

SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP



Descrizione del prodotto

Piccoli salumi appetitosi e dal gusto inconfondibile, i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP sono insaccati a base di un impasto di carne magra, di suini appartenenti alle razze tipiche suino pesante italiano, cui vengono aggiunti sapientemente aromi e spezie.

La storia

La produzione di questo salame è iniziata nelle zone collinari del territorio lombardo, da cui si è estesa alle regioni limitrofe dell'area settentrionale e si fa risalire, come per tutti gli insaccati, all'epo-

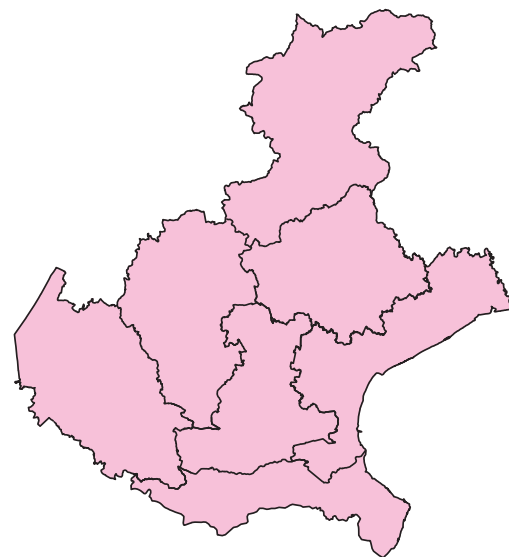
ca delle invasioni longobarde. Infatti, le popolazioni barbariche, durante le loro migrazioni, utilizzavano cibi a lunga conservazione, per lo più a base di carne suina.

Il nome "Salamini italiani alla cacciatora" DOP deriva da un diffuso uso rurale secondo cui i cacciatori li portavano con sé, nelle loro escursioni, perché, date le dimensioni ridotte, erano facili da trasportare nelle bisacce. Tutt'ora, per la loro dimensione mignon, pesano al massimo 500 grammi, sono molto pratici, facili da trasportare e ideali per un consumo rustico e in qualsiasi occasione.



Territorio di origine

I suini destinati alla produzione dei Salamini italiani alla cacciatora DOP, devono essere nati, allevati e macellati in allevamenti situati nel territorio delle seguenti regioni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise, zone tradizionali di produzione di questi piccoli insaccati.



PRODOTTI A BASE DI CARNE

Aspetto e sapore

I Salamini italiani alla cacciatora DOP hanno forma cilindrica; un diametro di circa 6 cm, lunghezza di circa 20 cm e peso in media di 350 grammi. Il prodotto deve essere compatto, di consistenza non elastica; al taglio la fetta si presenta compatta ed omogenea, di colore rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti; il profumo è delicato e caratteristico; il sapore è dolce e delicato, mai acido.

Produzione

La produzione dei Salamini italiani alla cacciatora DOP deve avvenire all'interno della zona di origine, con l'utilizzo di carni magre ottenute da razze Large White e Landrace italiana, Duroc o altre compatibili con il suino pesante italiano. Le frazioni muscolari e adipose sono ripulite dalle parti connettivali di maggior dimensioni e dal tessuto adiposo molle. I tagli così ottenuti sostano in appesi-

te celle frigorifere a bassa temperatura (di congelazione o refrigerazione), non superiore ai 7 °C. La macinatura deve essere effettuata in tritacarne, in stampi con fori compresi tra i 3 e gli 8 mm.

L'eventuale impastatura della carne e degli ingredienti (sale, pepe a pezzi e/o macinato e aglio) viene effettuata, in maniera omogenea, con macchine sottovuoto o a pressione atmosferica. L'insaccatura avviene in budelli naturali o artificiali di diametro non superiore a 75 mm, eventualmente legati in filza.

L'asciugamento dei salamini è effettuato a caldo (temperatura compresa tra 18 e 25 °C) e consente una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento; non possono comunque essere adottate tecniche che prevedano una fermentazione accelerata. La stagionatura prosegue per almeno 10 giorni, in locali con sufficiente ricambio di aria, a temperatura compresa fra 10 e 15 °C.

Etichettatura

La designazione della denominazione di origine controllata "Salamini italiani alla cacciatora" deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Denominazione di origine protetta". È consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non traggano in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

Stoccaggio e commercializzazione

Dopo la stagionatura, la successiva sosta deve garantire la conservazione e la salubrità del prodotto in condizioni normali di temperatura ambiente. I Salamini italiani alla cacciatora DOP sono immessi in commercio tutto l'anno e possono essere commercializzati sfusi o confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata, interi, in tranci o affettati. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di origine del prodotto.

In cucina e a tavola

I Salamini italiani alla cacciatora DOP vengono venduti pronti per il consumo. Tuttavia se si vuole continuare la stagionatura, per ottenere un prodotto più consistente e maturo, è consigliabile la conservazione in luoghi freschi e umidi, per esempio una cantina o nella zona inferiore del frigorifero. Prima di affettarlo si consiglia di pulirlo bene esternamente, per rimuovere eventuali muffe. Va gustato tagliato in fette sottili e, una volta iniziatosi, si ne consiglia la conservazione in frigorifero, possibilmente avvolto in uno strofinaccio di stoffa pulito. La pezzatura piccola li rende adatti a un'alimentazione moderna e sono l'ideale per scampagnate e picnic. Sono molto apprezzati come antipasto o all'ora dell'aperitivo.

