

I SALUMI FRANCESI CON TUTELA EUROPEA



LA CHARCUTERIE FRANCESE

- *Dalla seconda metà del XV secolo chaircuicterie, della chair cuite cioè carne cotta*
- *Gli chaircuictieres sono venditori di carni cotte*
- *Nella seconda decade del 1500 si affrancano dai macellai da cui dipendono per l'acquisto delle carni*
- *Gli chaircuitiers formano una corporazione per il monopolio del commercio e della lavorazione delle carni di maiale*

ELENCO IGP E DOP

- *7 SALUMI DA CARNE TRITA*

- *10 JAMBON*



- *6 ALTRI PEZZI ANATOMICI INTERI*

- *4 PREPARAZIONI A BASE DI CARNE*

SALUMI DA CARNE TRITA

SAUCISSE E SAUCISSON

- *Saucisse de Morteau e jesu de Morteau IGP*
- *Saucisse seche e saucisson sec de l'Auvergne IGP*
- *Saucisson sec de L'île de Beauté IGP**
- *Figatellu de l'île de Beauté IGP**
- *Saucisse e saucisson de Lacaune IGP*
- *Saucisse di Montbéliard IGP*
- *Saucisson de l'Ardèche IGP*



PROSCIUTTI



- *Jambon du Kintoa*
- *Jambon de Bayonne**
- *Jambon noir de Bigorre*
- *Jambon sec de l'Île de Beauté **
 - *Jambon d'Auvergne I*
 - *Jambon de Lacaune*
 - *Jambon de Vendée*
- *Jambon sec de Corse o Prisuttu*
 - *Jambon de l'Ardeche*
- *Jambon sec des Ardennes/Noix de Jambon sec des Ardennes*

ALTRI PEZZI ANATOMICI INTERI

- *Pancetta o Panzetta de l'Île de Beauté IGP**
- *Lonzo de l'Île de Beauté IGP**
- *Bulagna de l'Île de Beauté IGP**
- *Coppa de l'Île de Beauté IGP**
- *Coppa de Corse DOP*
- *Lonzo o Lonzu de Corse DOP*



PREPARAZIONI A BASE DI CARNE



Paté de campagne Breton IGP

Rillettes de Tours IGP

Boudin blanc de Rethel IGP

Canard à foie gras du Sud-Ouest IGP

Non ancora registrati

- *Jambon de Bayonne*
- *Il saucisson sec de l'Île de Beauté*
- *Il Figatellu de l'Île de Beauté*
- *Jambon sec de l'Île de Beauté*
- *Pancetta o Panzetta de l'Île de Beauté*
- *Lonzo de l'Île de Beauté*
- *Bulagna de l'Île de Beauté*
- *Coppa de l'Île de Beauté*

Il marchio IGP per l'Ile de Beautè

- *Nel 2009 nove imprese si riuniscono in consorzio , SALAMAGHJI CORSI*
- *Salvaguardare l'indipendenza decisionale sulla realizzazione dei prodotti*
- *Hanno chiesto il marchio IGP per i prodotti Ile de Beautè*

SAUCISSE E SAUCISSON



Salumi da carne trita

Saucisse de Morteau e jesu de Morteau IGP



- ✓ Borgogna e Franca Contea, Ducato di Borgogna- Libera (Franche) Contea-XVI secolo)
- ✓ Regione ricca di pascoli e mucche da latte)

Saucisse de Morteau e jesu de Morteau IGP

Saucisse



Jesu

- ✓ La Saucisse è cilindrica, il jesu più grande e di forma irregolare
- ✓ Prodotti affumicati da cuocere

Saucisse seche e saucisson sec de l'Auvergne IGP



- ✓ Regione storica,
- ✓ Area rurale e montana

Saucisse seche e saucisson sec de l'Auvergne IGP



- ✓ Macinato grosso
- ✓ Aroma persistente di aglio

*Saucisson sec de L'île de Beauté IGP**



- ✓ Tritato di grasso e magro, grana grossa
- ✓ Leggermente affumicato a legno e foglie

*Figatellu de l'Île de Beauté IGP**



- ✓ Salsiccia di fegato cruda
- ✓ Grasso di gola, erbe aromatiche dell'Isola

Saucisse e saucisson de Lacaune IGP



- ✓ Regione a Sud del Massiccio Centrale
- ✓ il latte della pecora di Lacaune utilizzato per il Roquefort

Saucisse e saucisson de Lacaune IGP



- ✓ 70% di magro per la saucisse
- ✓ 80% di magro il saucisson

Saucisse di Montbéliard IGP



- ✓ Regione della Franche-Comtè, ricca di prodotti gastronomici
- ✓ Formaggi famosi

Saucisse di Montbéliard IGP



- ✓ Salsiccia cruda e affumicata
- ✓ Siero di latte di lavorazione formaggi uno degli alimenti caratterizzanti della filiera suina

Saucisson de l'Ardèche IGP



- ✓ Cuore della Francia sud-orientale
- ✓ Regione montagnosa

Saucisson de l'Ardèche IGP



- ✓ Gusto pronunciato di carne
- ✓ Zuccheri, vino rosso, spezie, aglio e zuccheri

EXTRA - ROSETTE DE LYON



- ✓ Può essere lunga fino a un metro
- ✓ Impasto di carne «pure porc»

Prosciutti



KINTOA DOP



Provincia dei Pirenei Atlantici, regione di Aquitania,
Paesi baschi settentrionali (Aquitania, Limousin,
Poitou, Charentes)

BAYONNE IGP



- ✓ Regione del Limousin
- ✓ Regione Languedoc- Roussillon

BAYONNE IGP

- ✓ A sale secco dell'Adour
 - ✓ Stagionato almeno sette mesi
 - ✓ Almeno 60% cereali
 - ✓ Fresco, almeno 8,5 kg
-
- ✓ Sapore delicato
 - ✓ Tagliato sottile tende a sciogliersi in bocca



NOIR DE BIGORRE DOP



- ✓ Alta Garonna, Gers, Pirenei
- ✓ Razza più antica di Francia

NOIR DE BIGORRE DOP



- ✓ Consistenza morbida, tenero e fondente
- ✓ Sentori di nocciole, castagne arrosto, funghi

SEC DE L'ILE DE BEAUTÉ IGP



- ✓ Affumicato a legno e foglie
- ✓ Sapore dal gusto equilibrato

AUVERGNE IGP



- ✓ Regione storica, rurale e montana
- ✓ Anche saucisse seche e saucisson

AUVERGNE IGP



- ✓ Essiccata almeno otto mesi
- ✓ Minimo 6 kg a fine stagionatura

LACAUNE IGP



- ✓ A sud del Massiccio Centrale
- ✓ Anche saucisse e saucisson

LACAUNE IGP



- ✓ Consistenza elastica, morbida e fondente
- ✓ Sapore salato «pointe de sel» moderato

VENDEE



- ✓ Altra regione storica, nota per le guerre di vandeia al tempo della Rivoluzione
- ✓ Loira Atlantica a nord, a ovest l'oceano

VENDEE



- ✓ Sale marino, spezie e acquavite, disossato e pressato
- ✓ Matura in tre-quattro mesi

SEC DE CORSE o PRISUTTU



- ✓ Salatura, stagionatura almeno dodici mesi
- ✓ Dopo stagionatura almeno 6-10 kg

ARDECHE



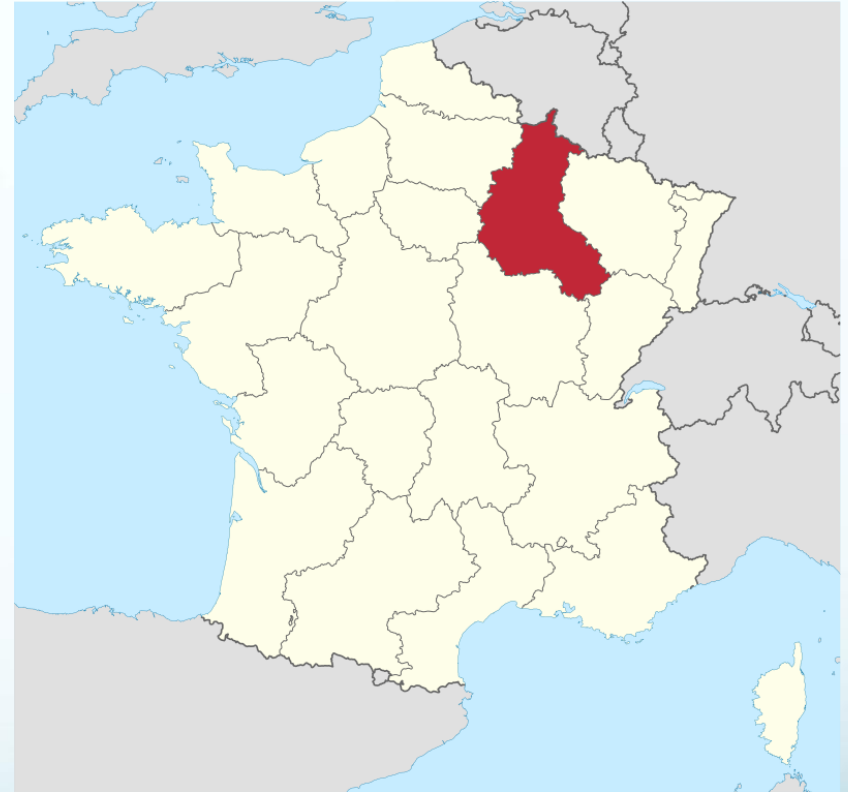
- ✓ 212 comuni montani
- ✓ Regione Rodano-Alpi

ARDECHE



- ✓ Coscia fresca almeno 8,5 kg
- ✓ Strutto, spezie e farina di castagne per il panage

SEC E NOIX DE JAMBON SEC DES ARDENNES IGP



- ✓ Regione Champagne-Ardenne
- ✓ Prosciutto con osso o disossato

NOIX DE JAMBON SEC DES ARDENNES



- ✓ Solo alcuni muscoli della coscia
- ✓ Note affumicate e aromatiche

ALTRI PEZZI ANATOMICI INTERI



Pancetta o Panzetta de l'Île de Beauté IGP*



- ✓ Petto di maiale
- ✓ Affumicatura a legno e foglie

Lonzo de l'Île de Beauté IGP*



- ✓ Cuore del filetto
- ✓ Dopo la salagione in budello

Bulgna de l'Île de Beauté IGP*



Coppa de l'Ile de Beauté IGP*



- ✓ Preparata con muscoli del collo e parte della spalla del maiale
- ✓ Fondente, con profumi di bosco

Coppa de Corse DOP



- ✓ Affinamento minimo cinque mesi
- ✓ Leggero sapore affumicato

Lonzo o Lonzu de Corse DOP



- ✓ Dal filetto di Nustrale, gusto affumicato
- ✓ Salatura, stagionatura minimo tre mesi

EXTRA – FILET DE BACON FUME



- ✓ Sotto sale per 12 ore a temp controllata
- ✓ Affumicato a freddo (20°) per altre 12 ore

PREPARAZIONI A BASE DI CARNE



PATÉ DE CAMPAGNE BRETON IGP



- ✓ Prima regione agricola
- ✓ Pesca e costruzioni navali

PATÉ DE CAMPAGNE BRETON IGP



- ✓ Carne, fegato, gola, cotiche, cipolle fresche
- ✓ Pezzi più o meno grossi a seconda terrina

RILETTES DE TOURS IGP



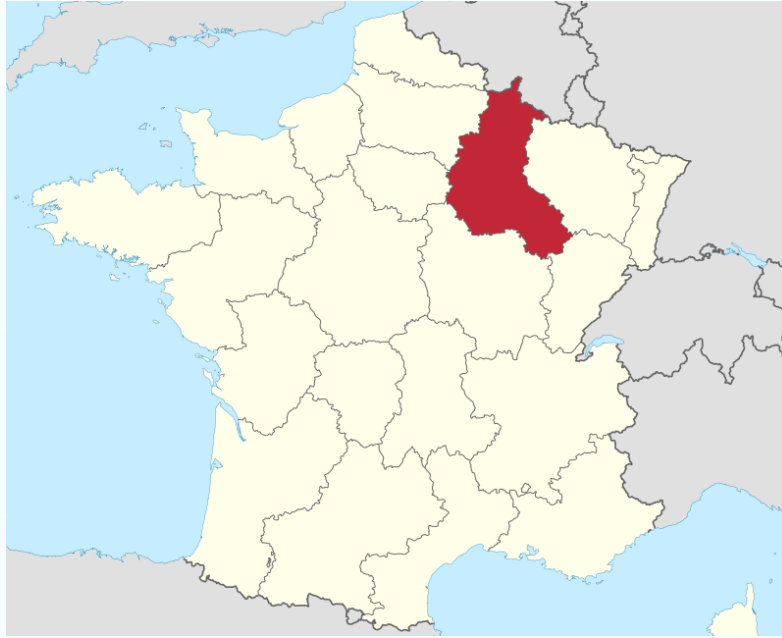
- ✓ Valle della Loira
- ✓ Tra XV e XVI secolo capitale della Francia

RILETTES DE TOURS IGP



- ✓ Carni suine tagliate grosse, vino bianco, pepe
- ✓ Cottura in grasso suino in marmitta scoperta

BOUDIN BLANC DE RETHEL IGP



- ✓ Regione dello Champagne-Ardenne
- ✓ Luogo di passaggio da Belgio e Lussemburgo

BOUDIN BLANC DE RETHEL IGP



- ✓ Creato nel XVII secolo da un cuoco, Chamarande
- ✓ Aggiunta di carne di maiale alla bouillie de lait

CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST IGP



- ✓ Tutela anatre allevate in Aquitania, Midi-Pierenei e Limousine
- ✓ Foie gras, Magret, confit

CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST IGP



- ✓ Colore rosato, morbido, spalmabile
- ✓ Sapore delicato, aromatico





Grazie