



## SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP



**ZONA DI PRODUZIONE** La zona di produzione dei Salamini Italiani alla Cacciatora interessa l'intero territorio delle regioni Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise. Iniziata nelle zone collinari del territorio lombardo, la produzione di Salamini Italiani alla cacciatora si è estesa dapprima alle regioni limitrofe del settentrione poi al centro Italia anche in relazione alla presenza di importanti industrie di preparazione. L'areale, piuttosto ampio, coincide senza dubbio con la zona di allevamento del suino pesante italiano dal quale deriva la materia prima (carne e grasso) per la produzione dei salamini stessi. Il territorio è caratterizzato



da due zone climatiche molto simili: quella a clima temperato subcontinentale e quella a clima temperato sublitoraneo, con temperature medie annue comprese tra i 10 ed i 14,5°C. Significativa è, inoltre, l'uniformità relativa alle altre condizioni ambientali, quali luminosità, precipitazioni, ventosità, escursioni termiche. Gli aspetti climatici ed ambientali, oltre ad aver favorito lo sviluppo degli allevamenti del suino pesante italiano, svolgono un ruolo fondamentale nella buona riuscita dei salamini: basti pensare ai parametri ambientali quali temperatura, umidità, ventilazione che influiscono sul meccanismo di asciugatura e soprattutto di stagionatura, determinando così lo sviluppo delle peculiarità organolettiche e microbiologiche che caratterizzano i Salamini Italiani alla cacciatora DOP.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Salami di piccole dimensioni, asciutti e compatti, prodotti con carne trita salata e grasso suino. Morbidi alla masticazione, presentano forma cilindrica, consistenza non elastica, un tipico colore rosso rubino con granelli di lardo uniformemente distribuiti, profumo delicato e caratteristico, sapore dolce e delicato, mai acido. La fetta, al taglio, si presenta compatta ed omogenea, con assenza di frazioni aponeurotiche (ossia le membrane o fasce fibrose che avvolgono uno o più muscoli), evidenti. Il prodotto finito presenta diametro di circa 60 mm, lunghezza di circa 200 mm e peso in media di 350 grammi. I salamini Italiani alla cacciatora DOP possono essere commercializzati sfusi, confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata, interi, in tranci o affettati.

**METODO DI PRODUZIONE** I Salamini Italiani alla Cacciatora DOP sono ottenuti dal suino pesante italiano, il cui peso non deve essere inferiore ai 160 kg, più o meno 10%, e l'età non inferiore ai nove mesi, nati, allevati e macellati nelle regioni del Nord e del Centro Italia. Le carni ed il grasso di questi suini sono particolarmente idonee alla trasformazione in salumi grazie alle loro caratteristiche nutrizionali (tenore in proteine, vitamine, sali minerali), organolettiche (colore, tessitura, tenerezza, succulenza), igienico-sanitarie, nonché tecnologiche (contenuto in acqua, pH, capacità di assorbimento del sale). Il loro impiego condiziona in modo determinante la qualità, il gusto e la buona riuscita del prodotto finito; in particolare il grasso conferisce al prodotto il caratteristico sapore dolce e delicato. La materia prima utilizzata è, dunque, costituita principalmente da carni magre derivanti dalla muscolatura striata delle carcasse di suino (spalla, lombo) e dal grasso suino duro della schiena e di altre zone sottocutanee del maiale. Le carni e il grasso vengono insaporite ed aromatizzate con sale, pepe in grani o macinato e aglio. Il condimento, oltre a conferire ai salamini il caratteristico profumo

e sapore, svolge funzioni fondamentali, ossia quella di favorire, da una parte i processi fermentativi attraverso lo sviluppo dei batteri lattici e dall'altra di assicurare la conservabilità dell'alimento inibendo lo sviluppo dei batteri indesiderati. All'impasto dei salamini possono essere aggiunti vino, zucchero (destrosio, fruttosio, lattosio), latte (magro o in polvere) o caseinati, ma anche coltura di avviamento alla fermentazione, ossia starter microbici, che "dirigono" la stagionatura dei salamini producendo sostanze che ne migliorano le caratteristiche organolettiche e conservative. Ulteriori sostanze ad azione conservativa sono: nitrato di sodio e/o potassio alla dose massima di 195 parti per milione, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 95 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico. Le frazioni muscolari e adipose, vengono accuratamente mondare attraverso l'asportazione delle parti connettivali di maggiori dimensioni e del tessuto adiposo



molle; successivamente vengono stoccate in celle frigorifero a temperatura di congelamento o refrigerazione ma, comunque, a temperatura mai superiore ai 7°C. La macinatura deve essere effettuata con tritacarne provvisto di stampi, con fori compresi tra i 3 e gli 8 mm o con altri sistemi che garantiscano analoghi risultati. L'impasto di tutti gli ingredienti deve essere effettuato in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica. Tutto il preparato viene insaccato in budelli naturali o artificiali di diametro non superiore a 75 millimetri, eventualmente legati in filza. I budelli naturali possono essere diversi tra loro: infatti il maiale possiede budelli più o meno spessi, la cui porosità varia in modo considerevole e influenza, di conseguenza, la stagionatura e le caratteristiche organolettiche. I Salamini Italiani alla cacciatora devono essere stagionati per almeno dieci giorni in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura compresa fra 10 e 15°C. La stagionatura, periodo comprendente anche l'asciugatura, deve

garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente. L'asciugatura dei salamini è effettuata a caldo (temperatura compresa tra 18 e 25°C) e deve consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento, non possono, comunque, essere adottate tecniche che prevedano una fermentazione accelerata.

**CENNI STORICI** I Salamini Italiani alla Cacciatora DOP devono il nome all'abitudine dei cacciatori di portare con sé, nelle loro escursioni, questo tipo di salame che, per le ridotte dimensioni, poteva stare in una bisaccia. Proprio questo uso specifico ne avrebbe determinato il formato ridotto che continua a caratterizzarli e che ha contribuito a renderli famosi. La tradizione fa risalire la loro produzione all'epoca delle invasioni longobarde nell'Italia settentrionale. I Longobardi, infatti, popolo nomade, avevano bisogno di alimenti molto energetici, ma al tempo stesso facili da conservare e trasportare. Se i prosciutti, documentati almeno otto secoli prima del loro arrivo, avvenuto nel VI secolo d. C., necessitavano di lunghi periodi di stagionatura prima di diventare commestibili, i salamini potevano essere consumati dopo pochi giorni dalla lavorazione e al tempo stesso durare per mesi. Con il passare dei secoli e l'evoluzione dei costumi, anche culinari, l'aggiunta di nuovi ingredienti, dettata dalla necessità, diventò un raffinato esercizio di stile. Fondamentale in questo senso fu la riapertura delle vie dell'Oriente durante le Crociate, e quindi l'utilizzo del pepe nero per insaporire e, soprattutto, conservare più a lungo il prodotto. I Salamini Italiani alla Cacciatora si diffusero, poi, su larga scala alla fine dell'Ottocento come alimento "da sacco" ideale.



#### SPIEDINI DI SALAME E MELE

**Ingredienti per 4 persone:** 200 g di Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, 3 mele, 1 melagrana.

**Procedimento:** pulire la melagrana, ricavare i semi e premerli attraverso un colino raccogliendo il succo in una terrina. Sbucciare le mele, eliminare i semi e il torsolo e ricavare piccole palline di polpa servendosi di uno scavino, immergerle nel succo di melagrana e farle macerare per 1 ora. Spellare i salamini e tagliarli a fette, scolare le mele e confezionare gli spiedini alternando una fetta di salamino e una pallina di mela, poi conservare in frigo fino al momento di servire.

**CONSORZIO SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP**

Milanofiori, Strada 4 Palazzo Q8 - 20089 Rozzano (MI)

Tel. 02 8925901 • Fax 02 57510607

info@salamecacciatore.it • www.salamecacciatore.it