

I prodotti Tradizionali della Norcineria Britannica

di **SIMONE MASSENZA**
Degustatore Multi-Matrice



La Tradizione Britannica

Il mondo britannico non è per nulla famoso per la sua tradizione norcina, eppure, come quasi i tutti i popoli, ne possiede una, anche se molto antica e quasi estinta.

In un mondo senza refrigerazione, era impossibile consumare il maiale (o altri animali) per più di due settimane; bisognava trovare un metodo per rendere la carne il più a lungo commestibile per sopravvivere ai rigidi inverni.

Iniziarono quindi a salare la carne, usanza portata sulle isole dai Romani, per creare pancette e salsicce, ma anche così non poteva durare fino a primavera.



La Tradizione Britannica

Da lì iniziarono ad appendere in casa le grosse cosce salate di suino, ed a tagliarne pezzi all'abbisogna. Man mano che passava il tempo, la coscia rimasta si seccava sempre maggiormente, rendendo impossibile, ad un certo punto, idratarla attraverso la cottura, ma necessitava di essere affettata finemente per il consumo.

Tutta questa tradizione, a metà del XIX sec. scomparve, travolta dalla Rivoluzione Industriale, che spostò la quasi totalità dei Britannici dalle campagne alle Città, rendendo l'Inghilterra la nazione più progredita, ma perdendo prodotti, tecniche e tradizioni.



I prodotti della Norcineria Britannica

I principali prodotti della tradizione britannica sono:

- **Black/White Pudding**
- **Sausages**
- **Brawn**
- **Ham**
- **Bacon**
- **Haggis**
- **Salt Beef**



I Pudding

La parola ricorda i “**Pudding**” salati britannici, dei polpettoni a base di carne e farine, o quelli dolci a base di farina.

I due piu diffusi sono:

- **Black Pudding**
- **White Pudding**





Il Black Pudding

Il “**Black Pudding**” (*letteralmente pudding nero*) è un prodotto originario dell'Irlanda, ma oggi consolidato nella tradizione Britannica.

In Irlanda è conosciuto già in epoca Romana, in Scozia in epoca Medievale, ed in Inghilterra, a partire dal Nord, dal XIV sec., per poi essere diffuso in tutto il Regno Unito.

Si tratta di un insaccato di sanguinaccio.





Storia

Il nome originario era “**Black Podyngs**”, conosciuto anche come “**Black Pot**” o “**Bloody Pot**”, termini ancora usati solo nel Somerset.

E' la più antica fra le salsicce Britanniche, nata per ragioni di sussistenza

Veniva preparata per non sprecare, durante la macellazione, il sangue di maiali, pecore, vacche e focene.





Ingredienti

Tradizionalmente, la versione moderna, viene preparato con:

- sangue di maiale
- strutto di maiale o sego di bovino
- Farina di cereali (*avena, semola di grano duro o orzo*) o pangrattato
- erbe, fra cui maggiorana, timo, cumino, ruta, prezzemolo e soprattutto la menta romana.





Preparazione

Il sangue fresco viene lavorato ed amalgamato con gli altri ingredienti, grasso, farine (che servono per asciugare il sangue) ed erbe (in proporzioni non definite ma che variano da ricetta a ricetta, da zona a zona), fino ad ottenere un composto abbastanza uniforme.

Questo composto viene insaccato tradizionalmente in budello naturale di manzo, oggi più diffusamente in budello cellulosico e viene infine bollito.





Abbinamenti



- in Irlanda, principalmente, si affetta e o si frigge o si griglia
- nelle Midlands (*Inghilterra*), viene principalmente bollito intero, affettato e servito con pane e patate
- nel Greater Manchester (*Inghilterra*), dove rappresenta lo street-food tradizionale, viene principalmente bollito intero, affettato e condito con aceto di malto
- nello Yorkshire (*Inghilterra*) viene tradizionalmente condito con timo e santoreggia freschi e succo di limone

Varianti



Yerb-Pudding: Black Pudding tipico dello Yorkshire (*Inghilterra*), così chiamato per l'alta percentuale di menta romana utilizzata.



Stornoway-Black Pudding I.G.P., è l'unico protetto dal 2013, e può essere prodotto solo nelle Isole Ebridi Occidentali.

Ingredienti: sangue di maiale, sego di bovino, farina d'avena e cipolle.



Varianti



Drisheen, tipico di Cork, ma diffuso in tutta Irlanda, questa variante del Black Pudding prevede l'utilizzo di

- sangue di vacca o maiale o pecora
- latte
- grasso
- sale
- tanaceto

Viene insaccato in budello di maiale o pecora, e viene sempre nuovamente cotto prima del consumo.



White Pudding



Il “**White Pudding**” (*letteralmente pudding bianco*) è un prodotto tipico di Scozia ed Irlanda.

Molto simile al Black Pudding, nasce anch'esso per motivi di sussistenza, per non sprecare le frattaglie dopo la macellazione.

Non è un sanguinaccio, ma viene prodotto con la sugna o il grasso del suino, amalgamato con farina d'avena o pangrattato; nella versione Irlandese invece viene aggiunta anche carne o fegato di suino.





Storia



Anche il “**White Pudding**” è un prodotto antico, nato in epoca Medievale, ed è l'evoluzione povera del “Biancomangiare”, forse la più nota ricetta dell'epoca, con pollo, riso, latte, zucchero e mandorle; per riuscire a consumare il grasso e le frattaglie venivano quindi lavorate, in base alla disponibilità, con panna, uova, uvetta, ribes, datteri, zucchero, mandorle, pangrattato, riso, noce moscata, cannella e macis.

Ebbe una grande diffusione perchè, per l'epoca, era considerato “**di magro**” e poteva essere consumato durante la Quaresima.





Produzione



La produzione è identica a quella del Black Pudding: Il grasso fresco del suino viene lavorato ed amalgamato con gli altri ingredienti, farina d'avena (*per asciugare*), cipolle, pepe bianco, noce moscata, salvia e salsa Grevy (*in proporzioni non definite ma che variano da ricetta a ricetta, da zona a zona*), fino ad ottenere un composto abbastanza uniforme.

Questo composto viene insaccato tradizionalmente in budello naturale di pecora o vacca, oggi solo in budello cellulosico e viene infine bollito.





Consumo



Il **White Pudding** non viene mai consumato crudo, sebbene sia pre-cotto.

Può essere:

- cotto intero bollito
- affettato e grigliato o fritto in padella
- fatto a frittella in pastella

Tradizionalmente viene servito con macinato di manzo, patate e skirlie (*farina d'avena fritta nel grasso*)



Varianti



Hog's Pudding, tipico del Somerset (*Cornovaglia*) e del Devon (*Inghilterra*), si distingue per l'alto contenuto di spezie



Fruit Pudding, diffusi ugualmente in tutto il Regno Unito ed Irlanda, nei quali viene aggiunta carne di manzo e frutta secca



Irish White Pudding, nei quali viene aggiunta o carne di suino o fegato di suino



British o Irish Sausages



Le salsicce sono fra i prodotti più diffusi e quotidianamente consumati sia nel mondo britannico che irlandese. La quasi totalità delle salsicce in questi Paesi sono prodotti crudi, non vengono stagionati, non vengono precotti e nemmeno affumicati.

Non ci sono differenze sostanziali fra **British** e **Irish Sausage**; normalmente vengono realizzate con la carne di maiale, ma possono essere realizzate anche con manzo o cervo, o con un mix di carni differenti, a cui si aggiungono erbe, spezie, ed in alcuni casi, farine di cereali.





British o Irish Sausages



Tradizionalmente vengono insaccate con intestino di maiale, e legate a catena, con una lunghezza di 10-15 cm.

Si consumano grigliate, fritte in padella o bollite.

Per essere denominate **British** o **Irish Pork Sausage** devono contenere almeno il 42% di magro ed il 30% di grasso; tutte le salsicce sotto questi parametri vengono denominate semplicemente **British** o **Irish Sausage**.

Per le salsicce di altri animali (*Veal Sausage*, *Venison Sausage* o *Mixed Sausage*) la percentuale di magro deve essere almeno del 30%





Traditional Local Sausages



- **Chipolata**
- **Cumberland Sausage I.G.P.**
- **Dragon Sausage**
- **Glamorgan Sausage**
- **Gloucester Sausage**
- **Lincolnshire Sausage**
- **Lorne Sausage**
- **Manchester Sausage**





Traditional Local Sausages



- **Marylebone Sausage**
- **Newmarket Sausage I.G.P.**
- **Oxford Sausage**
- **Pork and Apple Sausage**
- **Red Pudding**
- **Suffolk Sausage**
- **Tomato Sausage**
- **Yorkshire Sausage**





Chipolata Sausage

La **Chipolata Sausage** è un tipo di salsiccia fresca, dal diametro piuttosto sottile, di derivazione francese, il cui nome sottintende “*con cipolle*”.

Il macinato di suino è a grana grossolana, a cui vengono aggiunti sale, pepe, salvia, timo, noce moscata e peperoncino.

Viene tradizionalmente servita con cipolle, castagne, pancetta e carote in salsa demi-glass o in salsa Madeira.





Cumberland Sausage I.G.P.

La **Cumberland Sausage I.G.P.** (*Salsiccia di Cumbria*) e Presidio SlowFood, è l'unica ad aver ottenuto una certificazione di qualità.

Originaria del Cumberland (*Inghilterra*), è conosciuta fin dal XVI sec.

Tradizionalmente misura più di 50cm e viene servita arrotolata.

Il macinato di maiale può essere macinato fine o grossolano, e viene principalmente insaporito con pepe bianco e nero (*le note primarie*), e con piccole quantità di timo, salvia, noce moscata e pepe di Cayenna





Cumberland Sausage I.G.P.

Il contenuto di carne è compreso fra 85/92%.

Il maiale tradizionale utilizzato è il maiale di Cumberland, oggi inserito nelle razze rare britanniche; permessi anche il Large Black, il Gloucestershire Old Spot e tutte le razze tradizionali Gallesi.

Le versioni più antiche, comprese fra il XVI sec. ed il XIX sec., avevano una percentuale più alta di pepe utilizzato nell'impasto, accompagnato da piccole quantità di zenzero, noce moscata, melassa, zucchero e rum.





Dragon Sausage

La **Dragon Sausage** (*Salsiccia del Drago*) è tipica del Galles.

Viene prodotta con macinato di suino, porro e peperoncino piccante.

Ne esiste anche una versione affumicata la **Smoked Dragon Sausage**.





Glamorgan Sausage

La **Glamorgan Sausage** (*Salsiccia di Glamorgan*) è tipica della suddetta Contea in Galles.

Le origini sono sconosciute, e la prima testimonianza scritta risale al 1795.

E' composta dal 45% di macinato di maiale, formaggio (*storicamente si utilizzava il Glamorgan Cheese, oggi scomparso*), porro o cipolla o scalogno, pangrattato, prezzemolo e senape.

Oggi la versione più utilizzata è completamente priva di carne.





Gloucester Sausage

La **Gloucester Sausage** (*Salsiccia di Gloucester*) è tipica della contea di Gloucestershire (*Inghilterra*).

Viene prodotta con la carne del Gloucester Old Spot, razza suina rara tipica Gallese.

Il macinato di suino deve sempre avere una percentuale di grasso superiore al magro e viene aromatizzata semplicemente con salvia.





Lincolnshire Sausage

La **Lincolnshire Sausage** (*Salsiccia del Lincolnshire*) è tipica della suddetta Contea Inglese.

Viene prodotta sola con suini di razze inglesi, con macinatura grossolano

Al macinato di suino vengono aggiunti sale, pepe, salvia, timo, prezzemolo e pangrattato.

Deve contenere almeno il 70% di magro ed al massimo il 25% di grasso.

Budello naturale di maiale o di pecora.

Esiste anche la versione **Lincolnshire Chipolata Sausage**.





Lorne Sausage

La **Lorne Sausage** (*Salsiccia di Lorne*), conosciuta anche come **Square Sausage** (*Salsiccia Quadrata*) o **Slice** (*affettata*), è un prodotto tradizionale della Regione di Lorne (*Scozia*).

Le esatte origini di questo prodotto sono sconosciute, e la prima testimonianza scritta è del 1896.

Si utilizza un mix di maiale e manzo, macinati a grana fine, con aggiunta di pangrattato e spezie.

Non viene insaccata, ma inserita in uno stampo rettangolare a sezione quadrata di 10cm.

Viene tagliata con uno spessore di 1cm prima della cottura.





Manchester Sausage

La **Manchester Sausage** (*Salsiccia di Manchester*) è una salsiccia tradizionale di suino, tipica della Contea del Greater Manchester (*Inghilterra*).

Comparsa fra il XVII ed il XVIII sec. a causa della grande moda del tempo per la noce moscata.

Al macinato di suino si aggiungono noce moscata e macis.





Marylebone Sausage

La **Marylebone Sausage** (*Salsiccia di Marylebone*) è una salsiccia tradizionale di suino, tipica della Città di Londra (*Inghilterra*).

Prende il suo nome da un quartiere londinese (*St. Mary-le-Bone*), nel distretto di Westminster.

Al macinato di suino si aggiungono primariamente zenzero, e piccole quantità di macis e salvia.





Newmarket Sausage I.G.P.

La **Newmarket Sausage I.G.P.** (*Salsiccia di Newmark*) è una salsiccia tradizionale di suino, protetta dal 2012.

Prende il suo nome dalla città di Newmarket, Suffolk (*Inghilterra*), dove è nata nel 1881 e dove solo può essere prodotta.

Al macinato di suino, ottenuto da tagli di spalla e pancia, si giungono sale, pepe nero, pepe bianco, timo, prezzemolo e noce moscata.

Esistono solo tre produttori di questa salsiccia.

Esiste anche una versione stagionata.





Oxford Sausage

La **Oxford Sausage** (*Salsiccia di Oxford*), o **Kates**, è una salsiccia tradizionale dell'omonima città inglese, nata nel XVIII sec.

È una delle rare salsicce britanniche non di puro suino, ma miste di suino e bovino (50%-50%), e fortemente speziata.

Al macinato viene aggiunto (*in grandi quantità*) sale, pepe, chiodi di garofano, macis, salvia, noce moscata e limone.

Ne esistono anche le versioni con suino ed agnello (50%-50%) o di puro suino.





Pork and Apple Sausage

La **Pork and Apple Sausage** (*Salsiccia di Suino e Mele*), è una salsiccia diffusa su tutto il territorio britannico.

Viene utilizzata, per il macinato, principalmente la pancetta, a cui vengono aggiunte mele cotte o succo di mele, sale, pepe, maggiorana, salvia, noce moscata, rosmarino e pangrattato.

Viene insaccata in budello naturale.





Red Pudding

Il **Red Pudding** (*Pudding Rosso*), o **Single Red** (*Singolo Rosso*), è un pudding scozzese, tipico della Contea di Fife, creato anticamente da macellai tedeschi.

Molto simile ai cugini White e Black Pudding, ma a base di carne; misura circa 20cm e può essere confezionato dritto o a ferro di cavallo.

Viene prodotto con un mix di carne di bovino e di suino (*principalmente pancetta e cotenna*), strutto, sale, pangrattato, farina di frumento, sego di bovino e cumino.

Viene pastellato intero e fritto.





Suffolk Sausage

La **Suffolk Sausage** (*Salsiccia di Suffolk*), tipica dell'omonima Contea inglese, è una salsiccia di puro suino.

Il macinato viene aromatizzato con sale, pepe, chiodi di garofano, noce moscata, miele e pangrattato.

Tradizionalmente insaccata in budello naturale.





Tomato Sausage

La **Tomato Sausage** (*Salsiccia al Pomodoro*), è una tipica salsiccia britannica.

Può essere prodotta con puro suino, oppure con un mix di suino e bovino, rispettando almeno un 25% di magro e 37,5% di grasso.

Possiede ovviamente un colore ed aromi tipici e caratteristici, dovuti all'inserimento del pomodoro, sotto forma di passata.





Yorkshire Sausage

La **Yorkshire Sausage** (*Salsiccia dello Yorkshire*), è una tradizionale salsiccia inglese di puro suino, originaria dell'omonima Contea.

Al macinato viene aggiunto sale, pepe bianco, noce moscata, coriandolo e prezzemolo.





Brawn



Il **Brawn** (*letteralmente Muscoli*), così chiamato in Inghilterra, Galles ed Irlanda, o **Pork Cheese** (*Formaggio di Suino*)/**Potted Heid** (*Testa in Vaso*) in Scozia, è una Testa in Cassetta realizzata con la carne della testa del maiale o del vitello, più raramente con quella di vacca o di pecora.

La testa viene spolpata facendola bollire con cipolla, anice stellato ed alloro, orecchie e lingua comprese, per poi essere sminuzzata e messa in gelatina.

Le prime testimonianze risalgono dell'inizio del XIX sec.

Si serve a fette con sale, pepe ed aceto.





Varianti

Il **Potted Haugh** o **Potted Hough** (*Stinco in Vaso*) è una variante tipica della Scozia, che differisce per il taglio anatomico utilizzato.

Viene realizzato con la carne, non della testa, ma di stinco e/o zampetti di maiale o pecora o manzo.

Inoltre la carne viene tritata molto più finemente.





Ham



La maggior parte delle cosce di suino o **Ham** (*prosciutti*) della gastronomia britannica sono prodotti da macelleria, freschi o semi-lavorati, che necessitano di essere cotti.

Sono poche le antiche tipologie tradizionali britanniche sopravvissute fino a noi, sia cotte che stagionate.

I più conosciuti sono:

- **Carmarthen Ham I.G.P.**
- **Limerick Ham**
- **Mutton Ham**
- **Wiltshire Cured Ham**
- **York Ham**





Carmarthen Ham I.G.P.

Il **Carmarthen Ham I.G.P.** (*Prosciutto di Carmarthen*) è un prosciutto stagionato tipico del Carmarthenshire, in Galles.

La tradizione di stagionare i prosciutti in questa Regione è rimasta sull'isola dopo l'abbandono Romano del IV sec.

Questo prosciutto viene salato e stagionato per un periodo di 6-9 mesi, ad una temperatura di 16/26°C.

A fine stagionatura dovrà pesare 4/5 kg.

Possiede un colore del magro dal rosa intenso al rosso scuro, ed un sapore leggermente salato.





Limerick Ham

Il **Limerick Ham** (*Prosciutto di Limerick*) è un prosciutto cotto tipico della suddetta Contea in Irlanda.

La coscia del suino viene affumicata con rami di ginepro e salato; poi viene lasciato otto ore in acqua fredda.

Viene bollito nel sidro, per poi finire la cottura al forno, con fuoco molto alto, per caramellizzare gli zuccheri e rendere il grasso croccante.





Mutton Ham

Il **Mutton Ham** (*Prosciutto di Montone*) è un salume stagionato tipico della Scozia, Regione dove, storicamente, erano più diffusi gli ovini che i suini, e si necessitava di conservarne la carne.

La coscia del montone viene massaggiata con sale, zucchero, chiodi di garofano, noce moscata e pepe.

Riposa due settimane prima di essere messa a stagionare appesa.

Puè essere affumicato (*Smoked Mutton Ham*) o non affumicato (*Green Mutton Ham*), e viene solitamente bollito prima del consumo.





Wiltshire Cured Ham

Il **Wiltshire Cured Ham** (*Prosciutto di Wiltshire*) è un salume nato nel XVIII sec. nell'omonima cittadina inglese.

La coscia del suino, con o senza osso, viene tenuta 4/5 giorni, a 4/15°C, in una salamoia formata da acqua, sale, zucchero di canna, pepe macinato grossolanamente, bacche di ginepro, alloro e timo, rigirandola, prima di essere cotta.

Fino alla Prima Guerra Mondiale questo prosciutto non veniva affumicato; ora ne esistono due versioni, affumicata (*Smoked Wiltshire Cured Ham*) e non.





York Ham

Lo **York Ham** (*Prosciutto di York*) è un salume nato nell'omonima cittadina inglese.

Tradizionalmente si utilizzano solo suini Large White.

Le cosce vengono strofinate con una miscela di sale e zucchero, poi poste su un letto di sale, su lastre di pietra in cantina.

Dopo alcuni giorni stese nel sale, dove vengono girate e massaggiate regolarmente, vengono finalmente appese per la stagionatura minima di due mesi.

Nelle versioni più antiche veniva anche affumicato.





Bacon



Il **Bacon**, dal medio inglese “**Bacoun**” (*Posteriore del Maiale*), è un salume di suino preparato con la pancia dell'animale (*Streaky Bacon, bacon striato*) o con la lonza (*Bacon o Back Bacon*) o con la coscia (*Gammon*), diffuso in tutto il Regno Unito ed Irlanda.

La carne viene trattata con sale, zucchero e spezie, e successivamente può essere messa in salamoia (*Wet Cured Bacon*) o essiccata (*Dry Cured Bacon*) per qualche giorno.

Successivamente può essere stagionato, oppure affumicato, sia a freddo che a caldo.





Bacon



Il **Bacon** non stagionato e non affumicato o affumicato a freddo deve essere poi cotto prima del consumo, mentre quello stagionato o affumicato a caldo viene consumato tale e quale.

Il **Bacon** non affumicato viene chiamato **Green Bacon**.

Tradizionalmente viene lasciata la cotenna (*Bacon Rind*), anche se oggi ne esistono versioni prive.

Varianti:

- **Ayrshire Bacon**
- **Wiltshire Cured Bacon**
- **Irish Bacon**





Ayrshire Bacon

L'**Ayrshire Bacon** (*Bacon di Ayrshire*), tipico di questa Contea Scozzese, viene prodotto solo con il taglio di lonza, comprensiva di pancetta, da suini Scottish Large White-Landraces allevati a brado.

La carne, priva di cotenna, viene messa in salamoia per uno/due giorni, per poi maturare due/tre settimane. Può essere affumicato (*Ayrshire Smoked Bacon*) o non affumicato (*Ayrshire Unsmoked* o *Green Bacon*).

Se viene arrotolata con la pancetta all'esterno e la lonza all'interno viene chiamata **Ayrshire Middle Bacon**.



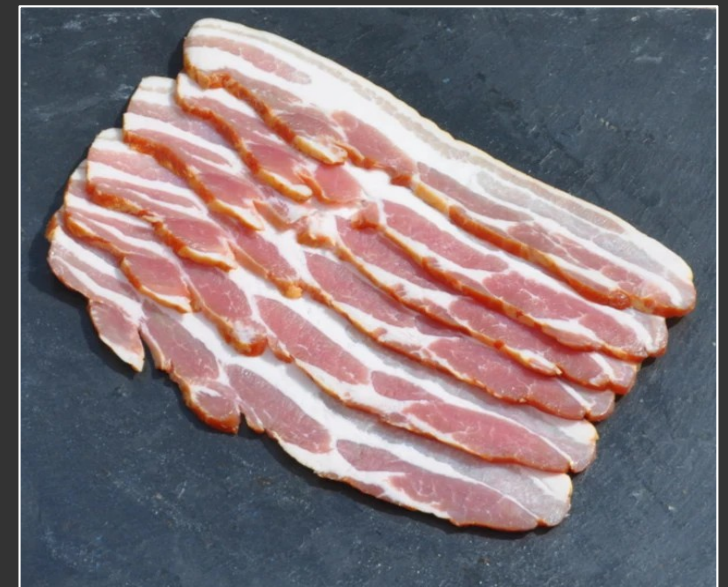


Wiltshire Cured Bacon

Il **Wiltshire Cured Bacon** (*Bacon di Wiltshire*) è tipico di questa Contea Inglese da cui prende il nome.

La carne viene trattata con sale, zucchero e spezie, e successivamente viene tenuta 4/5 giorni, a 4/15°c, in una salamoia formata da acqua, sale, zucchero di canna, pepe macinato grossolanamente, bacche di ginepro, alloro e timo, rigirandola.

Successivamente può essere stagionato, oppure affumicato, sia a freddo che a caldo.





Irish Bacon

l'Irish Bacon (*Bacon Irlandese*), tipico di tutta l'Irlanda, è tradizionalmente prodotto sempre e solo con la lonza del suino e mai con la pancetta, come i **Back Bacon** Britannici.

Tradizionalmente non viene affumicato o stagionato.

Per il resto non differisce dal cugino Britannico.





Haggis

l'**Haggis** è in assoluto il più tradizionale e simbolico fra i salumi Scozzesi, considerato piatto nazionale.

Si tratta di un insaccato di pecora, insaccato nel suo stesso stomaco, riempito con un macinato di interiora dell'animale (*cuore, polmoni e fegato*), cipolla, grasso di rognone, farina d'avena, sale e spezie, il tutto lavorato con brodo.

Non si può consumare crudo, ma viene bollito per almeno tre ore.

Tradizionalmente si serve con **“Heeps and Tatties”**, un purè di patate e rutabaga, salsa al whisky ed un **“Drum”**, cioè un bicchiere di Scotch Whisky.





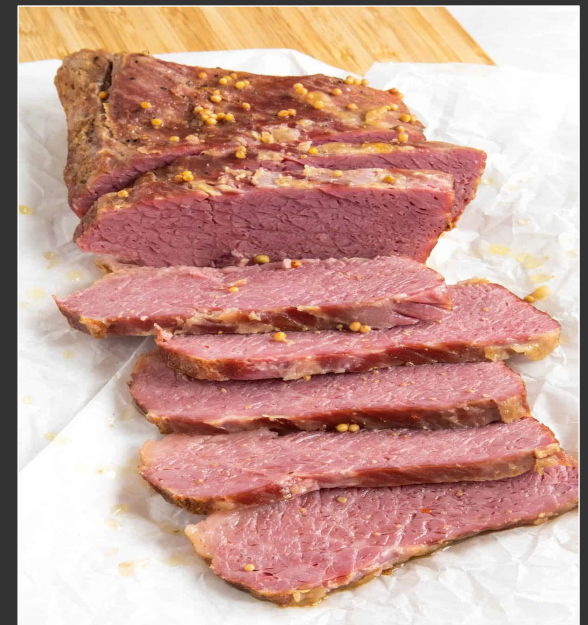
Salt Beef



Il **Salt Beef** (*Carne Salata*) è una preparazione largamente diffusa in tutto il Regno Unito ed in Irlanda già dal XII sec.

Si tratta di petto di manzo lavorato con sale grosso, zucchero e spezie, per poterlo conservare.

La produzione ebbe grande stimolo con la Rivoluzione Industriale, e grande diffusione sia per il consumo della Marina Reale Britannica, sia militare che commerciale, che per le Colonie dell'Impero, che fra le due Grandi Guerre, quando la carne, per esigenze di economia bellica, veniva razionata.





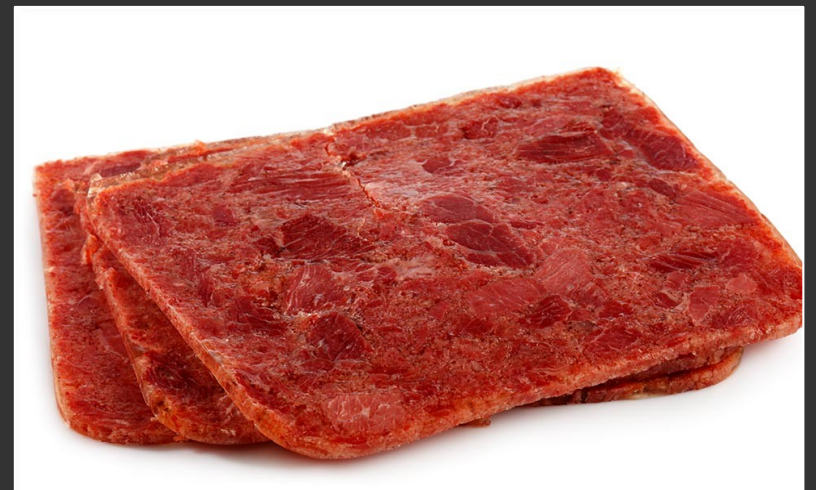
Corned Beef

Solo nel Regno Unito, se al posto di utilizzare un taglio anatomico, la carne viene macinata, salata e pressata, si chiama “**Corned Beef**”.

La parola “**Corned**” deriva da “**Corn**”, oggi Mais, ma in inglese antico significava granello, per sottintendere i grani di sale grosso utilizzati per la conservazione.

Oggi per entrambe le versioni si utilizza solo il petto del manzo, ma storicamente si utilizzava qualunque taglio.

Le tipologie si distinguevano solo per la stazza del bovino: “**Small Beef**”, “**Cargo Beef**”, e “**Best Mess Beef**”.





Salumi Britannici I.G.P.

Nonostante il Regno Unito abbia perso gran parte della propria tradizione norcina, sono ben quattro i salumi che hanno già ottenuto l'**Indicazione Geografica Protetta**, e se da un lato i produttori, considerata la domanda interno, sempre più realizzano prodotti ispirati alla tradizione Italiana o Spagnola, dall'altro qualche produttore sta cercando di recuperare tecniche e prodotti storici.

- **Charmarthen Ham I.G.P., Galles**
- **Cumberland Sausage I.G.P., Inghilterra**
- **Newmarket Sausage I.G.P., Inghilterra**
- **Stornoway-Black Pudding I.G.P., Scozia**



Grazie per l'attenzione.

“I Prodotti Tradizionali della Norcineria Britannica”

di **SIMONE MASSENZA**

Gastronauta e Degustatore Multi-Matrice

per **O.N.A.S.**

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi

e **O.N.A.S. International**

progetto

Assaggi d'Europa

info@internationaltasteawards.com

www.internationaltasteawards.com