

I SALUMI DELLE MARCHE



di Flavio Vai

Mergo \ An, 23 Ottobre 2020

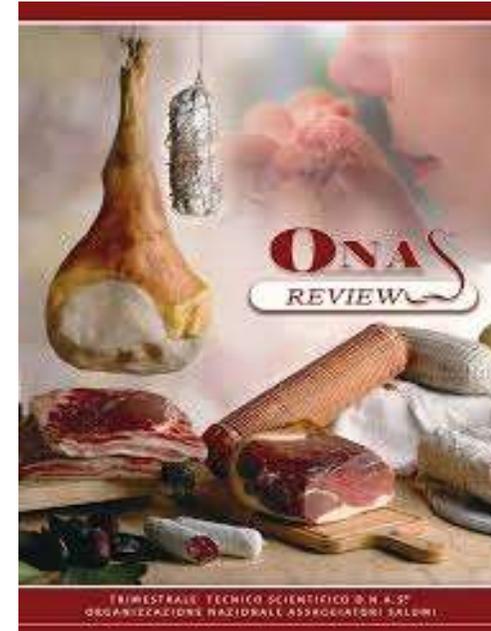
I SALUMI DELLE MARCHE

La lavorazione del maiale nelle Marche è un'antica tradizione che l'accomuna a tutte le regioni italiane.

- Nelle Marche la lavorazione del maiale viene chiamata: **«pista»**
- La pista indica tutte le attività relative a: sezionamento della mezzena chiamata «pacca», macinatura della carne, concia e insacco delle carni in budelli di maiale o di bue;
- La «pista» comprende anche la **«salata»**, cioè le operazioni di messa sotto sale dei pezzi anatomici interi: il capocollo «la lonza», il lonzino, il prosciutto, il lardo, il guanciale, la spalla e altri pezzi minori.

ONAS REVIEW n°7 del Gennaio 2020

«La tradizione del Maiale nelle Marche»: Allevamento, macellazione e lavorazione della carne



I SALUMI DELLE MARCHE

- **DOP** *Denominazione di Origine Protetta*
I prodotti di salumeria DOP delle Marche sono n. 2
- **IGP** *Indicazione Geografica Protetta*
I prodotti di salumeria IGP delle Marche sono n. 2
- **STG** *Specialità Tradizionali Garantite*
Non ci sono prodotti STG di salumeria.
- **PAT** *Prodotti Agroalimentari Tradizionali*
I prodotti di salumeria PAT delle Marche sono n. 22
- **QM** **Qualità Garantita delle Marche**
I prodotti di salumeria QM delle *Marche* sono n. 5



Prosciutto di Carpegna DOP

- Cosce di suino provenienti da allevamenti situati nelle regioni: Lombardia, Emilia Romagna e **Marche**;
- L'elaborazione del Prosciutto deve avvenire nel comune di **Carpegna** in provincia di Pesaro/Urbino.



Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

- Allevamento dei suini e zona di produzione dei Salamini situati nelle regioni: Friuli, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, **Marche**, Abruzzo, Lazio e Molise



I SALUMI IGP DELLE MARCHE

Ciauscolo

Zona produzione: Comuni delle Province di Ancona, Macerata, Fermo e Ascoli Piceno.



Mortadella di Bologna

Zona di elaborazione della Mortadella di Bologna IGP: Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Prov. Trento, Toscana, **Marche** e Lazio.



I PRODOTTI PAT DELLE MARCHE

Regione Marche Anno 2020
Elenco regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Categorie dei Prodotti PAT

- Bevande analcoliche, distillati e liquori n. 7
- **Carni (e frattaglie) e loro preparazioni** n. 30
- Condimenti n. 4
- Formaggi n. 12
- Grassi (burro, margarina, oli) n. 7
- Paste fresche e prodotti di panetteria ... n. 46
- Preparazione pesci molluschi ... n. 1
- Prodotti di gastronomia n. 1
- Prodotti origine animale (miele e lat\caseari) n. 4
- Prodotto vegetali allo stato naturale o trasformati n. 42

TOTALE PRODOTTI PAT

n. 154



IL MARCHIO QM

QM E' IL MARCHIO DI QUALITA' GARANTITA DALLE MARCHE

- ISTITUITO DALLA L.R. N° 23\2003
- APPROVATO DALLA COMMISSIONE EUROPEA NEL 2005

GARANTISCE:

QUALITA', TRACCIABILITA' E INFORMAZIONE:

SETTORI INTERESSATI:

- CARNI BOVINE
- **CARNI SUINE**
- CEREALI E PRODOTTI TRASF.
- PRODUZIONE FORAGGERE
- LATTE AQ (AltaQualita)
- PRODOTTI LATTIERO CASEARI
- BIRRA-PROD. MALTO E ORZO
- ORTOFRUTTA
- TARTUFO



Il marchio **QM** della Regione Marche racchiude al momento:

- **n. 62** Licenze e **n. 8** Licenze sono in attesa di certificazione.



«Filiera Carni suine fresche e trasformate»:

- N° 2 Licenze di Carni Suine trasformate.
- N° 1 Licenza di Carni suine fresche e fresche trasformate.
- N° 1 Licenza Porchetta.
- N° 1 Licenza sospesa - Carni suine trasformate.



I PRODOTTI PAT DELLE MARCHE

Regione Marche Anno 2020

Elenco regionale Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Categoria

- Carni (e frattaglie) e loro preparazioni n. 30 prodotti, di cui **n. 22 prodotti interamente o parzialmente con carni suine**, così suddivisi:
 - n. 9 Salumi in pezzi anatomici interi
 - n. 8 Salumi tritati
 - n. 5 Salumi o prodotti cotti



SALUMI IN PEZZI ANATOMICI INTERI

1. BARBAGLIA – GOLETTA detta anche GUANCIOLA (Guancia)
2. CIARIMBOLI-CIARINGOLO-BUZZIGO-CIAMBUDEO
3. LARDO DI MONTEFELTRO
4. LONZA-CAPOCOLLO-SCALMARITA
5. LONZINO-CAPOLOMBO
6. PANCETTA ARROTOLATA
7. PROSCIUTTO AROMATIZZATO DEL MONTEFELTRO
8. PROSCIUTTO DELLE MARCHE
9. SPALLETTA



SALUMI TRITATI

1. MEZZOFEGATO – SALSICCIA MATTA
2. SALAME DI FABRIANO
3. SALAME DI FRATTULA
4. SALAME DI SOPPRESSATO o SOPPRESSATO
5. SALAME LARDEDELLATO
6. SALSICCIA
7. SALCICCIA DI FEGATO
8. SALAME DI PECORA



SALUMI o PRODOTTI COTTI

1. PORCHETTA
2. COPPA DI TESTA –TORTELLA
3. MIACCIO \MIGLIACCIO \ MIAGGIO
4. FEGATELLI
5. CICOLI – CICCIOI – SGRISCIULI
detti anche GRASCELLI



I SALUMI PAT DELLE MARCHE

CIARIMBOLI-CIARINGOLO-BUZZIGO-CIAMBUDEO

Salume di suino tipico delle Marche centrali in particolare della Vallesina.

- Salume ormai quasi introvabile.
- Fa parte della grande famiglia delle interiora conservate.
- Con maestria chirurgica i «filamenti» con le vescichette di grasso vengono staccati dal budello, sfilando la membrana esterna che ricopre e protegge l'intestino.
- Il processo di produzione è complesso e impegnativo.



I SALUMI PAT DELLE MARCHE

CIARIMBOLI-CIARINGOLO-BUZZIGO-CIAMBUDEO

- Vengono conciati con sale, pepe, aglio rosso e rosmarino ed appesi ad asciugare vicino al camino, per un aroma di affumicatura. Irrigidiscono per essiccamento dopo 4\5 giorni;
- Si cuociono a fuoco leggero sulla brace ben ricoperta di cenere, poi schiacciati tra due fette di pane in modo che il grasso di fusione fuoriesca dall'involucro croccante e insaporisca così il pane.
- **Da un maiale di 200 kg se ne ottengono al massimo 300 grammi.**



I SALUMI PAT DELLE MARCHE

SUINO DI FRATTULA e SALAMI DI FRATTULA

Le **Terre di Frattula** nella Valle del Cesano - Comuni di Trecastelli, Corinaldo e Senigallia.

- Esiste un apposito **Disciplinare** per l'allevamento del Suino di Frattula e per la produzione del Salame di Frattula;
- Il suino di Frattula non è una razza particolare, ma il frutto di un allevamento tradizionale e di una alimentazione genuina;
- Ammessi suini provenienti dal «**porcastro**» (incrocio cinghiale con suino) allo stato brado;
- Alimentazione rigorosamente bilanciata ed equilibrata, come fatto da sempre dai contadini.



I SALUMI PAT DELLE MARCHE

SUINO DI FRATTULA E SALAME di FRATTULA

- Carni di spalla, rifili del prosciutto, fondello, trito di carne magra o carnetta, prosciutto, lardo di gola, lardo di schiena.
- Concia con Sale 28\32 gr/kg e pepe macinato 2\3 gr/kg.
- Vino rosso aromatizzato con **serpillo** (Timo selvatico) ed aglio.
- Aggiunta successiva dei lardelli tagliati a cubetti (15-25% dell'impasto) e del pepe in grani 3 gr/kg.
- Insacco nel budello gentile con pezzatura dai 400 g ad 1 Kg dopo stagionatura.
- Stagionatura tra 45 e 90 giorni.



I SALUMI PAT DELLE MARCHE

IL SOPPRESSATO

Salume tipico della zona di Fabriano e di tutto il suo comprensorio montano.

- Carne magra di spalla e ritagli di coscio per almeno il 70% del peso e 30% lardo macinato e pancetta.
- Concia con sale, pepe in polvere, vino bianco Verdicchio aromatizzato con profumo di aglio.
- La carne viene macinata due volte. La seconda macinatura con trafilatura da 6 mm (anche 4,5 mm).
- L'insacco avviene in budello naturale, tradizionalmente il budello gentile.



I SALUMI PAT DELLE MARCHE

IL SOPPRESSATO

- Il periodo di stagionatura naturale varia tra i 90 e 160 giorni.
- Per effetto della presenza di pancetta e di lardo e della macinatura fine delle carni, il Soppressato risulta un salume morbido\semi-morbido e quasi spalmabile.



I SALUMI DELLE MARCHE

Il Soppessato di fegato o Mezzofegato

- **Il Soppessato di fegato** è un tipico salume della tradizione locale Marchigiana, chiamato anche **mezzofegato**.
- Appartiene alla famiglia dei soppessati morbidi e spalmabili, per la sua pasta comprensiva di alcune parti grasse del maiale e per la macinatura fine delle carni.
- Il prodotto è facilmente deperibile per la presenza di fegato nell'impasto.
- Viene prodotto con carne di spalla magra, pancetta e rifilature della goletta, questo per un 75 %. Il restante 25 % da fegato di maiale.



I SALUMI PAT DELLE MARCHE

Il Soppresato

La Sagra del Soppresato a Mergo \ An

Mergo è un piccolo comune di circa 1100 abitanti posto ad una altitudine di circa 400 mt slm, in Vallesina.

La celebrità di questa zona è legata al **Verdicchio dei Castelli di Jesi**, uno dei più grandi vitigni autoctoni d'Italia e dalla serie di borghi storici, cinti da mura, che si distendono sulle colline, i cosiddetti “**Castelli di Jesi**”.

Dagli anni 1960 il Castello di Mergo è conosciuto per la tradizionale Sagra del Soppresato e della Fava Fresca che si svolge nel mese di maggio.



I SUINI DELLE MARCHE

DATI ISTAT - ANNO 2019

La consistenza zootecnica dei capi di suini allevati:

- **MARCHE:** **183.482** capi;
- **LOMBARDIA:** **3.984.633** capi;
- **ITALIA:** **8.510.268** capi;



Le **MARCHE** rappresenta solamente il **2,15 %** della consistenza zootecnica nazionale di Suini.

Tabella 8: Numero di allevamenti da ingrasso stratificati per modalità di allevamento (BDN 31/12/2019)

AREA VASTA	Stabulato		Semi brado		Senza indicazione		Totale allevamenti	Totale capi
	N. allevamenti	N. capi	N. allevamenti	N. capi	N. allevamenti	N. capi		
Area Vasta N. 1	101	8.440	27	176	52	4.978	180	13.594
Area Vasta N. 2	106	23.589	13	37	62	1.537	181	25.163
Area Vasta N. 3	70	8.913	8	106	125	2.251	203	11.270
Area Vasta N. 4	30	16.946	3	5	18	3.114	51	20.065
Area Vasta N. 5	65	10.532	15	105	76	2.937	156	13.574
Totale	372	68.420	66	429	333	14.817	771	83.666

SUINI ALLEVATI IN STATO SEMI BRADO O BRADO

1. BRADO DEL MONTEFELTRO
2. MORA ROMAGNOLA
3. GRIGIONE DEL MONTEFELTRO o di SAN LEO
4. SUINO DELLA MARCA
5. SUINO MARCHIGIANO



I SUINI DELLE MARCHE

BRADO DEL MONTEFELTRO

La Terre del Montefeltro con Comunità Montana del Metauro, il Comune di Urbino e l'Ass. Provinciale Allevatori negli scorsi anni hanno promosso un progetto per il reinserimento in opportuni ambiti agricolo-pastorali di un suino allevato allo stato semibrado.

- Fino al secondo conflitto mondiale, si allevava una razza molto vicina alla Cinta.
- Il Brado delle Terre del Montefeltro appartiene alla famiglia della Cinta.
- Il Brado viene allevato allo stato brado, libero di pascolare e di vivere in branco ed integrare la propria alimentazione con quanto presente in natura
- Il naturale pascolamento dell'animale conferisce alle carni pregiate sensazioni olfattive, un gusto deciso e una gradevole tenerezza.

I SUINI DELLE MARCHE

BRADO DEL MONTEFELTRO

- Il Brado delle Terre del Montefeltro ricorda molto da vicino quello che fu il tipo genetico allevato fino a pochi anni fa.
- Non si tratta di una vera e propria razza, ma di un meticcio a tre vie, una scrofa di incrocio Landrace e Duroc e un verro Cinto.
- Il Brado del Montefeltro è un suino che risente degli effetti positivi delle nuove conoscenze genetiche.



I SUINI DELLE MARCHE

MORA ROMAGNOLA

Gli allevamenti di **Mora Romagnola** presente nelle Marche hanno carattere familiare e spesso si limitano all'autoproduzione.

- La **Mora** è una razza che in passato era presente in tutta l'area appenninica delle Marche.
- Abbandonata nel dopoguerra per crescita lenta e per la maggiore percentuale di grasso.
- La **Mora** è vigorosa, predisposta all'ingrassamento e molto rustica: ideale per sistemi di allevamento all'aperto.
- La **Mora** ha carni sapide, morbide ma compatte: ottime per la produzione di salumi di pregio.



I SUINI DELLE MARCHE

GRIGIONE DEL MONTEFELTRO o DI SAN LEO

Nel Montefeltro si alleva allo stato semibrado il Grigione del Montefeltro o Grigione di San Leo.

Il Grigione è un suino riprodotto partendo da una foto dei primi del novecento appesa al forno di San Leo, il cui protagonista è un Suino ormai scomparso, detto il Grigio dell'Appennino.

Con una serie di incroci comprendenti anche il Nero Calabrese e il Duroc, è stato riprodotto un suino grigio che oggi ritroviamo nel Montefeltro.

Allevatori: Azienda Gabrielli di San Leo.



I SUINI DELLE MARCHE

GRIGIONE DEL MONTEFELTRO o DI SAN LEO

- Un Grigione impiega 14 – 16 mesi per arrivare a 200\240 Kg.
- Il Suino allevato in stato semi-brado integra la sua dieta con tutto ciò che trova nel sottobosco e nei prati dove raccoglie direttamente ciò che era stato seminato.
- La carne è particolarmente saporita, consistente e di alta qualità.





I SUINI DELLE MARCHE

Il Suino della Marca

REGIONE MARCHE L.R. 37\1999

“CREAZIONE DI TIPI GENETICI SUINI ADATTI ALL’ALLEVAMENTO BRADO E SEMI BRADO»

Regione Marche con Università Camerino Politecnica delle Marche e Associazione Allevatori Ancona.

Di un suino delle Marche se ne trova traccia nel **1927**, quando il Dr. Mascheroni nella sua “Zootecnia speciale” scriveva di un **“maiale marchigiano”** che, nella sua variante montana, largamente utilizzata per la ricerca dei tartufi, presentava taglia ridotta, mantello nero e carne assai saporita”.

- Nel corso del tempo questo suino è stato sostituito da razze con migliori performance produttive, ma con caratteristiche della carne inferiori e scarsa attitudine pascolativa.

I SUINI DELLE MARCHE

Il Suino della Marca

- Verri di **CINTA SENESE** incrociati con scrofe di **LARGE WHITE**, le scrofe nate da questo incrocio sono state incrociate con verri **DUROC**.
- Rusticità della **CINTA SENESE**, la prolificità e istinto materno del **LARGE WHITE** e le masse muscolari del **DUROC**.
- **SUINI OTTIMI**, unico aspetto negativo la genetica non fissata. Manca la stabilizzazione delle masse grasse e magre che possono subire modifiche importanti tra carcasse.
- Il Suino della Marca è registrato ANAS Ass. Naz. Allevatori Suini «Albo dei Registri Ibridi»



La **TENUTA DELLA MARCA** di Campofilone alleva Il Suino della Marca.



Recupero di un suino tipico marchigiano (RE.SU.MA)

PSR Marche 2014-2020 Misura 16.2

Realizzato da Bovinmarche

- Reintrodurre una linea suina tradizionale locale;
- Incrocio tra **la Mora Romagnola**, suino tradizionale anche della Regione Marche, e **la linea femminile ibrida tipo Large White**, utilizzata con l'obiettivo di migliorare i caratteri riproduttivi e materni di razza.

ALLEVAMENTO

- Secondo i canoni previsti dal disciplinare di produzione **DOP**.
- Crescita in un ambiente incontaminato, allo stato semi-brado.
- A partire da 49esimo giorno sono stati esclusi i trattamenti antibiotici.

MACELLO

- Dai 12 mesi di età e peso vivo di 160/180 kg.
- Controllo della carcassa.
- Campionatura: dei lombi (panel test e consumer test) e del grasso di copertura della coscia per la determinazione analitica del Numero di Iodio e dell'Acido Linoleico (i due parametri qualitativi indicati dal disciplinare di produzione **DOP**).

I SUINI DELLE MARCHE

Suino Tipico Marchigiano

SCOPO DEL PROGETTO:

- Riproporre tradizionali pratiche di allevamento.
- Riproporre un allevamento nel rispetto dell'ambiente.
- Attenzione alla qualità della vita e al benessere dei suini.
- Suino con equilibrio di massa magra\grassa come richiede il mercato.
- Ottima qualità delle carni.

Progetto terminato ad agosto 2020.

Ne riparleremo !!!!

I SALUMI DELLE MARCHE



Grazie per l'attenzione !!!!