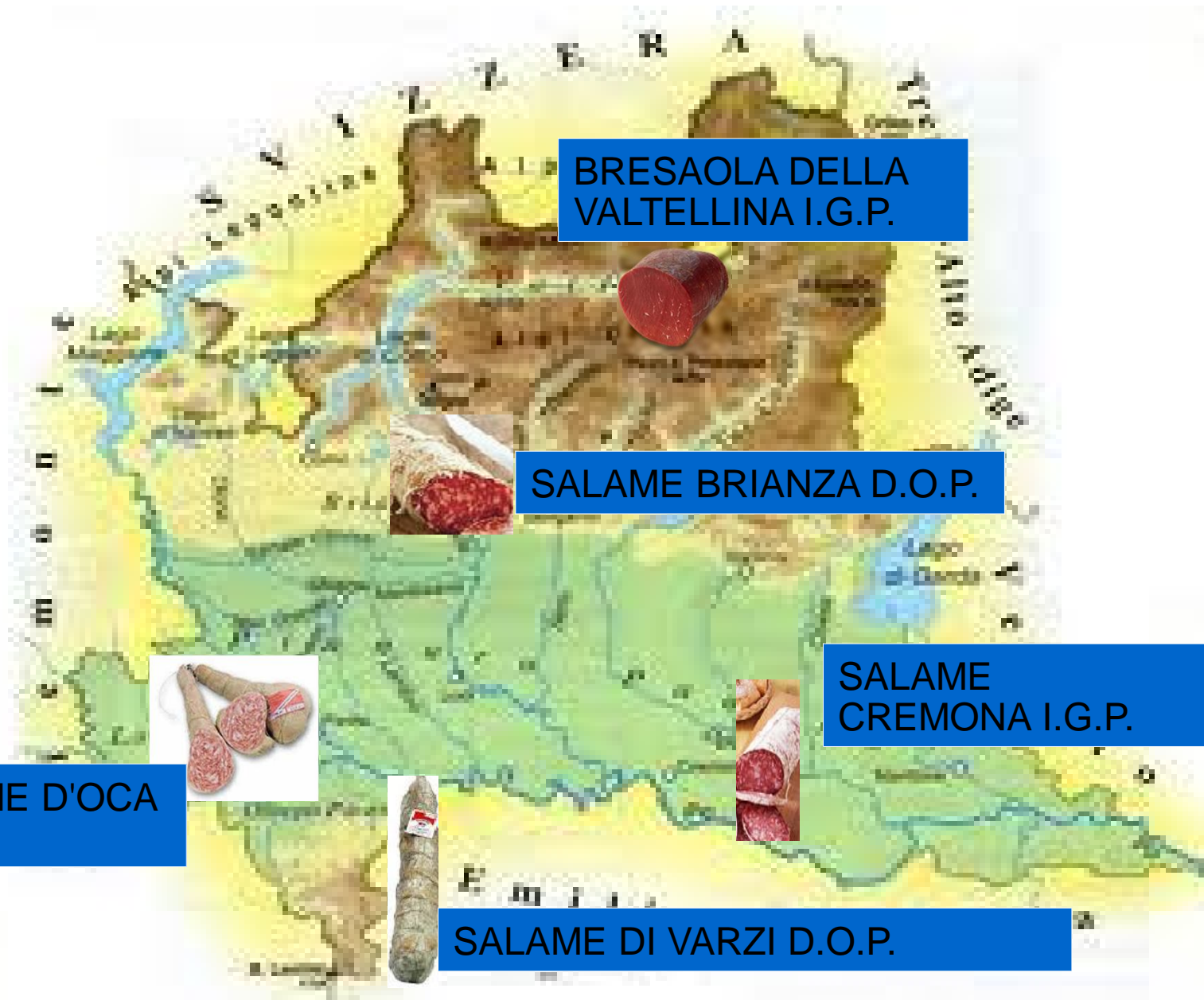


I SALUMI DELLA LOMBARDIA



IL VIAGGIO DEL MAIALE

Sono stati analizzati il DNA mitocondriale estratto da ossa e denti di 221 maiali provenienti da più di 140 siti archeologici (in Italia Lonato - BS -) appartenenti a 29 differenti Paesi comparati con il mt-DNA di 323 maiali moderni, sia europei che di nota discendenza orientale.

“La ricostruzione del viaggio del maiale (*Sus domestica*) dal Vicino Oriente, dove fu domesticato” per la prima volta, verso l'Europa”.

Ricerca guidata da Alan Cooper, direttore dello University's Australian Centre della University of Adelaide for Ancient DNA, ha guidato un team internazionale.

L'ARRIVO DEL MAIALE IN LOMBARDIA

Secondo gli autori risulta molto evidente la migrazione dell'animale dal vicino Oriente all'Europa lungo le coste mediterranee, e successivamente verso le regioni europee interne lungo i fiumi Danubio e Reno...

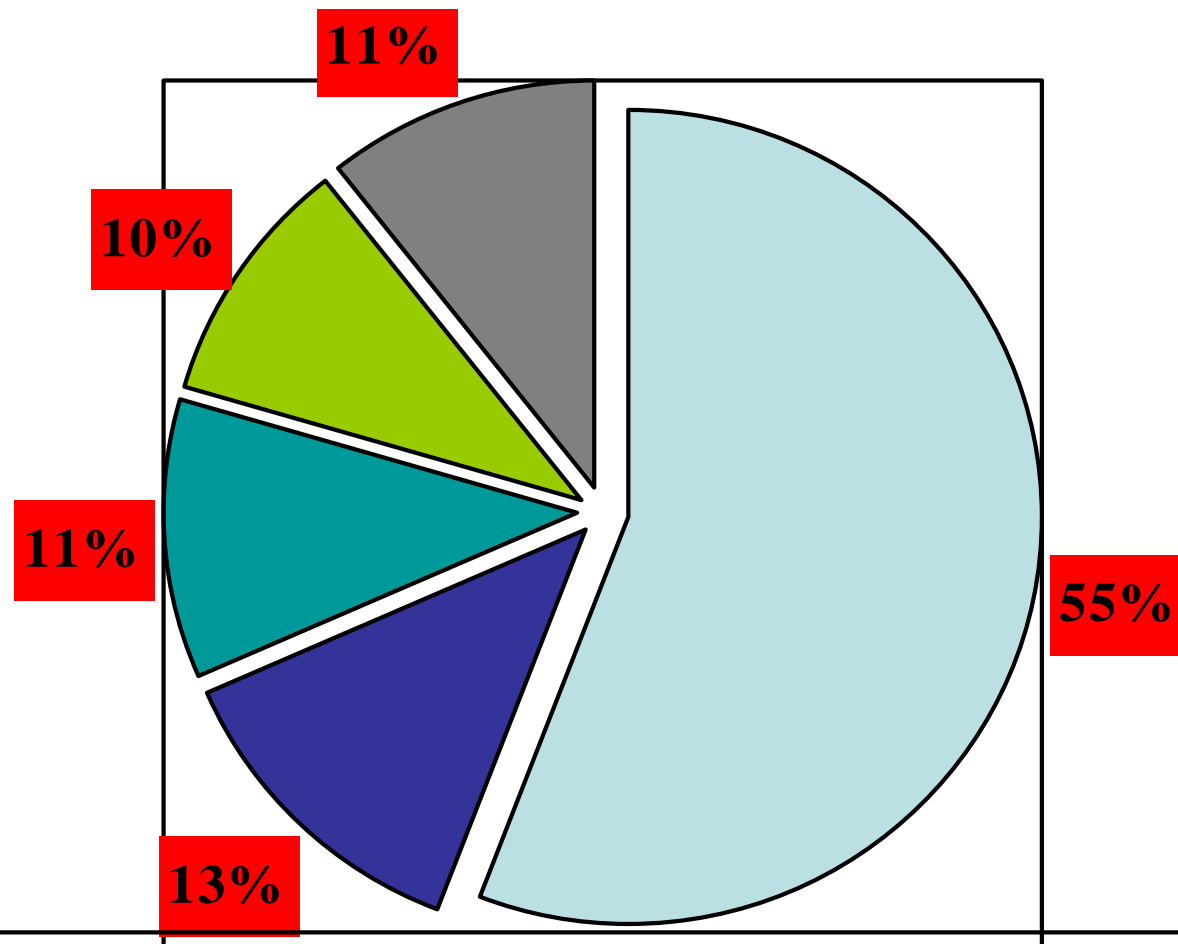
...il maiale “domesticato” sarebbe partito con il suo compagno umano circa 11.000 anni fa, per approdare in Lombardia intorno al IV millennio a.C

Le origini dell'allevamento

Catone il Censore, in un frammento delle sue *Origines* trasmesso da Varrone, (*L'agricoltura*) lodava gli Insubri, la principale tribù gallica concentrata sulla città di *Mediolanum*, e rimase colpito dalla ricchezza di boschi dell'immensa pianura fluviale, dal numero altissimo di bestie che vi “pasturavano”, dalla grande taglia dei capi e dall'abilità dei Galli nel farne squisiti prosciutti...

LA PRODUZIONE SUINICOLA OGGI

• .



■ LOMBARDIA ■ PIEMONTE ■ EMILIA ROMAGNA ■ VENETO ■ ALTRE

BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.

Il disciplinare di produzione considera come zona di produzione l'intero territorio della provincia di Sondrio, il quale può essere suddiviso in due valli principali:
Valtellina e Valchiavenna



LA VALTELLINA



IL TERRITORIO

Il clima della provincia di Sondrio favorisce la Produzione della Bresaola della Valtellina grazie alla presenza di una ventilazione naturale che garantisce tutto l'anno un clima fresco e asciutto.

L'aria fresca e asciutta che scende dalle cime innevate delle Alpi si alterna alla mite brezza che risale dalle rive del Lario, creando un microclima ideale per la stagionatura del prodotto.

Oggi la stagionatura della Bresaola avviene in celle a temperatura e umidità controllata, ma l'aria immessa in questi impianti è sempre proveniente dalla valle.

LA VALTELLINA



L'origine

Secondo alcuni storici la bresaola, nasce in Svizzera e poi si diffonde in tutte le Alpi centrali assumendo in Valtellina una particolare tecnica di lavorazione.

Fino alla fine dell'800 rimane una produzione familiare, poi ai primi del '900 nascono i laboratori di trasformazione.

Negli anni '30 si diffonde in Lombardia, negli anni '60 in tutta Italia.

L'ETIMOLOGIA

- **“Bresa”** voce germanica "brasa"
- braceri, dai quali si sprigionava un fumo aromatico, ottenuto gettando bacche di ginepro e foglie di alloro su carboni ardenti di legno di abete.
- **"Brisa"** una ghiandola dei bovini fortemente salata e anche oggi, con l'espressione "Sala come brisa", si intende la carne molto salata.
- **"Saola"** può facilmente ricondursi all'utilizzo del sale per la conservazione del prodotto.

Con il passare del tempo poi l'originario "brisaola" si è trasformato nell'odierno "bresaola"

La materia prima



LA PROVENIENZA

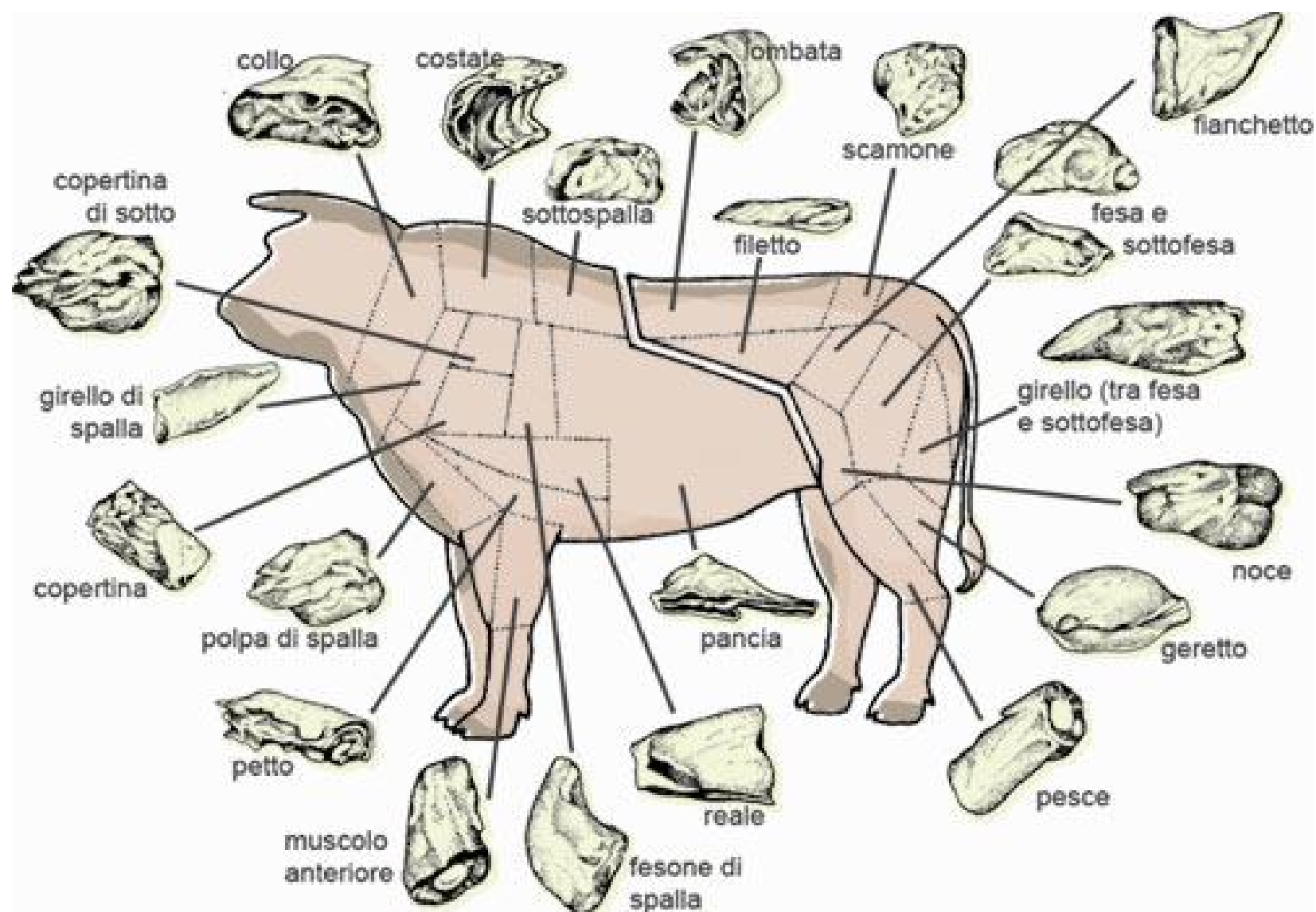
- **50% EUROPA**
- **50% EXTRA UE (Brasile, Paraguay, Uruguay, Argentina)**

I bovini sudamericani, vivendo allo stato semibrado, hanno una carne più magra e asciutta.

La selezione ha utilizzato anche genetica di razze da carne italiane (Chianina - Piemontese) per migliorare la qualità delle razze sudamericane.

Negli ultimi tempi si tende ad utilizzare in prevalenza carne europea.

Muscoli della Bresaola



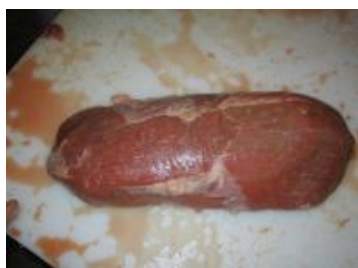
Bresaola della Valtellina I.G.P.



punta
d'anca



sottofesa



magatello

o

Il Disciplinare per la produzione della bresaola della Valtellina permette l'**utilizzo di 5 tagli** di carne appartenenti al quarto bovino posteriore: **fesa** (muscolo retto interno, muscolo adduttore e semimembranoso) **punta d'anca** (fesa senza muscolo adduttore) **sottofesa** (muscolo lungo vasto) **magatello** (muscolo semitendinoso) **sottosso** (muscolo retto anteriore e muscolo vasto interno e intermedio)
Gli animali da cui proviene la carne devono essere compresi fra **18 mesi e 4 anni di età** (certificato del produttore)



sottosso



fesa

Bresaola della Valtellina I.G.P.

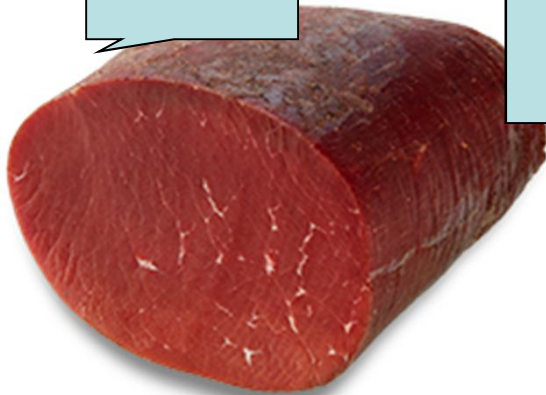
Le masse muscolari della coscia di bovino, dopo essere state sgrassate e rifilate, vengono salate a secco, trattate con erbe aromatiche, spezie.

La salatura dura per almeno dieci giorni, poi segue l'insaccatura in budello, generalmente naturale, e l'asciugatura.

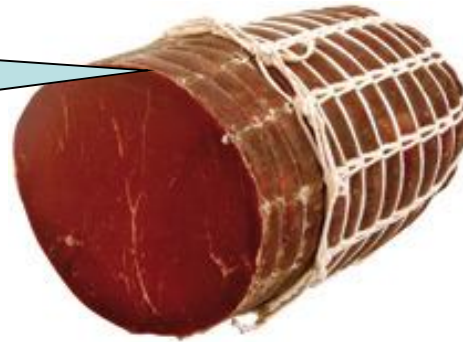
Di seguito inizia la stagionatura, che va da quattro a otto settimane.

I vari tipi di bresaola

Fesa



- Punta d'anca



Peso minimo:
bresaola di fesa: non inferiore a kg 3,500;

di punta d'anca: non inferiore a kg 2,500

di sottofesa: non inferiore a kg

1,800;

di magatello: non inferiore a kg

1,000;

di sottosso: non inferiore a kg 0,800

Magatello



Mattonella



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: soda ed elastica

Aspetto al taglio: compatto e assente da fenditure

Colore: rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra;

Colore: bianco per la parte grassa

Profumo: delicato e leggermente aromatico

Gusto: gradevole, moderatamente saporito, mai acido

Difetti



punta d'anca
eccessivamente
marezzata



punta d'anca
eccessivamente
scura con pH
elevato

- ◆ eccessiva marezzatura
(infiltrazione di grasso
fra le fibre muscolari)
- ◆ colore anomalo della
carne
(eccessivamente scuro)
pH della carne troppo
alto o troppo basso
(ottimale tra 5,5 e 5,9)

Come si gusta



Salame Brianza D.O.P.



L'ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Il disciplinare di produzione del Salame Brianza prevede che i suini provengano esclusivamente da allevamenti emiliani, lombardi o piemontesi.

LA MATERIA PRIMA

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni devono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.

GLI INGREDIENTI

Il "Salame Brianza" e costituito dall'impasto di carne suina: spalla disossata e snervata secondo buona tecnica, friscoli di banco e triti di prosciutti, pancette e/o gole senza grasso molle, sale, pepe a pezzi e/o macinato.

Possono essere inoltre impiegati: vino, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, acido ascorbico e suo sale sodico, **aglio in dose minima.**

L'ELABORAZIONE

La produzione del "Salame Brianza", compreso il confezionamento, l'affettamento ed il porzionamento, deve avvenire nella zona delimitata nel territorio della Brianza delimitata a nord dai contrafforti del Monte Ghisallo, a sud dal corso del canale Villoresi, ad est dal solco profondo del fiume Adda ed ad ovest dalla Strada Statale Comasina, con la relativa fascia esterna di 2 km.

LA ZONA DI PRODUZIONE



STAGIONATURA

**...FINO A 43 mm.
di diametro (14 gg.)
...OLTRE 110 mm.
(105 gg.)**



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

aspetto esterno: forma cilindrica;

consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica;

aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, con frazione adiposa priva di porzioni rancide;

colore: rosso rubino uniforme;

odore: profumo delicato e caratteristico;

sapore: gusto molto dolce e delicato con possibili sentori di aglio, mai acido.

***Il "Salame Brianza" deve essere insaccato in budello naturale o artificiale eventualmente legato con spago o posto in rete.**

SALAME CREMONA I.G.P.



Salame di Cremona I.G.P.



IL TERRITORIO

Il Salame Cremona presenta un forte e consolidato legame con l'ambiente, che le deriva dall'affermarsi nella zona di Cremona prima e nella Pianura Padana poi, dell'allevamento suino legato ai caseifici ed alla coltivazione del mais.



Il clima, nebbioso e poco ventilato è un alleato eccezionale che permette ai prodotti insaccati posti a stagionare, come i salami, di acquisire particolari caratteristiche di morbidezza, pastosità e spiccata aromaticità.

LA MATERIA PRIMA

Il disciplinare di produzione prevede l'esclusivo impiego di carni ottenute da suini nati ed allevati in Italia, nelle zone di produzione delle materie prime del Prosciutto di Parma e San Daniele

LA ZONA DI ELABORAZIONE

La zona di elaborazione del Salame Cremona comprende il territorio delle seguenti regioni: Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto.

L'ELABORAZIONE

La macinatura deve essere effettuata in tritacarne con stampi con fori di **6 mm.**

La temperatura della carne alla triturazione deve essere superiore a 0°C.

La salatura deve essere effettuata durante la macinazione, ottenuto il macinato si uniscono gli altri ingredienti e gli aromi.

L'impastatura di tutti gli ingredienti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica per un **tempo prolungato per ottenere la tipica coesione dell'impasto.**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: forma cilindrica a tratti irregolare

Consistenza: compatto e di consistenza morbida

Aspetto al taglio: tipica coesione delle frazioni muscolari e adipose, tale da non consentire una netta evidenziazione dei contorni “aspetto smelmato”

Colore: rosso intenso

Odore: profumo tipico e speziato (**AGLIO**)

Salame di Cr mona I.G.P.



Il salame di Varzi D.O.P.



La storia

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

La conservazione delle carni per mezzo del sale era infatti tipica delle popolazioni migranti barbare.

***L'editto di Rotari* fu la prima raccolta scritta delle leggi *dei* Longobardi**

**Nell'editto del
re Ròtari (cap.X, pp.50-51)
sono stabilite pene
asprissime per coloro
i quali avessero
maltrattato un porcaro...**



IL TERRITORIO

Proprio per la sua ubicazione quasi al culmine di una **vallata dell'Appennino solcata dal torrente Staffora il clima di **Varzi e della sua valle** godono del privilegio di un clima fortemente influenzato dal corso del torrente stesso, dalle correnti fresche che provengono dal mare in contrasto con l'aria calma e più calda della pianura sottostante.**





Varzi



VARZI

Proprio nell'area dell'attuale comune di Varzi si tramanda che i Marchesi Malaspina, al tempo feudatari del luogo, avessero organizzato un grande deposito di sale, ingrediente fondamentale per la preparazione del salame.

Varzi: il Castello dei Malaspina



La denominazione

- **La denominazione Salame Varzi è riservata al salame prodotto nella zona dell'Oltrepò pavese, comprendente Varzi e 14 comuni limitrofi della Valle Stàffora.**
Si tratta di un territorio collinare, con altitudine compresa tra i 250 e i 1000 metri sul livello del mare, caratterizzato da un microclima unico, dato dall'incontro dell'aria proveniente dal Mar Ligure con quella della Pianura Padana.

L'origine della materia prima

La materia prima da destinare alla produzione del «Salame di Varzi» deve rispondere ai requisiti previsti per i suini appartenenti al circuito di produzione dei prosciutti tutelati D.O.P. Prosciutto di Parma e Prosciutto San Daniele e
proveniente dalle regioni del Piemonte, Lombardia e Emilia-Romagna

I Tagli

Devono essere utilizzati i tagli di carne magra del suino, con l'esclusione del magro di testa, opportunamente snervati e sgrassati.

Il grasso da impiegare è esclusivamente quello del guanciale, della testata di spalla, della pancetta, del culatello e del lardello;

Le carni macellate non devono subire nessun trattamento di congelamento.

Macinatura

- La carne deve essere macinata utilizzando un tritacarne con uno **stampo con fori non inferiori a 10 mm** per la produzione di salami con diametro fino a 5 cm e non inferiori a 12 mm per la produzione dei salami con diametro superiore.

Impastatura

- **La miscela di salagione deve essere costituita da sale marino, sodio o potassio nitrato e/o sodio nitrito per quanto consentito dalle normative vigenti, pepe nero in grani interi, infuso di aglio in vino rosso filtrato.**

Insaccatura

- L'impasto di salame viene insaccato nel budello di maiale e il prodotto ottenuto, opportunamente forellato, deve essere legato **con spago a maglia fitta**.
- La durata di questa fase varia **tra i 45 e i 180 giorni**, in funzione della pezzatura



COME SI CONSUMA



SALAME D'OCA DI MORTARA I.G.P.



LA ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è localizzata nella provincia di Pavia, nel comune di Mortara e in tutti gli altri comuni facenti parte della Lomellina.



IL TERRITORIO

Lomellina, la zona della Provincia di Pavia compresa tra il Po a sud, il Ticino a est ed il Sesia a ovest, il cui centro storico e geografico é la città di Mortara.



LA LOMELLINA

In Lomellina l'allevamento dell'oca ha tradizioni antichissime. In questa zona, da sempre, vi é abbondanza di acquitrini e ristagni d'acqua, di vaste distese di terreno non coltivato. Le oche, infatti, cibandosi di sterpaglie, foraggi verdi e granaglie, non hanno bisogno di essere allevate in modo intensivo, ma possono vivere allo stato brado.



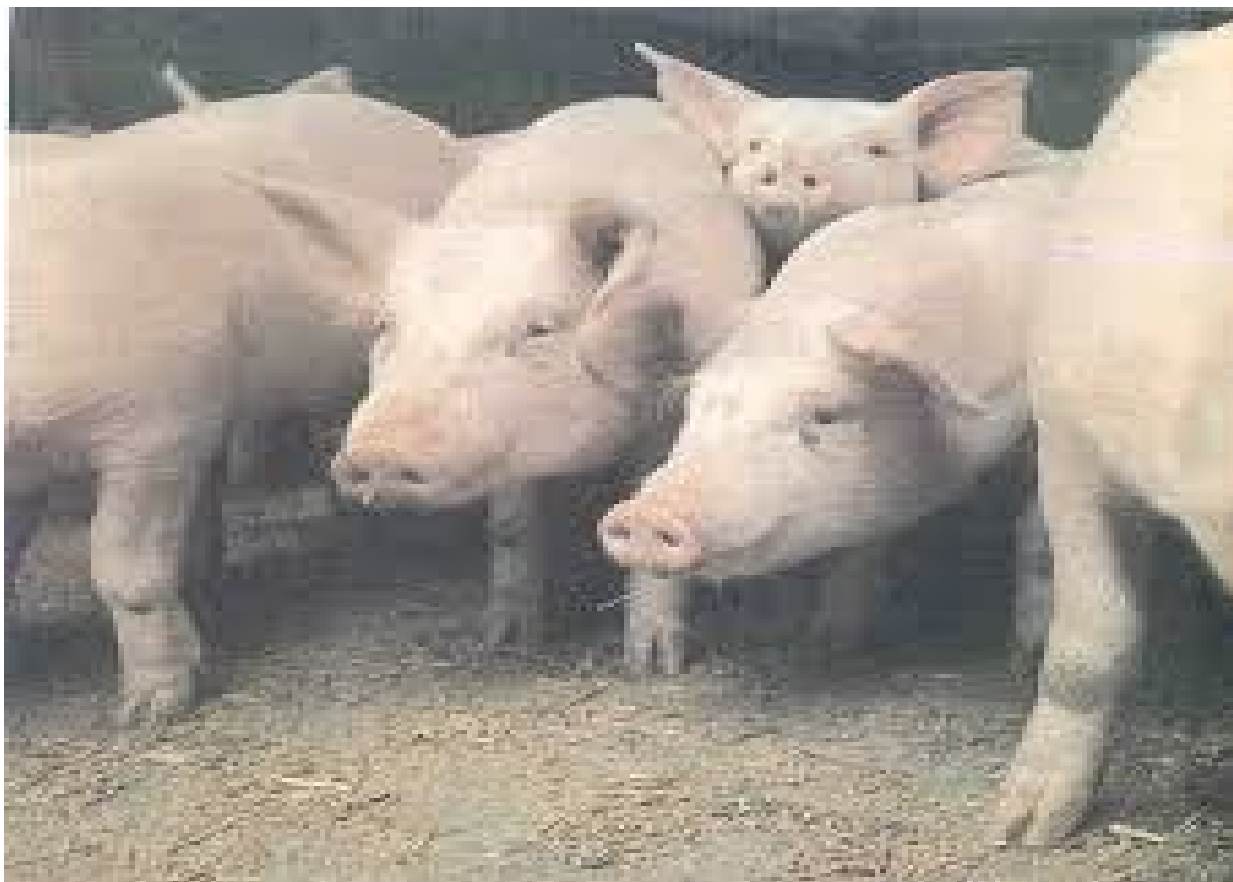
LA MATERIA PRIMA

Il "Salame d'oca di Mortara IGP" é ottenuto da carne di oche nate, allevate e macellate nell'ambito dei territori delle regioni Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia. Le oche negli ultimi 3 mesi sono alimentate esclusivamente con foraggi verdi e granaglie.



LA MATERIA PRIMA

La carne di suino proviene da animali nati, allevati e macellati nell'ambito dei territori delle regioni Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Toscana, Veneto, Umbria, ottenuta secondo le modalità previste dai disciplinari del Prosciutto di Parma DOP e/o San Daniele DOP.



LE ORIGINI

Il motivo della sua origine è da ricercare nel divieto ebraico di consumare carni suine, sebbene oggi nel suo impasto si preveda anche l'impiego di una parte di carni di maiale. Nella produzione del "Salame d'oca di Mortara" le materie prime sono costituite dalle parti magre dell'oca per il 30/35 %, dalle parti magre del suino, quali coppa del collo e/o spalla e/o altre parti magre per il 30/35 % e dalle parti grasse del suino, quali pancetta e/o guanciaie, per il restante 30/35 %.

L'ELABORAZIONE

La sua elaborazione è del tutto simile agli altri tipi di salame: trito di carni di oca e di maiale, impastate con sale, pepe ed aromi di varia natura.

Il composto viene poi avvolto nella pelle di oca, cucito e legato, ben coperto da un panno. Dopo un'asciugatura di qualche giorno, viene poi cotto in acqua calda, non bollente, dopo averlo punzecchiato. Una volta pronto viene fatto raffreddare.

Il colore della fetta indica la natura delle carni: al bianco del grasso, fanno da contrasto il rosso scuro delle carni di oca e il rosato delle carni di maiale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

E' un salume dalla caratteristica forma a fiasco, più o meno accentuata a seconda della parte della pelle dell'oca utilizzata come involucro (collo, schiena o ventre), del peso medio di circa 1 chilogrammo. Al taglio possiede colore rosso chiaro (magro di maiale) e rosso scuro (carni magre di oca) con parti grasse bianche perlacee. La consistenza è morbida e il sapore pieno, ampio e aromatico, tendente al dolce e sostenuto da buona sapidità



COME SI CONSUMA

Il salame d'oca viene servito come antipasto a temperatura ambiente, ma anche come secondo piatto, scaldato a bagno o a vapore, con contorni di purea di patate, spinaci o lenticchie in umido.



LA SAGRA DELL'OCA



selecar
sistemi di sicurezza

SELECAR
Via S. Rocco 10 - Mortara (PV)
Tel. 0322/410001

SELECAR
Via S. Rocco 10 - Mortara (PV)
Tel. 0322/410001

SELECAR
Via S. Rocco 10 - Mortara (PV)
Tel. 0322/410001

SELECAR
Via S. Rocco 10 - Mortara (PV)
Tel. 0322/410001

