

# I salumi della Campania

➤ Fabrizio Delle Femine



# Campania Felix

- Il nome Campania (noto anche come ager Campanus) o più frequentemente Campania Felix ("la prosperosa Campania") indicava originariamente il territorio della città di Capua, oggi S. Maria Capua Vetere nel periodo romano, e poi anche le pianure dei diversi municipi confinanti. Fu un territorio molto vasto se confrontato con le altre città italiche del periodo romano e pre-romano.
- Si estendeva dalle pendici del monte Massico (a nord) fino a lambire a sud i Campi Flegrei e l'area vesuviana.



# Il maiale nero casertano o teanese o pelatello

- Come si può intendere dal soprannome, il suino casertano si presenta con solo pochi ciuffetti di setole, rade e sottili, in prossimità della testa e sulla coda; la cute è il più delle volte pigmentata di grigio, grigio ardesia, ma può anche essere più scura, tendente al nero. La presenza in Campania di suini glabri color grigio ardesia con testa corta e larga e faccia camusa, simili ai suini asiatici, è documentata già in epoca romana. Già sul finire del settecento la razza Casertana era allevata in uno dei territori più popolati del regno borbonico, dove era apprezzata per la sua grande capacità di produrre grasso. I caratteri morfologici della Casertana erano allora già definiti e tipici. Già sul finire del settecento la razza Casertana era riconosciuta come una razza con particolari e pregevoli qualità, il sapore della carne essendo eccellente, e l'attitudine ad ingrassare con piccolissima quantità di foraggi non avendo l'uguale". Nell'ottocento la Casertana era presente nella provincia di Caserta (Terra di Lavoro), suo areale di origine. Il censimento dell'agricoltura italiana del 1881 evidenzia l'importanza dell'allevamento suino nella provincia di Caserta, la terza per consistenza suinicola, dopo l'Umbria e la provincia di Milano. Dagli allevamenti casertani la razza si diffuse nelle limitrofe province di Napoli, Benevento, Avellino, Salerno e Potenza. La sua consistenza si è successivamente contratta in modo drastico. L'avvio del programma di conservazione nel 2001 sta favorendo l'apertura e lo sviluppo di nuovi piccoli allevamenti.

# Il maiale nero casertano



# Il maiale nero casertano

- Il maiale nero casertano è la razza autoctona della Campania. Tutti i salumi di cui andremo a parlare erano anticamente e storicamente preparati col suddetto maiale. Oggi invece dove non specificato vengono utilizzati maiali bianchi.



# Il maiale nero casertano

- Il maiale nero casertano è la razza autoctona della Campania. Tutti i salumi di cui andremo a parlare erano anticamente e storicamente preparati col suddetto maiale. Oggi invece dove non specificato vengono utilizzati maiali bianchi.



# Salsiccia di polmone (PAT) detta anche Polmonata o Salsiccia Matta

- Insaccato fresco di puro suino confezionato in tutte le zone rurali della Campania utilizzando scarti provenienti da lavorazioni di altri salumi. A base di tagli di terza scelta (polmone, milza, carni rosse, cuore, fegato e reni) che vengono tagliati a mano per formare un impasto grossolano; questo una volta condito con sale, pepe e peperoncino, viene insaccato in budello naturale per formare delle salsicce strette e lunghe. Dopo un riposo in luogo fresco per alcuni giorni, è pronto al consumo, viene utilizzato da solo tagliato a fette o per dare sapore a zuppe e minestre a base di verdure.

# Salsiccia di polmone (PAT) detta anche Polmonata o Salsiccia Matta



# Prosciutto di Pietraroja (PAT)

- Prosciutto crudo stagionato, prende il nome dall'omonimo paese in provincia di Benevento. Si prepara con le cosce di maiali allevati in zona allo stato brado che vengono rifilate, quindi messe sotto sale per circa 30 giorni a seconda della pezzatura. Terminata la salagione, le cosce sono spazzolate dal sale e messi sotto una pressa per 2 giorni in modo che i tessuti muscolari perdano acqua e sangue. Segue un periodo di riposo di 4 giorni in locali riscaldati che consentono al prodotto di asciugare e di assumere un leggero sentore di affumicato: in questa fase infatti viene anche lasciata ardere della legna su un braciere. Il prosciutto è nuovamente messo sotto pressa per 48 ore, quindi si procede con una seconda affumicatura a cui può seguirne una terza se il peso delle cosce è superiore a 15 chilogrammi. A questo punto, che generalmente coincide con l'innalzamento della temperatura atmosferica, il prosciutto è messo in particolari tasche di rete affinché gli insetti non si annidino nella carne, e trasferito in cantina a stagionare per due anni.

# Prosciutto di Pietraraja



# Salame di Agerola

- Prodotto in una zona montana a circa 600 metri di altitudine nel cuore dei monti Lattari, ha forma cilindrica ed è preparato esclusivamente con suini allevati in zona e che sono macellati quando raggiungono i 2 quintali di peso. Si utilizzano tutte le parti del suino tranne lardo ed interiora; le parti vengono pulite, dissossate e macinate per dare un impasto a grana grossa che viene condito con sale e pepe nero in grani, quindi messo in budello di maiale e legato in salami abbastanza grossi. Segue un periodo di maturazione e di breve affumicatura al fumo di legna di castagno e di faggio, rosmarino e foglie di alloro, poi il salame è trasferito in stanze di stagionatura ventilate e a temperatura e umidità controllate per 3-4 mesi. Al taglio si presenta di colore rosso vivo con evidenti grani di grasso.



# Salame di Agerola



# Salame di bufalo campano

- E' un insaccato di carne mista caratteristico della provincia di Caserta e della provincia di Salerno a base di tagli magri di bufalo campano (coscia, parti di spalla e pancia) e una ridotta percentuale di carne suina ( spalla o pancia). Tutti gli ingredienti vengono macinati fino ad avere un impasto a grana medio-fine che viene conciato con sale, pepe nero in grani, pepe bianco macinato. Viene insaccato in budello naturale di suino, poi trasferito in locali a temperatura controllata per 25 giorni, quindi in ambiente ventilato a stagionare per 20-40 giorni a seconda della pezzatura.

# Salame di bufalo campano



# Salame di Mugnano del Cardinale (PAT)

- Di forma cilindrico-ovoidale leggermente schiacciata ai lati e di lunghezza di circa 20 centimetri, questo salume tipico di Mugnano del Cardinale (provincia di Avellino) si prepara con maiali pesanti di 150-160 chilogrammi provenienti da allevamenti nazionali. Una volta macellati, si ricavano la spalla e il fiocco di prosciutto, quindi si aggiunge grasso di pancetta e si macina il tutto fino ad avere un impasto a grana grossa che viene insaccato in crespone di maiale a formare dei salami di medie dimensioni. Dopo una maturazione di alcuni giorni, che garantisce una parziale asciugatura del prodotto, il salame è trasferito in locali di stagionatura per 40-50 giorni in cui la temperatura va mantenuta a 11-15°. Al taglio si presenta di colore rosso acceso con grossi grani di grasso.

# Salame di Mugnano del Cardinale



# Salame Napoli (PAT)

- Ha caratteristica forma cilindrica allungata e si prepara in tutta la regione con carne magra di suino ripulita da grasso e nervi, inoltre pancia, gola e rifilature di prosciutto. Gli ingredienti vengono macinati grossolanamente, quindi il composto è conciato con sale, pepe nero in grani, pepe bianco in polvere, peperoncino e poi insaccato in budello naturale. Viene legato con spago e poi trasferito per 7 giorni in appositi locali di affumicatura a cui segue una stagionatura di almeno un mese. Al taglio si presenta di colore rosso acceso, con evidenti grani bianchi di grasso ed è caratterizzato da un tipico aroma speziato.

# Salame Napoli (PAT)



# Salsiccia di Napoli

- Salume diffusissimo prodotto a livello industriale in tutta la provincia di Avellino, Benevento e nella zona di Nola (provincia di Napoli) a base di carne magra di suino e grasso duro che vengono macinati, aromatizzati con sale, pepe, peperoncino e semi di finocchio ed infine insaccati in budello naturale. Il salume, dopo essere legato, è ripiegato in modo che le due estremità si tocchino e la salsiccia prenda la forma di un ferro di cavallo. Segue una maturazione di alcuni giorni in modo che l'impasto si asciughi leggermente, quindi l'insaccato è trasferito a stagionare in locali ventilati per 2 mesi.

# Salsiccia di Napoli



# Mozzariello (PAT)

- Il mozzariello è un insaccato prodotto della provincia di Napoli, in particolare dell'area Flegrea e della zona del Giuglianeso e dell'Acerrano Nolano. È una salsiccia insaccata in budello naturale, lunga circa 10- 15 centimetri e piuttosto sottile, ha infatti, un diametro di circa 2-3 centimetri. Per prepararla si utilizzano, oltre alla carne di maiale, anche alcune parti delle interiora e una grossa quantità di peperoncino piccante. Al termine della lavorazione, il mozzariello può essere soggetto ad affumicatura e deve stagionare per circa un mese. È un prodotto molto antico e rappresenta uno degli ingredienti principali per la corretta preparazione della celeberrima minestra maritata.

# Mozzariello (PAT)



# Nnoglia di maiale (PAT)

- La nnoglia o doglia di maiale è un salume tipico del territorio di Bagnoli Irpino, in provincia di Avellino, che si ottiene, come molti dei salumi tipici della regione dagli scarti della lavorazione del maiale. Per ottenere la nnoglia si utilizzano parti grosse e spesse dello stomaco e dell'intestino del maiale sottoposti a pressatura, affumicatura e a una stagionatura di circa 20-30 giorni. Le parti del maiale vengono lavate abbondantemente e messe in ammollo in acqua con bucce di arancio e mandarino per qualche giorno, per essere poi lavate, asciugate e miscelate con sale, peperoncino piccante in polvere e semi di finocchio selvatico, lasciandole macerare per circa dieci giorni. Passato il periodo di riposo, si procede all'insaccatura del tutto nel budello più capiente, si mette ad asciugare in ambiente fresco e ventilato. Caratterizzata da un gusto deciso e piccante, la nnoglia viene utilizzata principalmente per la preparazione della minestra maritata e, il giorno di Pasqua, per la preparazione della minestra di cicoria selvatica.

# Nnoglia di maiale (PAT)



# Prosciutto di Casaletto (PT)

- Casaletto Spartano è il comune in provincia di Salerno famoso per la produzione di un prosciutto che prende il nome dal paese stesso. Il Prosciutto di Casaletto è, infatti, prodotto esclusivamente a Casaletto e nei comuni limitrofi, dalla macellazione di maiali di razze specifiche, in particolare la Large White o Landrace che vengono nutrite con la cosiddetta “giotta”, un mangime costituito da residui dell’alimentazione umana e da ghiande. Il prosciutto viene poi speziato con peperoncino in polvere e sale e viene lasciato stagionare per circa un anno. Di forma classica, di peso variabile dai 10 ai 15 chili, presenta un tipico colore rosso cupo. Tradizionalmente il prosciutto di Casaletto viene offerto durante le feste nuziali ai invitati, tagliato in fette spesse anche 5-6 millimetri, assieme al caciocavallo e al vino locale.

# Prosciutto di Casaletto (PAT)



# Samurchio (PAT)

Anticamente, nel periodo della sagra del maiale, spuntavano all'angolo dei vicoli, grossi calderoni fumanti per la vendita del saporito samurchio, un salume ottenuto dal sangue di maiale bollito e insaccato in budelli di vacca o di maiale. Il samurchio ha una tradizione di almeno duecento anni legata alla provincia di Napoli e, in particolare, alle zone di Casandrino, Sant'Antimo e Melito, ma oggi, purtroppo, è quasi del tutto scomparso. Come molti dei prodotti più antichi, è una ricetta nata da esigenze di natura economica: era preparato per sfruttare al massimo la risorsa alimentare proveniente dai capi di bestiame macellati per uso domestico da parte della popolazione povera. Ancora oggi si segue l'antico procedimento di preparazione: il sangue viene versato attraverso setacci all'interno di budelli da vacca o maiale e speziato con peperoncino o pepe per insaporirlo e nascondere i sapori sgradevoli, che altrimenti emergono. Il setacciamento serve a ridurre al minimo la coagulazione e a conservarlo il più lungo possibile prima della cottura successiva. La cottura consiste in una bollitura all'interno di grossi pentoloni di rame, solitamente su fascine, residui di legno combustibili, che dura all'incirca 20 minuti. Spesso, per mitigare gli odori sgradevoli, vengono inserite erbe aromatiche nell'acqua di bollitura, come ad esempio il lauro. Oggi, l'uso del sangue rappresenta un problema per il possibile sviluppo di microrganismi potenzialmente patogeni o comunque dannosi, che viene ovviato dall'utilizzo di attrezzi e utensili correttamente sterilizzati oltre che, naturalmente, dalla bollitura del sangue.

# Samurchio (PAT)



# Soppressata di Gioi Cilento (PAT)

- Nel Cilento, in provincia di Salerno, e nei comuni limitrofi si produce una salume affumicato molto prelibato: la soppressata. Tipicamente viene prodotta solo nel periodo invernale, utilizzando carni suine magre di prima scelta, tagliate a mano a punta di coltello e poi condite con sale e pepe, e, più raramente, con peperoncino e finocchietto. L'impasto viene ripassato più volte per fare amalgamare bene gli ingredienti, lasciato riposare per qualche minuto e poi insaccato in budello naturale. La soppressata prodotta a Gioi Cilento, un preciso comune della zona del Cilento, è caratterizzata da una particolarità unica: è il solo salume "lardellato" della Campania. Infatti, durante l'insaccatura, viene inserito al centro un filetto di lardo per tutta la lunghezza del budello insieme a un pezzo unico di lardo della stessa lunghezza del budello, da cui l'aggettivo "lardellato". Il periodo di stagionatura è di circa 40 giorni e deve avvenire in locali non molto areati; la soppressata viene poi affumicata con fuoco a legna, affinché il fumo esalti il caratteristico aroma intenso di carne di suino e spezie sapientemente dosate. Il prodotto finito presenta dimensioni di circa 8-10 centimetri di diametro e 15-18 centimetri di lunghezza, colore rosso-bruno con al centro un cuore bianco, e può essere conservata sott'olio d'oliva o, più raramente, strutto, mantenendosi fresca per tutto il periodo estivo.

# Soppressata di Gioi Cilento (PAT)



# Grazie dell'attenzione!

