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



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

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

Deve possedere le seguenti caratteristiche:

Peso: compreso fra 200 grammi e 4.5 chilogrammi;

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

SCHEDA SALUMI CRUDI MACINATI



PRODOTTO _____ Campione n° _____ gg maturazione _____

Assaggiatore _____ data ____ / ____ / ____ ora _____

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ESAME ESTERNO												
ESAME VISIVO DELLA FETTA												
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ESAME ESTERNO

- **Tattile:**
Consistenza al tatto
- **Visivo:**
Regolarità, colore del budello, piumatura

ESAME VISIVO DELLA FETTA

Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, fessurazioni, occhiature, grana, quantità di grasso, distribuzione dei lardelli, presenza di tendini, compattezza dell'impasto, pelabilità

ESAME OLFATTIVO

- **Odori:**
Speziato, stagionato, carne fresca, difetti (*acetico, rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.*)
- **Intensità:**
Impatto olfattivo immediato (*odori positivi*)

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- **Sapore:**
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:**
Speziato, pepato, carne fresca, difetti (*fermentato, rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.*)
- **Persistenza aromatica:**
Durata della percezione degli aromi

STRUTTURA

- **Consistenza:**
Slegato, gommosità, elasticità, coesione, asciutto
- **Masticabilità:**
Facilità e piacere alla masticazione, durezza, morbidezza, succosità, fibrosità, scioglievolezza del grasso

EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.

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

