

I salumi affumicati

Vincenzo di Nuzzo

Tecnica applicata ai salumi diffusa in tutta Italia

Considerazione unanime:

- ✓ storicamente più antica rispetto all'utilizzo del sale
- ✓ antropologicamente connessa direttamente alla scoperta del fuoco



Tradizione contadina



Camino come punto focale
della vita familiare e della tipologia abitativa

Classificazione ONAS dei salumi affumicati:

bacon, speck, prosciutto
cotto, salame ungherese,
salame napoletano, wurstel,
salame cotto



Ad eccezione del salame napoletano, tutti prodotti
appartenenti ad una specifica area geografica:
*il Nord Italia, in particolare, l'arco alpino e, ancor più nel
dettaglio, l'area centro-orientale*

Altre classificazioni confermano tale appartenenza geografica: aree di influenza germanico-mitteleuropea



Differenza concettuale e tecnologica
tra l'arco alpino e il resto d'Italia

Netta distinzione tra fumo utilizzato come:

- ✓ **elemento aromatico**
- ✓ **fattore di conservazione**

Caratterizzante in entrambi i casi
ma approccio diverso



www.sossai.net

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA



Fragno (*quercus trojana*) e macchia mediterranea (*timo, mortella, alloro*)

La tecnica tradizionale prevedeva di ricoprire il pavimento con rami e foglie fatti bruciare senza fiamma

SOPPRESSATA CALABRESE



Il Disciplinare della DOP non menziona l'affumicatura

Tuttavia molto diffusa nelle preparazioni casalinghe come pratica di sanitizzazione

Aroma fumo aggiuntivo è a volte quello rilasciato dal peperone/peperoncino tostato



SALAME NAPOLETANO



Tre giorni di asciugatura in una stanza con braciere

Il fumo solo casualmente diviene elemento caratterizzante

CORALLINA LAZIALE E UMBRA



Riposo in una camera areata,
riscaldata da una stufa a legna.
A volte affumicata con bacche di
ginepro

SALSICCIA DI POLMONE o PEZZENT



Campania, Puglia, Basilicata

Polmone, milza, sanguinacci,
cuore, fegato, rognone, cotiche e
aromi/spezie varie

Necessità di sanitizzare un prodotto fortemente a rischio

'NNOGLIA



Bagnoli Irpino (AV)

Stomaco e intestino del maiale, messi in ammollo in acqua con bucce di arancio e mandarino, pressati con peperoncino e finocchietto e quindi affumicati



Budellaccio di Norcia o annoia



Viarelli viterbesi

Ciarimbolo marchigiano



Modena

Crudo di Cuneo

Parma

Jambon de Bosse

San Daniele

Carpegna

Toscano

Veneto berico-euganeo

Amatriciano

Norcia

Sauris



Bassiano (*LT*)

Casentino (*AR*)

Pietraroja (*BN*)

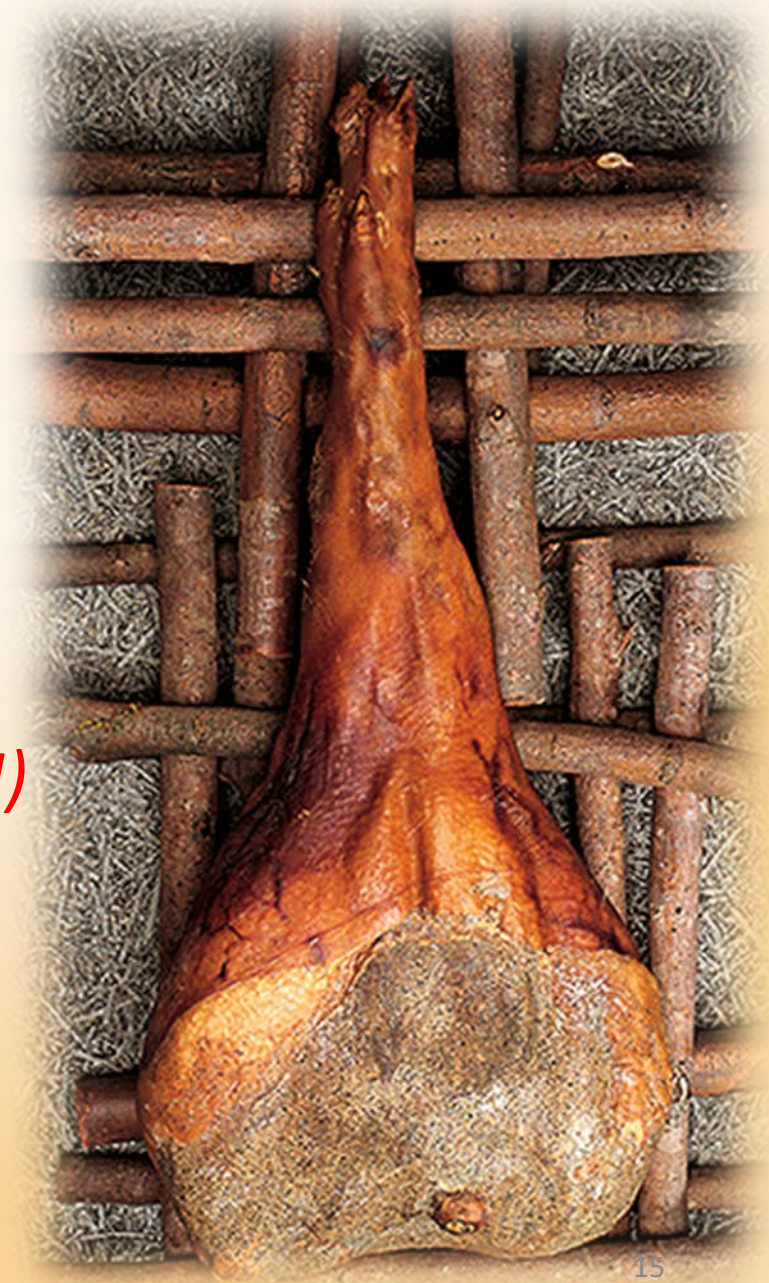
Montano della Val Vigizzo (*VB*)

Val d'Ossola (*VB*)

Aromatizzato del Montefeltro (*PU*)

Val Liona (*VI*)

Cormons (*GO*)



Pitina



Pancetta



Kaminwurz



Mortandela (PAT della Val di Non, Val di Sole)

Pagnottelle di carne suina, grasso, pepe, aglio, cannella e pimento chiuse nell'omento o coperte con farina di granturco



Affumicatura con faggio o ginepro per una giornata

Ciuìga (*San Lorenzo in Banale, TN*)



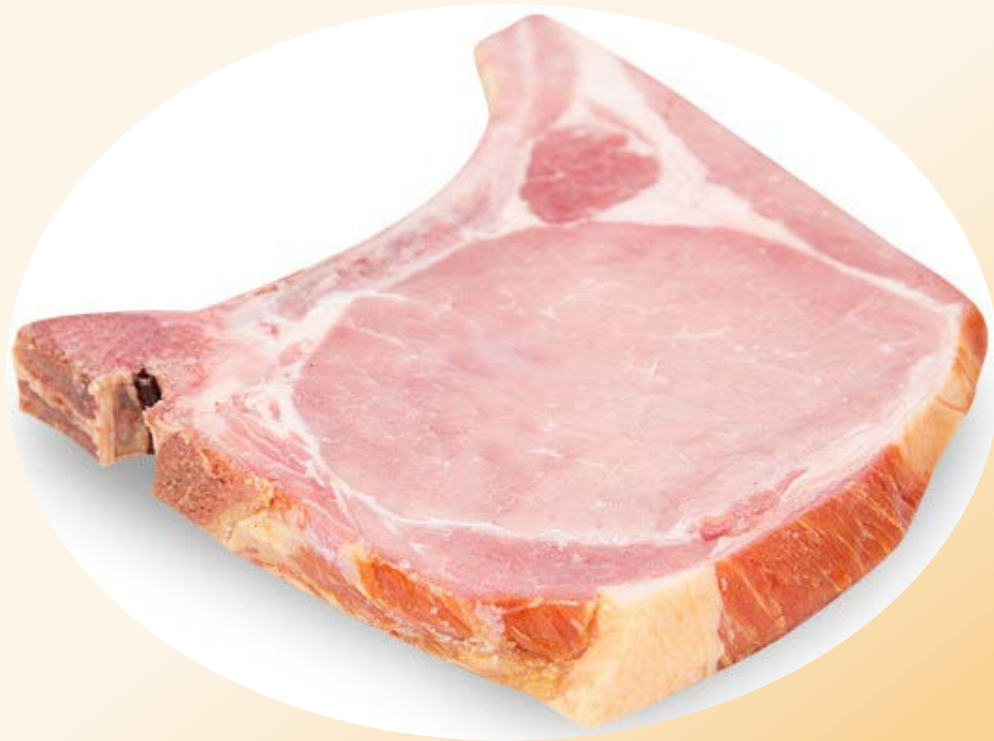
Salsiccia suina e bovina con rape, sangue di suino, reni, fegato, milza, sugna, lardo, pepe, aglio, peperoncino, semi di finocchio. Budello di manzo. Asciugata tramite affumicatura

Mocetta rendenera (Strembo, TN)



Carni selvatiche condite con sale, ginepro, timo, rosmarino, salvia (*un tempo paprika ungherese*) e grappa

Selchkarre (tradizione sudtirolese)



Carré di maiale sbollentato in acqua salata con ginepro, pepe, aglio, macis e pepe. Asciugato e affumicato (*faggio*) ad almeno 40°

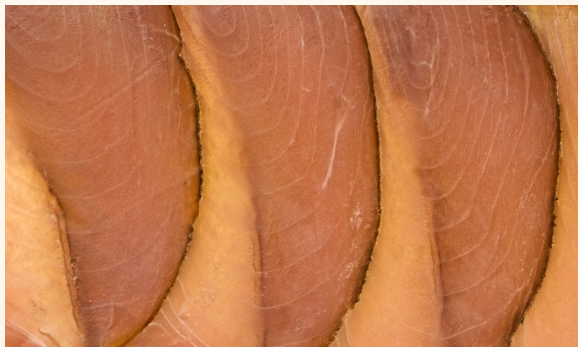
SPECK (Alto Adige)

«Tanti speck, quanti
sono i contadini»

«Poco fumo, molta aria»



Affumicato per 2/3 settimane a 18/20°C

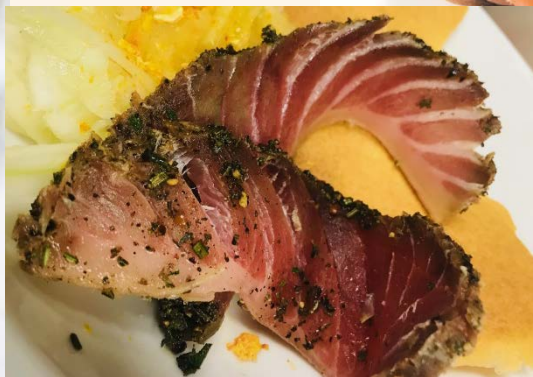


Shutterstock.com

SALUMI DI PESCE



offishina.it



23

Gamberorosso.it



Grazie