



SALAMELLA CICOLANA



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti: Accumoli

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Insaccato di carne suina, asciutto e compatto, di colore rosso rubino, nel quale i granelli di grasso sono distribuiti in maniera uniforme. La stagionatura è variabile da un minimo di 20 a circa 60 giorni. Viene prodotta esclusivamente con carni selezionate di suini pesanti italiani, insaccata in budello naturale di suino, asciugata lentamente con l'aria del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Un prodotto di qualità elevata controllato secondo regole severe. La Salamella cicolana ha forma cilindrica ricurva ad "U" con lunghezza media variabile tra i 30 e i 40 cm e diametro di 34-36 mm. Esteriormente presenta una superficie piumata di colore biancastro; al taglio la fetta presenta consistenza compatta ed omogenea, la granulometria è di 3 mm.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti utilizzati nella preparazione della Salamella cicolana sono la carnetta di prosciutto e la spalla, per quanto concerne la parte magra; la pancetta per la componente grassa. Vengono utilizzati sale, pepe, conservanti naturali, spezie ed aromatizzanti. Il tutto viene insaccato in budelli naturali di suino. Si procede con la mondata, effettuata manualmente, che serve a ripulire la carne dei componenti che non servono alla produzione. Contemporaneamente la parte grassa viene stoccata in cella frigorifera a -1°C. In seguito alla mondata, la carne viene posta in cella a -2°C in modo che il cuore del prodotto arrivi a una temperatura di -1°C. La conservazione a T <0°C serve per ridurre il surriscaldamento eccessivo della carne durante la macinazione. Le due componenti

vengono opportunamente miscelate in modo da garantire nell'impasto una distribuzione uniforme tra parte magra e grassa durante la macinazione che avviene nel tritacarne. A questo punto l'impasto viene trasferito nell'impastatrice con l'aggiunta della concia e degli altri ingredienti e miscelato per pochi minuti. Prima dell'insacco, la budellina, sotto forma di matasse sotto sale, viene posta a bagno in acqua tiepida e aceto per favorire il distacco delle singole matasse e disinfettarle. Il riempimento è automatico mediante insaccatrice. Una volta raggiunta la lunghezza desiderata, viene tagliato il budello e legato manualmente nel rispetto della tradizione. L'asciugatura è uno step di produzione suddiviso in due fasi: la pre-asciugatura o gocciolamento e l'asciugatura vera e propria. La suddivisione è determinata dal fatto che nella prima fase si vuole asciugare il prodotto, mentre, successivamente, si ridà umidità per evitare che il prodotto si secchi in maniera non uniforme. La pre-asciugatura dura dalle 4 alle 8 ore a T maggiori di 20°C e U.R. > 75%. L'asciugatura vera e propria, invece, dura 48 h con temperature decrescenti da 20 a 16°C e con U.R. crescenti dal 68% all'85%. Anche la stagionatura viene divisa in due fasi: la pre-stagionatura e la stagionatura vera e propria. Nella pre-stagionatura che dura circa 15 gg, le celle sono a T 14-15°C con U.R. variabile dal 75% all'85%. La stagionatura poi avviene in celle di raffreddamento ad aria statica, in quanto in tale fase non occorre più asciugare il prodotto ma creare il microclima ideale per lo sviluppo delle muffe che servono a completare la maturazione della Salamella. Il tempo di maturazione è di circa 15-25 gg.

CENNI STORICI La Salamella cicolana, tipico salume di produzione artigianale, prende il nome da un territorio montuoso della provincia di Rieti: il Salto Cicolano. La produzione di insaccati derivati dal maiale ha una connotazione storica molto forte nell'areale. Attestazione storica fondamentale che testimonia la lavorazione delle carni suine nell'area è la Statistica del Regno di Napoli fatta stilare da Gioacchino Murat nel 1811. Qui si ricorda come le principali tipologie dei prodotti derivati dalla carne suina nell'area dell'alto reatino erano prosciutti, mortadelle, salsicce e sanguinacci ecc. Nell'Inchiesta Jacini, redatta tra il 1877-1885, inoltre, il professor Piccinini, incaricato di redigere la "Monografia sul Circondario di Cittaducale", in cui ricade l'areale di produzione della Salamella Cicolana, al capitolo Razze suine così si esprimeva: "...la maggior parte dei maiali si alleva presso le famiglie... infatti tutte le famiglie allevano uno o più animali suini ad esclusivo uso dei bisogni propri... Dei porci si utilizza tutto e la conservazione avviene tanto allo stato fresco che salato. Se ne fanno... salsicce di carne". La denominazione "Salamella" deriva dall'impiego di "piccoli pezzi" del maiale, ossia dei residui della lavorazione casalinga del maiale, insaccati nelle budelline del suino.