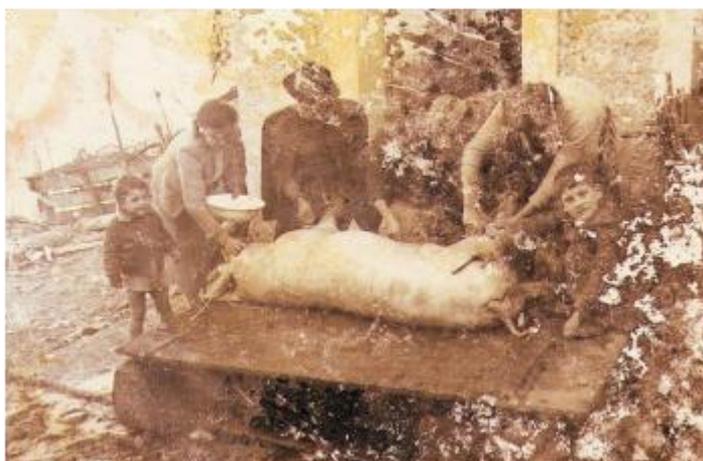
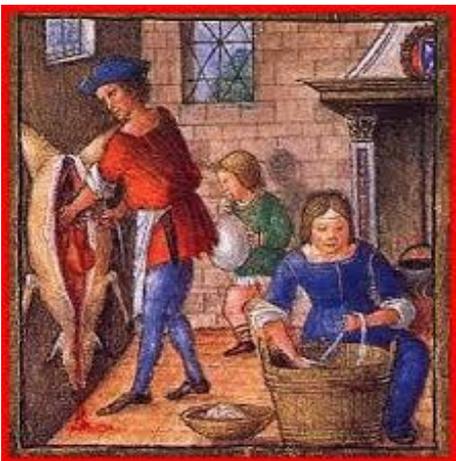




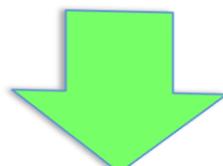
CONVEGNO TECNICO SCIENTIFICO
'I salumi italiani incontrano la Franciacorta'

**I SALUMI DEL PIEMONTE, LIGURIA E
VALLE D'AOSTA SI PRESENTANO**

IL PIEMONTE SI PRESENTA



ANTICAMENTE IN ITALIA, E IN PARTICOLARE NELLA ZONA CELTICA (PIEMONTE, LOMBARDIA, EMILIA-ROMAGNA E VENETO) VENIVA ALLEVATO IL MAIALE DA GRASSO, IDEALE PER LA PRODUZIONE DI LARDO, E FONTE DI CARNE PER TUTTO L'ANNO E PER TUTTA LA FAMIGLIA



SUINO PESANTE DA SALUMERIA PREGIATA ALLEVATO OGGI



SANT'ANTONIO ABATE

(protettore degli animali domestici)

Questo santo è ritenuto l'inventore del sistema di cura dell'Herpes Zoster o 'Fuoco di Sant'Antonio' (Feu 'd san' Antoni): cospargendo il grasso di maiale sulle piaghe, ne impediva il contatto con l'aria, alleviando molto il dolore

NUMERI DELLA SUINICOLTURA PIEMONTESE



SUINI ALLEVATI

LOMBARDIA	4.164.452
EMILIA-ROMAGNA	1.646.660
PIEMONTE	987.111
VENETO	742.713

- ✓ circa 1500 allevamenti
- ✓ il 70% dei suini piemontesi proviene dalla Provincia di Cuneo
- ✓ circa i 2/3 delle cosce e' destinato al circuito Parma-San Daniele

CRUDO DI CUNEO D.O.P.



D.O.P.
DAL
2009

- FILIERA CORTA
- PROVENIENZA DEI SUINI E TRASFORMAZIONE NELLE STESSA ZONE DA DISCIPLINARE
- 10 MESI DI STAGIONATURA



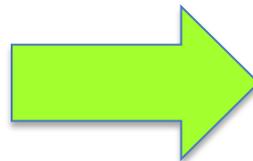
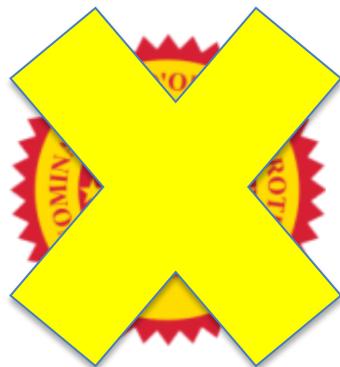
il Crudo di Cuneo





SALAME PIEMONTE

D.O.P.
DAL
2006



Commissione europea

AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE

DOOR

[Avviso legale](#) | [Domande e risposte](#) | [Ricerca](#) | [Per contattarci](#) | [Login 3C/3CG](#)

italiano (it)

Commissione europea > Agricoltura e Sviluppo rurale > Agricoltura e alimentazione > DOOR > Denomination Information

Nome:	Salame Piemonte	Tipo di domanda:	IGP
Countries of Origin:	IT	Tipo di prodotto:	Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)
Dossier Number:	IT/PGI0005/01237		
Situazione:	Domanda presentata		

Data di presentazione 06.06.2014

[Close](#)

Inizio pagina

DOOR - 14/10/2014 08:52



SALAME COTTO

IL SALAME COTTO E' UN PRODOTTO TIPICAMENTE PIEMONTESE, LA CUI RICETTA E TECNOLOGIA DI PRODUZIONE SI TRAMANDA ORALMENTE DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE E DERIVA DALLA TRADIZIONE CONTADINA.

VIENE PRODOTTO SOPRATTUTTO NEL MONFERRATO, NELL'ASTIGIANO, NEL CUNEESE.

IN OGNI ZONA PRESENTA ALCUNE VARIANTI NEGLI INGREDIENTI, SOPRATTUTTO NELLE SPEZIE E NEI TAGLI DI CARNE IMPIEGATI.



LE VARIE DENOMINAZIONI DEL SALAME COTTO

SALAME COTTO PIEMONTE

SUINI NATI, ALLEVATI,
MACELLATI IN PIEMONTE;
ELABORAZIONE DEL
PRODOTTO IN PIEMONTE



SALAME COTTO CUNEO

SUINI NATI, ALLEVATI,
MACELLATI NELLE
PROVINCE DI CUNEO,
TORINO E VERCELLI;
ELABORAZIONE DEL
PRODOTTO NELLA
PROVINCIA 'GRANDA'

SALAME COTTO

SALAME COTTO MONFERRATO

ELABORAZIONE DEL
PRODOTTO NEL
MONFERRATO ASTIGIANO





PANCETTA



PANCETTA CUNEO

ARROTOLATA

PIEGATA A LIBRO E CUCITA

(‘PANCETTA DEL PREIVE’)



LARDO



IL
LARDO
UNA
VOLTA...



IL
LARDO
OGGI



LARDO CUNEO



ALTRE TIPOLOGIE DI
LARDO:

- con/ senza cotenna
- al rosmarino
- pancettato
- lardo della duja

I SALUMI DEL PANIERE DEI PRODOTTI DELLA PROVINCIA DI TORINO

Paniere
I PRODOTTI TIPICI
PROVINCIA DI TORINO

Il territorio della provincia di Torino e il Paniere dei prodotti tipici

The territory of the province of Turin and the "Basket of typical products"

Prodotti presenti in tutto il Territorio Provinciale.
Products found throughout the province.

ANTICHE MIELE PIEDMONTESI
GIANDUOTTE DI TORINO - PIEMONTE
GRASSO TORINESE
MIELE DELLA PROVINCIA DI TORINO
PAGGI DELLA PROVINCIA DI TORINO
RUBATE CHERRE

Salame di Turgia

SALAME PATATA DEL CANAVESE

Prosciutto Crudo di Susa

Mustardela

Salame di Giora di CARMIGNOLA

MAISONI DELLA VALLE DI SUSÀ
GINESI OCCIDENTALI

SARAS DEL PIN
ANTICHE MIELE PIEDMONTESI
MENTA DI PANGALIERI

CAVOLO VIEZZA DI MONTALTO DOIRA
CANISTRELLI DELLA PROVINCIA DI TORINO
CELEGGI DI PUCETTO
GIROLA PASTINA BRONDA DI ANDEZZINO
COVOLPORE DI MONCALIERI
RAVANELLO LUNGO TORINO

ANFRAGIO DI TORINA DELLE ALPI DEL PIANALZO
DORATA E POCIRINO

La provincia di Torino con le sue 13 Comunità Montane
The province of Turin with its 13 Mountain Communities

LA MUSTARDELA DELLE VALLI VALDESI

LA **MUSTARDELA DELLE VALLI VALDESI** È UN INSACCATO DI COLOR VIOLA SCURO APPARTENENTE ALLA FAMIGLIA DEI SANGUINACCI, **TIPICO DELLA VAL PELLICE E DELLE VALLI GERMANASCA E CHISONE**, DOVE VIENE PRODOTTO SOPRATTUTTO NEL PERIODO INVERNALE.

- ✓ SALUME POVERO, **PREPARATO A PARTIRE DAL SANGUE DI MAIALE**
- ✓ VIENE CONSUMATA PREVIA COTTURA, ACCOMPAGNATA DA CONTORNI DAL SAPORE DELICATO (POLENTA, PUREA)

Mustardela





IL SALAME DI GIORA



IL **SALAME DI GIORA** È SEMPRE STATO UN PRODOTTO CONNESSO ALL'ALLEVAMENTO DEL BOVINO DI RAZZA PIEMONTESE.

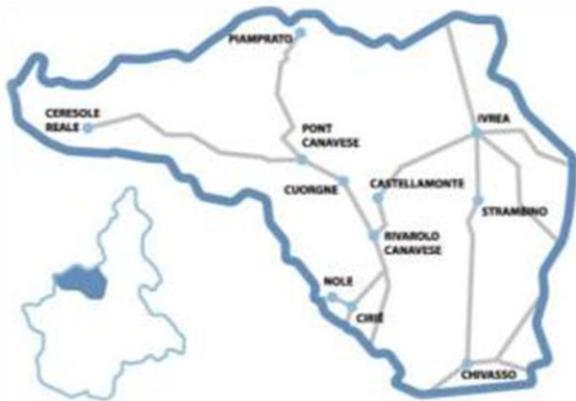
- 'GIORA' = VACCA VECCHIA O NON PRODUTTIVA, SCARTATA DALLA PRODUZIONE E INGRASSATA
- PRODOTTO SOPRATTUTTO NELLA **ZONA DI CARMAGNOLA**, IN PROVINCIA DI TORINO
- **USATI ESCLUSIVAMENTE BOVINI DI RAZZA PIEMONTESE DI NON PIÙ DI 5 ANNI**
- CARNE BOVINA, GRASSO SUINO, VARI AROMI E SPEZIE, E VINO ROSSO PIEMONTESE
- CONSUMATO DOPO STAGIONATURA





IL SALAME DI TURGIA

Salame
di Turgia



UN ANALOGO DEL SALAME DI GIORA, PRODOTTO PERÒ **NEL CANAVESE E NELLE VALLI DI LANZO**, È IL SALAME DI TURGIA. QUESTO SALAME HA CARATTERISTICHE MOLTO SIMILI A QUELLE DEL SALAME DI GIORA, AD ECCEZIONE DEL FATTO CHE **LA CARNE DI BOVINO**, AGGIUNTA NELL'IMPASTO, **PUÒ PROVENIRE ANCHE DA ALTRE RAZZE ALLEVATE LOCALMENTE**, E CHE IL PRODOTTO FINITO PUÒ ESSERE CONSUMATO SIA FRESCO SIA STAGIONATO.

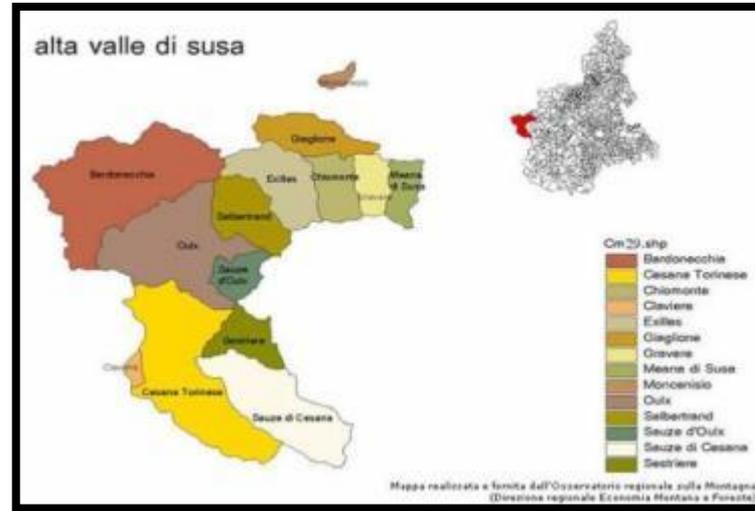
IL SALAMPATATA DEL CANAVESE



IL SALAMPATATA DEL CANAVESE È ANCH'ESSO UN **SALAME POVERO DI ORIGINE CONTADINA**, **PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE NEL CANAVESE**, DAL TARDO AUTUNNO ALLA PRIMAVERA. L'INGREDIENTE PRINCIPALE DI QUESTO SALUME È LA **PATATA**, AGGIUNTA NELL'IMPASTO DI CARNE SUINA, LARDO SUINO, VARIE SPEZIE E VINO BIANCO LOCALE.

E' CONSUMATO SOPRATTUTTO FRESCO DOPO UNA BREVE ASCIUGATURA, OPPURE COTTO AL FORNO.

IL PROSCIUTTO CRUDO DELL'ALTA VAL SUSA



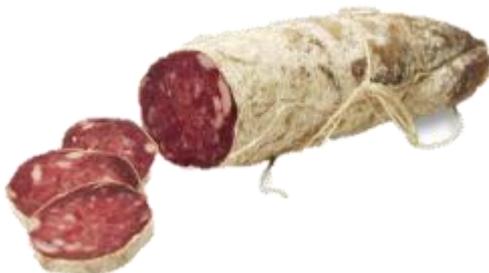
SI TRATTA DI UN **PRODOTTO** DI NICCHIA MOLTO DIFFICILE DA REPERIRE, POICHÉ VIENE **PREPARATO ESCLUSIVAMENTE DA UNA PICCOLA AZIENDA AGRICOLA DELLA VALLE DI SUSA, CHE UTILIZZA SOLO I PROPRI SUINI.**

E' UN **PICCOLO PROSCIUTTELLO** DI CIRCA 6-7 KG, CHE, DOPO QUALCHE MESE DI STAGIONATURA, È CARATTERIZZATO DA UN SAPORE DOLCE E DELICATO, CHE LO RENDE PARTICOLARMENTE ADATTO AL MATRIMONIO CON UNA FETTA DI BUON PANE E UN BICCHIERE DI VINO ROSSO PIEMONTESE.

ALTRI SALUMI TIPICI PIEMONTESI



TESTA IN CASSETTA



SALAME DI BUFALO



MARIUR o BATIUR



BALE D'ASO



BRESAOLA DELLA VAL
D'OSSOLA



CAIET



SALAM D'LA
DUJA



MORTADELLA DELLA
VAL D'OSSOLA



VIOLINO
DI CAPRA

ALTRI SALUMI TIPICI PIEMONTESI



**FILETTO BACIATO DI
PONZONE**



MICA o PITINA



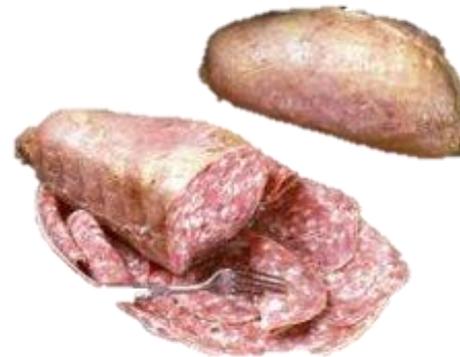
MOCETTA



PALETTA



PRETE



SALAME D'OCA

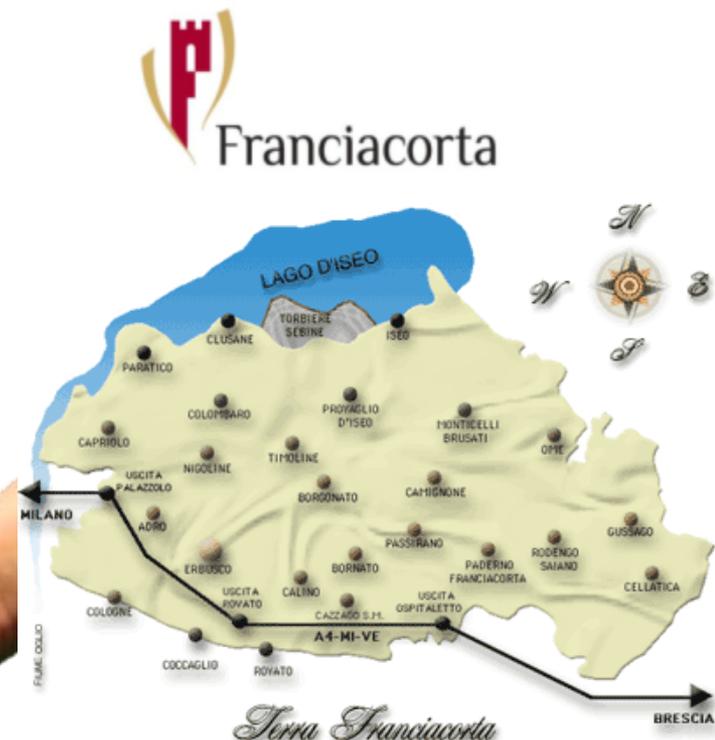


**SALSICCIA DI
BRA**



**PROSCIUTTO CRUDO DI
COCCONATO**

I SALUMI DELLA LIGURIA SI PRESENTANO...e incontrano la Franciacorta





SALAME DI SANT'OLCESE



E' UN SALAME PRODOTTO A SANT'OLCESE (ENTROTERRA GENOVESE).

- IMPASTO MAGRO 50% BOVINO (RAZZA PIEMONTESE E BRUNA ALPINA) E 50% SUINO
- IMPASTO MACINATO GROSSOLANAMENTE (GRASSO A CUBETTI) CON AGGIUNTA DI SALE, PEPE, AGLIO E VINO LOCALE
- ESPOSIZIONE DEL SALAME APPENA INSACCATO A FUMO DI LEGNA FORTE (ONTANO O ROVERE) PER 5-6 GIORNI



PROSCIUTTA CASTELNOVESE

SI TRATTA DI UN PRODOTTO DI RECENTE PRODUZIONE A CASTELNUOVO MAGRA (PROV. LA SPEZIA).

- ✓ SUINI DI ALMENO 200 KG
- ✓ COSCIA DISOSSATA E PRIVATA DELLO STINCO
- ✓ SALAGIONE A SECCO CON SALE, ERBE E SPEZIE
- ✓ STGIONATURA DA 6 MESI A POCO PIU' DI 12 MESI
- ✓ FORMA SIMILE ALLO SPECK





ZERARIA o ZRARIA

- ❖ PREPARATA CON COTENNE, GUANCIALE, ZAMPETTI, LINGUA, RITAGLI DEI MUSCOLI E LA TESTA NON DISOSSATA, FATTI CUOCERE IN ACQUA A FUOCO LENTO PER TRE O QUATTRO ORE
- ❖ AGGIUNTA DI SALE, PEPE MACINATO, ALLORO, AGLIO, LIMONE, BACCHE DI GINEPRO, CANNELLA ED ALTRI AROMI NATURALI VARIABILI DA PRODUTTORE A PRODUTTORE.
- ❖ UNA VOLTA BOLLITA, SI DISOSSA, SI TAGLIA LA CARNE COL COLTELLO E SI METTE ALL'INTERNO DI STAMPI A FORMA DI BAULETTO
- ❖ SI LASCIA SOSTARE IN FRIGO PER 3 – 4 GIORNI E POI SI TAGLIA A FETTE AL MOMENTO DEL CONSUMO.



**PROVINCIA DI
IMPERIA E
SAVONESE**



MOSTARDELLA



NATA PER RECUPERARE I TAGLI DI SCARTO DALLA LAVORAZIONE DEL SALAME DI SANT'OLCESE, OGGI VIENE PRODOTTA TIPICAMENTE TRA SERRA RICCO' E SANT'OLCESE.

A DIFFERENZA DI UN TEMPO, LA COMPOSIZIONE E' PRATICAMENTE SOVRAPPONIBILE AL SALAME DI SANT'OLCESE.



I SALUMI DELLA VALLE D'AOSTA SI PRESENTANO...e incontrano la Franciacorta



Regione Autonoma
Valle d'Aosta



AOSTA



Franciacorta



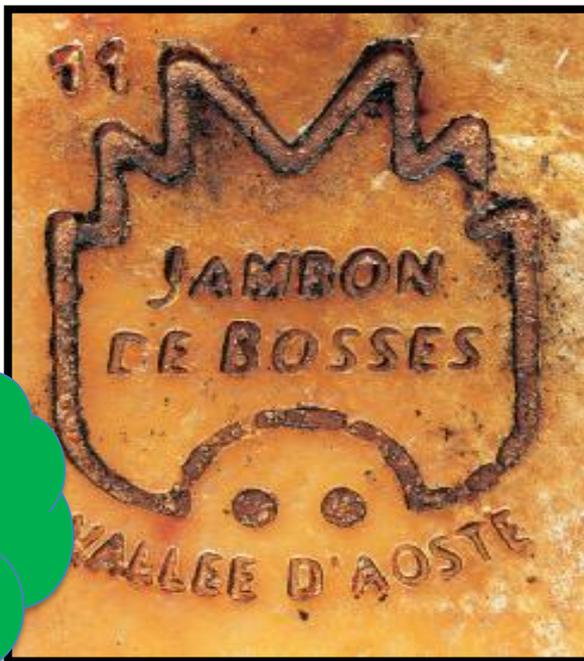


VALLE D'AOSTA JAMBON DE BOSSES D.O.P.



PROSCIUTTO CRUDO PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE NEL COMUNE DI SAINT-RHEMY-EN-BOSSES (1600 mt altitudine)

- LAVORAZIONE MANUALE
- SALATURA CON ERBE DEL TERRITORIO (SALE MARINO, PEPE MACINATO, ROSMARINO, SALVIA E BACCHE) ESCLUSIVAMENTE FRA NOVEMBRE E FEBBRAIO
- FIENO SEMPRE PRESENTE NELLE FASI DI STAGIONATURA ('RASCARD')



D.O.P.
DAL
1996

LAVORAZIONE IN ARNAD

MATERIA PRIMA NAZIONALE

TRADIZIONALI 'DOILS'

SALE GROSSO, AGLIO,
ALLORO, ROSMARINO,
SALVIA, CHIODI DI
GAROFANOCANNELLA,
GINEPRO, NOCE MOSCATA,
ACHILLEA MILLEFOGLIE



D.O.P.
DAL
1996



MOCETTA o MOTZETTA o MOTSETTA



SALUME ESSICATO E CONSERVATO
SOTTO SALE: NASCITA LEGATA A FATTORI
AMBIENTALI

UN TEMPO ERA PRODOTTO A PARTIRE
DALLA COSCIA DI STAMBECCO (CON
ZOCCHOLO), OGGI SI UTILIZZANO COSCE
DI CAPRA, CAMOSCIO, BOVINO





BOUDIN o BODEUN

- DIVERSE VERSIONI DI QUESTO SALAME DI SANGUINACCIO A SECONDA DELLE ZONE: SANGUE DI MAIALE, PATATE BOLLITE (BARBABIETOLE ROSSE), LARDO, SALE , PEPE, AGLIO, CANNELLA, NOCE MOSCATA, SALVIA, ROSMARINO, GINEPRO (VINO, POLVERE DI LATTE)
- CONSUMATO FRESCO (CRUDO) O DOPO BREVE STAGIONATURA (GRIGLIATO, FRITTO, LESSATO CON PATATE)





Filberto Combaph

Il Re di Pietra con il suo cappello

VI RINGRAZIO PER L'ATTENZIONE!