

Unici per storia e tradizione, espressione della cultura del territorio, i salumi appartengono al patrimonio alimentare italiano più antico che risale all'epoca romana. Con il passare dei secoli i salumi sono diventati sempre più importanti e la realtà artigianale dei norcini si è progressivamente evoluta in un'industria salumiera attenta alla cultura da cui deriva ma capace di innovare per ottenere standard qualitativi sempre più elevati.

Anche l'Europa riconosce la nostra tradizione e qualità assegnando i marchi DOP e IGP a ben 42 salumi italiani, circa un quarto del totale dei prodotti tipici europei a base di carne. In particolare, la Denominazione di Origine Protetta (DOP) identifica un prodotto la cui origine, trasformazione ed elaborazione ha luogo in un ambito geografico delimitato nel rispetto di una ben definita ricetta tradizionale.

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) indica un prodotto le cui qualità, ricetta e caratteristiche si possano ricondurre all'origine geografica, e di cui almeno una fase tra produzione, lavorazione e trasformazione avvenga in tale area delimitata. Oltre ad essere i più premiati in Europa i salumi italiani hanno un altro primato, sono i più esportati al mondo!



Territorio e tipicità



Recenti indagini nutrizionali sui salumi italiani hanno permesso di mostrare il rinnovato valore di carne suina e salumi, ottenuti grazie ai continui progressi delle tecniche di allevamento e delle tecnologie di produzione. Rispetto al passato oggi carne suina e salumi ricoprono un ruolo importante in una dieta equilibrata. Contengono meno grassi e meno sale, sono una piacevole e importante fonte di proteine nobili e vitamine del gruppo B, oltre ad essere particolarmente ricchi di ferro, fosforo, potassio e zinco. Tali dati nutrizionali rispettano l'attenzione e la dedizione che i produttori italiani di salumi hanno saputo riservare a questi aspetti, consentendo di offrire prodotti più leggeri, in linea con le moderne richieste nutrizionali, ma sempre gustosi. Il gusto dei salumi italiani è spesso anche protagonista a tavola. Grazie alla loro versatilità possono essere usati in tantissimi piatti, consumati da soli o come ingredienti, rappresentano la soluzione ideale nella preparazione di sformati, antipasti, secondi piatti o nell'aperitivo italiano.

Nutrizione e gusto



Salumi e carne suina: energia che è un piacere è una campagna di informazione e promozione delle carni fresche e dei prodotti trasformati della filiera suinicola, comprese le produzioni a denominazione di origine, realizzata dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è un consorzio volontario senza fini di lucro, nato nel 1985 per diffondere la conoscenza degli aspetti produttivi, economici, nutrizionali e culturali dei salumi promuovendo un patrimonio alimentare unico al mondo.

Tante le iniziative realizzate da IVSI in Italia: ricerche di mercato, analisi sui prodotti, seminari, degustazioni, eventi, pubblicazioni. Numerosi i programmi promozionali sviluppati all'estero: Germania, Francia, Inghilterra, Svezia, Finlandia, Belgio, Russia, Brasile, Stati Uniti, Canada, Corea del Sud, Hong Kong, Taiwan e Giappone.

Nel 2005 IVSI ha ideato il concept **SalumiAmo**®, un nuovo modo di intendere l'aperitivo che diventa un'esperienza sensoriale e culturale. Oltre al momento conviviale, infatti, centrali sono le informazioni sui salumi italiani, che vengono così degustati in modo piacevole e consapevole.

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ha creato anche il **Manifesto IVSI** che raccoglie i valori identificativi delle aziende produttrici di salumi, sintetizzati in: storia e tradizione, informazione e cultura, qualità e sostenibilità, legame con il territorio, stile di vita italiano, gioco di squadra e orientamento al futuro. 7 valori che testimoniano l'impegno delle aziende a favore dei consumatori.

www.salumi-italiani.it



Iniziativa realizzata con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo

Salumi italiani, un piacere che si rinnova ogni giorno



Prosciutto crudo

Frutto di un'arte secolare è uno dei salumi italiani più apprezzati (e imitati) all'estero. Gli ingredienti utilizzati sono piuttosto semplici, ma il prodotto che se ne ricava è prezioso. Fattore decisivo per il risultato finale è il clima nella zona di produzione. Si ottiene da cosce suine selezionate, che vengono rifilate e massaggiate con sale. Prodotti nutrienti e dal profumo fragrante, i prosciutti crudi italiani hanno un sapore delicato, gustoso e aromatico. Undici sono quelli che hanno ottenuto i riconoscimenti europei DOP o IGP, tra cui i DOP più noti sono il Prosciutto di Parma e il Prosciutto di San Daniele



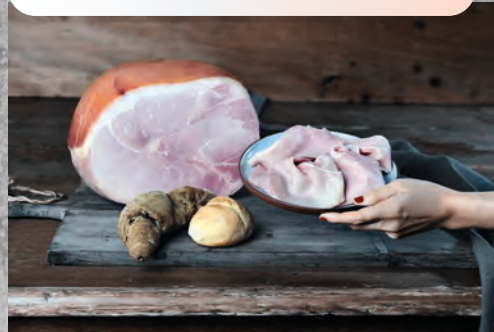
Prosciutto cotto

Salume relativamente 'nuovo', ha conquistato gli italiani divenendo uno dei salumi più consumati grazie al gusto delicato, al profumo tipico e alla consistenza morbida. La qualità dei prosciutti cotti italiani è legata a diversi fattori: materia prima, composizione della salamoia (cioè l'aromatizzazione), tecnologia di lavorazione e modalità di cottura. Messo in appositi stampi per avere la classica forma stondata, cuoce tra le 9 e le 12 ore, prima del confezionamento e della pastorizzazione. Fra i salumi più versatili in cucina, ha un ridotto contenuto di sodio e grassi ed è ricco di proteine nobili.



Mortadella

Profumo e sapore caratteristici e inconfondibili, ben equilibrati dalla presenza dei lardelli che danno dolcezza alle fette. Salume con origini secolari, la Mortadella Bologna ha ottenuto il riconoscimento IGP. Prodotto cotto a pasta fine, è fatto da una miscela di carni suine selezionate e finemente tritate, a cui si aggiungono lardelli, sale e aromi naturali, prima di essere insaccato. Segue poi la delicata fase di cottura, eseguita con speciali stufe in cui l'aria è portata a temperatura per contatto indiretto col vapore. Di forma cilindrica o ovoidale, esiste in varie dimensioni. L'altra IGP è a Prato.



Salame

Il salame viene considerato il più gustoso tra i salumi italiani e può vantarsi di essere una delle più antiche forme di conservazione della carne. Nei secoli si è evoluto in diverse varietà, con specialità per ogni regione (ben 16 sono DOP o IGP). I salumi italiani si distinguono per macinatura (fine, media o grossa) e ingredienti (aglio, peperoncino, semi di finocchio, vino, ecc.) che contribuiscono a dare a ogni tipo una spiccata personalità. Carne, grasso e spezie vengono macinati, insaccati e lasciati stagionare. È alla fine della stagionatura che ogni salame acquista il suo aroma tipico.



Tanti salumi, una tradizione unica

Unici per storia e tradizione, espressione della cultura del territorio, riconoscibili nel gusto, i salumi italiani sono tanto numerosi quanto vari. Ognuno ha una sua personalità e insieme formano un universo da esplorare e assaporare. Da provare la fragranza del Prosciutto crudo, l'inimitabile profumo e morbidezza della Mortadella, il gusto conviviale del Salame, la leggerezza speziata della Bresaola, la dolcezza inconfondibile del Prosciutto cotto, la versatilità della Pancetta, l'aroma tipico del Culatello e della Coppa, l'intensità aromatica dello Speck e il sapore caratteristico di Zampone e Cotechino.

Coppa e Capocollo

Prodotto tradizionale con una vasta gamma di sfumature di sapore e denominazioni. Deve il suo nome alla parte del maiale da cui deriva. La tecnica produttiva prevede la salagione con una mix di sale, pepe e spezie, e il consueto massaggio, per far penetrare gli aromi nelle carni; il prodotto viene poi avvolto in un budello naturale, legato stretto e fatto stagionare da 3 a 6 mesi. Di forma cilindrica, ha consistenza soda e compatta, sapore deciso e profumo caratteristico. La coppa piacentina e il capocollo di Calabria (anche in versione piccante) sono le due DOP. La Coppa di Parma è IGP.



Zampone e Cotechino

L'origine storica lo data agli inizi del 15° secolo e la sua fama è confermata da numerosi riferimenti letterari. Secondo diversi storici, gli abitanti di Mirandola (MO), durante un assedio della città, iniziarono a insaccare la carne tritata nelle zampe di maiale, per salvarla dalle razzie dell'esercito avversario. Cotechino e zampone, che differiscono per l'involucro, sono un mix di carni suine magre, grasso e cotenna, con l'aggiunta di sale e pepe. Esistono crudi o precotti e sono consumati soprattutto d'inverno e a Capodanno, come segno di buon auspicio. A Modena, gli unici IGP riconosciuti.



Bresaola

È una produzione tipica della Valtellina e solamente quella della provincia di Sondrio può fregiarsi del marchio IGP. La bresaola è il solo prodotto tradizionale ricavato esclusivamente da carne bovina: la coscia di manzo selezionato viene sgrassata e lavorata per ottenere tagli della giusta misura, che vengono immersi per circa 15 giorni in una miscela di sale e spezie. Al termine di questa fase, la bresaola insaccata in un budello viene lasciata a riposare in ambiente asciutto per circa 10 di giorni, per passare poi alla stagionatura, che si protrae per un periodo variabile da 1 a 3 mesi.



Speck

Espressione tipica dell'Alto Adige, lo Speck - che ha il marchio IGP - è prodotto secondo la regola tradizionale "poco sale, poco fumo e molta aria". Si ottiene da cosce di suino separate in tranci, da cui vengono eliminati cotenna e grasso in eccesso. La carne viene poi aromatizzata con sale, aglio, pepe, foglie d'alloro, bacche di ginepro, noce moscata e altre spezie. Segue il processo di affumicatura, fase delicata e importantissima, che avviene in appositi locali. La legna usata è quella di acero o faggio con bacche di ginepro. La stagionatura dura almeno 5 mesi, per garantire un equilibrio di aromi.



Pancetta

Prodotto versatile e antico, si presenta con un'alternanza di parti magre e grasse, che creano un piacevole effetto striato. Dopo la salatura e l'aromatizzazione con pepe ed eventuali altre spezie (chiodi di garofano, noce moscata, ecc.), riposa per un periodo di 10-15 giorni e infine stagiona per almeno 3 mesi. Esistono molteplici varianti: la più tradizionale è cilindrica o arrotolata, ma c'è anche la versione tesa o appiattita, con la variante affumicata. È utilizzata in molti piatti: primi, secondi, con frutta o semplicemente col pane. A Piacenza e in Calabria le due DOP italiane.

Culatello

Il culatello nasce lungo il Po, nella nebbia, fattore determinante per la sua stagionatura. L'arte di prepararlo, tramandata nel tempo, contiene in sé storia e caratteristiche uniche del suo clima. Prodotto con la parte superiore della coscia del suino, la più tenera e pregiata, è rifilato accuratamente, cosperso di sale e massaggiato, perché il sale penetri nelle carni; viene poi lasciato riposare. Insaccato in un budello naturale e legato a mano, col processo di stagionatura nelle cantine (circa 16 mesi) ottiene la classica forma a pera. Il Culatello di Zibello è l'unico DOP.

Istituto
Valorizzazione
Salumi Italiani



www.salumi-italiani.it

