

Salame Piemonte IGP

Riconoscimento UE: Reg. 16/7/2015



Salame Piemonte IGP

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

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

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

La storia

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

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



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.

Lardo d'Arnad



Nel 1986 il lardo ha ottenuto la DOP



Lardo d'Arnad

La zona di produzione è circoscritta al territorio **comunale di Arnad**

Il taglio usato proviene dalla spalla e dal dorso, non scotennato, con l'eliminazione di tutta la carne, ne viene lasciato solo un sottile strato.

Il lardo è tagliato a pezzi spessi almeno 3 cm e posto nei doils entro quarantotto ore dal giorno dopo la macellazione alternato a **strati di sale marino grosso, lauro, rosmarino, aglio, salvia, ginepro, chiodi di garofano, noce moscata, achillea millefoglie.**

La storia



I primi documenti che attestano la presenza

del lardo in Valled'Aosta sono legati ad un manoscritto del **1570** in cui si citano i refettori di Sant'Orso e la distribuzione degli alimenti agli indigenti: tra gli alimenti distribuiti si trova, accanto a numerose varietà di carne, anche il lardo. **Nel 1763**, nel primo inventario del castello di Arnad, vengono trovati nella cucina quattro doils (contenitori in legno di castagno, particolarmente resistente all'umidità e quindi indeformabile). **Risalgono alla fine del XVIII** secolo i manoscritti relativi ai primi prezzi di questo prelibato salume.

SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI



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 forma, colore budello/cotenna, colore muffe

ESAME VISIVO DELLA FETTA

Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, ematomi, mazzatura, tenuta della fetta, fessurazioni, omogeneità distribuzione grasso/magro

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

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

STRUTTURA

- **Consistenza:**
Gommosità, elasticità, coesione
- **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!**

