SALUMI & CONSUMI

SUPPLEMENTO N.1 A SALUMI&CONSUMI
ANNO 14 - NUMERO 4 - APRILE 2021

ALL'INTERNO

Regione che vai, salame che trovi

Un viaggio in lungo e in largo attraverso lo Stivale con la guida Salumi d'Italia de L'Espresso. Alla scoperta di tipicità note e meno note.

GUIDA BUYER

Speciale salame

edizioni turbo by tesi mediagroup

Speciale salame

Il settore si è adattato ai nuovi trend di consumo. Con un sensibile incremento delle proposte in vaschetta e in tranci. Per intercettare le esigenze della 'nuova normalità'.

Prodotto che non conosce crisi, il salame si è adeguato alla 'nuova normalità' segnata dalla pandemia. Cresce l'offerta di vaschette, tranci e piccole pezzature. Quello che non è cambiato è il livello qualitativo dei tanti salumifici specializzati nella produzione di salame. Dalle specialità regionali fino alle classiche indicazioni geografiche – Felino e Finocchiona in testa – il settore si è adattato alla crescente domanda di prodotti confezionati, senza rinunciare a sperimentare e innovare su vari fronti. Non ultimo quello del benessere animale, del packaging ecosostenibile e della tracciabilità di filiera. A proposito di tipicità regionali, proponiamo anche una selezione di salami regione per regione, alla scoperta di prodotti noti e meno noti grazie alla guida Salumi d'Italia de L'Espresso.

Insomma, se il prodotto rappresenta perfettamente la salumeria tradizionale del Bel Paese, ciò non significa che il segmento si sia limitato a replicare salami 'vecchi'. Gli ultimi anni parlano chiaro: sono tante le realtà che hanno saputo innovare proponendo, per esempio, salami aromatizzati, da razze suine autoctone, biologici. A questa dinamicità si accompagna poi il prezioso lavoro dei consorzi, a cui è dedicata una sezione di questo speciale. Il loro lavoro è quello di tutelare i prodotti per proporli sui mercati italiani ed esteri in una veste sempre nuova, e in progetti di comunicazione studiati ad hoc.

Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO

Editore: Edizioni Turbo S.r.l.by Tespi Mediagroup
Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008.
Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158del 21 aprile 2005.
Poste Italiane SPA
Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004

Art. 1 Comma 1 - LO/MI
Periodico mensile
Anno 14 - numero 4 - Aprile 2021
Stampa: Ingraph - Seregno
Prezzo di una copia 1,55 euro - arretrati 7,55 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 30,00 euro via ordinaria.

L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati: Angelo Frigerio

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. la redazione si è curata di ottenere il copyright delle immagini pubblicate, nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze.

Pubblicazioni Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, DS DolcSalati & Consumi, Vini & Consumi, Grocery & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, Odeon Magazine, Gamestore Magazine, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.luxuryfb.com,www.technospia.it, www.beauty2business.com

Questo numero è stato chiuso in redazione il 9 aprile 2021

Terre Ducali

www.terreducali.it

IGOR FURLOTTI

"Per la nostra azienda il salame ha un'incidenza a volume e a valore che supera il 50%.

La strategia è quella di aumentare il contenuto di servizio in primis per il consumatore e contestualmente per il distributore: ecco perché la nostra proposta si sta orientando sempre di più verso il prodotto affettato oppure il trancio, quest'ultimo confezionato senza pelle in sottovuoto ed a peso calibrato.

Tra le referenze più importanti c'è sicuramente lo Strolghino, dove siamo leader di mercato. Il formato più performante ad oggi è lo sfuso venduto al banco.

Per quel che riguarda le novità, l'ultima è una confezione da ricorrenza a forma di libro, veramente originale, in cui proponiamo il nostro Strolghino in abbinamento con diversi prodotti: una birra artigianale, un vino dei colli parmensi, oppure uno spicchio di Parmigiano Reggiano ed aceto balsamico.

Per i prodotti firmati Terre Ducali, la Grande distribuzione resta il canale predominante in Italia con il 70%, seguita da ingrosso e industria, entrambe con il 15%.

Infine l'export: attualmente vale il 10% e i principali paesi di destinazione sono quelli nord europei".

IL GRAN LIBRO DEL SALAME DI TERRE DUCALI – L'ORIGINALE

Il Gran libro del salame di Terre Ducali: Unico e l'Originale presenta in modo accattivante, come in un racconto, il fiore all' occhiello della produzione dei salami di Terre Ducali SalameFelino Igp e Strolghino. Una confezione regalo, che insieme all'elegante e pratico coltello da salame, non si farà dimenticare.

Ingredienti

SALAME FELINO TERRE DUCALI IGP 350 grammi

Carne di suino, sale, vino bianco secco, pepe nero, aromi naturali, destrosio, zucchero, antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

STROLGHINO 240 grammi

Carne di suino italiano, sale, destrosio, zucchero, aromi naturali, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

Peso medio/pezzature

590 grammi

Caratteristiche

Una originale libro in cartone che racchiude, come in un racconto, i buonissimi salami della migliore tradizione di Parma: il salame Felino Igp, il classico salame della migliore salumeria parmense; e lo strolghino l' Originale di Terre Ducali, un prodotto con le migliori e selezionate carni di suino con un processo produttivo che ricorda la ricetta dei nostri nonni.

Confezionamento

Confezionato in atmosfera protettiva in vaschettta direttamete microondabile

Tempi di scadenza

60 giorni

Brizio

www.briziosalumi.com

GIANMARIO BRIZIO

"Il marchio Brizio, forte di una solida tradizione locale e di una storia importante inaugurata nel 1939 da Matteo Brizio (per tutti 'Nonno Materìn') in quel di Venasca (Valle Varaita, Cuneo), ha saputo crescere mantenendo fede alle proprie origini.

Brizio è infatti il risultato del lavoro costante e accurato di una famiglia, che nel corso degli anni, passo dopo passo, è riuscita, pur nell'evoluzione della propria struttura e della rete commerciale, a valorizzare il patrimonio norcino piemontese e in particolare cuneese, rispettando le ricette del fondatore, Nonno Materìn.

Oggi Brizio vanta una presenza capillare nei centri della moderna distribuzione organizzata e nei negozi al dettaglio di tutto il Nord Ovest, anche grazie alla stessa volontà di conservare la propria identità.

Tuttavia la visione aziendale non è rivolta solo al passato, ma anche al presente e al futuro: in primo luogo tenendo alti gli standard qualitativi legati alla sicurezza alimentare (FSSC 22.000 Global Food Safety Initiative) e avvalendosi delle certificazioni sulla tracciabilità del prodotto (ISO 22.005); in secondo luogo convertendo le varie fasi di produzione secondo i criteri gluten free, per poter soddisfare le esigenze di una fetta sempre maggiore di consumatori.

Venendo ai risultati più recenti, il 2021 è cominciato come lo scorso anno, confermando le crescite sulla famiglia dei salami, sia nelle grandi pezzature come Crespone e Salame della rosa, sia nelle piccole (Bocconcini, Filzette, Bocconcini, Valli di Cuneo e altri).

Tra le altre referenze in catalogo, abbiamo la linea di Salami Campagna e il Salame al Barolo. Il fiore all'occhiello di Brizio resta la linea premium I Porci Comodi, prodotta esclusivamente da maiali allevati all'aperto. SI tratta di suini che fanno tutta la fase dell'ingrasso completamente all'aperto, liberi di muoversi in grandi spazi (boschi e prati), nutrendosi sia di ciò che la natura spontaneamente offre (per esempio erba, radici, castagne, ghiande) sia di un'integrazione di mangimi vegetali appositamente studiati per il loro stile di vita più 'dinamico'. Il fatto di muoversi liberamente, grufolando e giocando fra di loro in completo regime di benessere animale, regala carni diverse, ricche di muscolo, ovviamente a fronte di un consumo di mangime superiore all'allevamento in stabulazione fissa e a tempi di ingrasso superiori.

Il risultato è apprezzabile nel prodotto finito: salami di altri tempi ai quali il consumatore si sta affezionando sempre di più. Ogni anno infatti il venduto di questa linea è in continua ascesa.

Il grande successo della gamma ha infatti spinto la proprietà a immettere nuovi capi negli allevamenti.

Parallelamente alla linea dei salami stagionati, anche la linea degli insaccati freschi (salsicce) è diventata sempre più strategica per il nostro business. Alla salsiccia di suino Piemontese, a quella di Fassone di Razza Piemontese certificato da Coalvi ora si aggiunge anche la salsiccia firmata 'I Porci Comodi' realizzata con le stesse carni dei salami della omonima linea".

SALAME AL BAROLO – LINEA FIORDIFESTA

Salame a grana grossa, insaccato in budello naturale (gentile) e legato a mano.

Ingredienti

Carne di suino (Origine: Italia), sale, vino Barolo Docg (2,5%), destrosio, spezie, antiossidante E301, conservanti: E252-E250.

Peso medio/pezzature

400 grammi circa

Caratteristiche

L'accurata selezione della materia prima (spalle, pancette e trito di prosciutto) di esclusiva origine nazionale, viene impreziosita nella esclusiva ricetta con l'aggiunta del più Nobile dei Vini Piemontesi, il Barolo Docg in percentuale del 2,5% dell'impasto. Il consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani ne autorizza la denominazione e con apposita indicazione in etichetta.

Confezionamento

Tal quale.

Tempi di scadenza

180 gg dalla data di produzione.

Fumagalli

www.fumagallisalumi.it

ARNALDO SANTI

"Fumagalli è da anni in prima linea nel garantire condizioni di benessere animale superiori a quelle previste dalla normativa europea in tema. Questo, anche nel segmento salame, rappresenta un valore aggiunto: il comparto, che si articola in produzioni biologiche e tradizionali, pesa a volume il 18%, con un'incidenza del 10% dei salami interi e dell'8% di quelli affettati.

I formati più dinamici sono sicuramente gli affettati per quanto riguarda i mercati esteri, e i salami interi in Italia. Le pezzature più richieste sono quelle da 150 a 400 grammi nei prodotti sfusi. Tra le novità nel comparto, segnaliamo una linea da suino nero della Lomellina, una razza autoctona che abbiamo recuperato grazie ad alcuni allevatori piemontesi, particolare sia per il manto caratteristico, sia per la carne marezzata e dal sapore deciso. Chiamato 'Sbrisolone', il salame è proposto nella pezzatura da 400 grammi. Si caratterizza per la macinatura 'a caldo', dopo la macellazione, prendendo tutte le precauzioni per preservare la salubrità del prodotto. In catalogo anche un salame gentile da 800 grammi, sempre da suino nero della Lomellina. Lanceremo inoltre entro giugno un salametto bio in flow pack, ideale per il mercato estero ma con buone prospettive anche sul mercato interno.

In Italia, le vendite di salame pesano circa il 35%, con una quota preponderante della Gdo (25%) seguita dal normal trade (10%). Il restante 65% viene sviluppato all'estero, dove i mercati più interessanti sono Inghilterra, Germania e i Paesi del Nord Europa. Ma siamo presenti anche in numerosi mercati extra europei".

SALAME GENTILE (DA SUINO NERO DELLA LOMELLINA)
Preparato con carni selezionate di suini italiani pesanti di razza 'nero della Lomellina'. Le carni vengono salate ed aromatizzate come da nostra ricetta di antica tradizione e successivamente macinate. Insaccato in budello naturale, viene successivamente legato a mano e stagionato in stanze sapientemente arieggiate. La lenta stagionatura conferisce al salame una consistenza morbida, un colore rosso rubino intenso ed un sapore tipico di prodotto stagionato.
Ingredienti
Carne di suino, sale, vino, destrosio, spezie, antiossidanti: ascorbato di sodio e acido ascorbico, conservanti: nitrato di potassio e nitrito di sodio, aroma naturale. Budello non edibile.
Peso medio/pezzature
800 grammi circa. Quattro pezzi per cartone.
Caratteristiche
Carne di suini italiani pesanti, nati, allevati e macellati in Italia. Allergeni assenti.
Confezionamento
Prodotto non preconfezionato.
Tempi di scadenza
Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dallatana

www.dallatana.it

RENATO DALLATANA

"La produzione di Salame Felino Igp incide in termini di volume al 10% e a valore 15% sul fatturato della nostra azienda. Produciamo Salame Felino Igp di alta qualità, perché lavorato completamente in modo artigianale con carni selezionate. È un prodotto naturale e salutistico, non contiene conservanti – se non quelli necessari a garantire la sicurezza sanitaria del prodotto per il consumatore – ed è privo di glutine. Proponiamo il Salame Felino Igp in due formati, il Felino lungo tradizionale dal peso di circa 750 grammi e il tipo Corto di circa 400 grammi. Proponiamo anche il trancio confezionato sottovuoto incartato.

Per quanto riguarda le novità, la principale è rappresentata dal metodo produttivo, caratterizzato da una stagionatura più naturale in cantine interrate che richiamano i profumi e gli aromi del salame di campagna. A livello di canali, distribuiamo il nostro Felino Igp prevalentemente presso ristoranti e negozi specializzati del dettaglio tradizionale. Infine, per quanto riguarda l'export, finora è una quota piuttosto limitata, ma è intento dell'azienda approfondire l'interesse che alcuni buyer hanno dimostrato sulla qualità del nostro prodotto, in modo particolare in alcuni paesi europei".

SALAME FELINO IGP
Il Salame Felino Igp si ottiene utilizzando pregiate carni di suini selezionati secondo quanto prescritto dal Disciplinare di produzione. Le carni scelte vengono miscelate alla concia e insaccate in budelli naturali di suino (culare o gentile o filzetta), come definito dal Disciplinare. Il salame può essere consumato dopo un periodo minimo di 25 giorni di stagionatura.
Ingredienti
Carne di suino, sale, vino, spezie, conservanti E252, E250. Coadiuvante tecnologico: budello di suino.
Peso medio/pezzature
Corto sfuso: Kg. 0,500 / 0,600
Corto sottovuoto: Kg, 0,400 circa.
Lungo sfuso: Kg. 0,700 / 0,800
Lungo sottovuoto: Kg. 0,600
Caratteristiche
Carne origine Italia
Confezionamento
Sfuso: confezionato in cartoni idonei al contatto con alimenti.
Sottovuoto: intero o tagliato a metà, confezionato in sacchetti di plastica certificati per uso alimentare e posto in cartoni idonei al contatto con alimenti.
Tempi di scadenza
Shelf life sfuso: consigliati massimo sei mesi oltre i 25 giorni di stagionatura previsti.
Shelf life sottovuoto: consigliati massimo quattro mesi dalla data di confezionamento.

Salumificio Micad

www.salumificiomicad.it

MICHELE MARCON

"Rispetto alla nostra produzione, il salame vale il 31% a volume e il 33% a valore. Siamo specializzati nel servire la Grande distribuzione (canale che per noi vale quasi il 90%) con prodotti di nicchia di altissima qualità, con forte attenzione alla selezione delle carni, vera chiave per eccellere. Il nostro prodotto di punta è il salame nostrano veneto, nelle versioni sia dolce che con aglio, che vendiamo intero in pezzature da 700 grammi".

SALAME NOSTRANO VENETO DOLCE
Prodotto di salumeria tipico, a base di carne suina, insaccato in budello naturale e stagionato. Prodotto con carni di origine Italia.
Ingredienti
Carne di suino, sale, spezie, destrosio, aromi naturali, antiossidante: E301, conservanti: E252, E250.
Caratteristiche
Colore e aspetto al taglio:
Colore rosso caratteristico, leggermente opaco, bianco limitatamente alle parti grasse. Pasta di grana medio grossa, con particelle di grasso distribuite uniformemente e coesione delle componenti muscolari e adipose.
Odore:
Tipico del prodotto stagionato, aromatico e speziato, invitante e intenso.
Sapore:
Tipico del prodotto, dolce e maturo, armonico ed equilibrato.
Consistenza:
Morbida e compatta, con tenuta della fetta.
Peso medio/pezzature
600 grammi.
Confezionamento
Salame sfuso
Tempi di scadenza
180 giorni dalla data di produzione.

Golfera

www.golfera.it

Il salame rappresenta una quota molto rilevante dell'azienda. L'offerta spazia dai classici italiani (Milano, Napoli, Cacciatore Dop, Felino Igp e altri) alle tipicità con il Salame Romagnolo, la passita chiamata Primizia, lo Strolghino, il salame con semi di finocchio e molte altre referenze. La più importante è il Golfetta, realizzato con carni di prosciutto da coscia di suino italiano proveniente dal circuito Dop prosciutto di Parma e di San Daniele, con una percentuale di grasso massima, sul prodotto finito, pari a 11% (ben il -60% rispetto alla media dei salami fonte Inran 2009).

Un'altra referenza dell'azienda è Bresì, con carni di manzo italiano e un contenuto di proteine pari al 30% e il 3% di grassi. Il Dolcemagro, salame di suino italiano macinato a grana grossa, ha una percentuale di grassi pari al 13%. Disponibili interi e affettati, questi prodotti fanno parte della linea 'Tutto il gusto della leggerezza'. C'è poi il Salamagro 100% suino, prodotto con carni italiane, con un contenuto di grassi del 60% inferiore rispetto ai salami tradizionali e il Salamagro 100% tacchino, anche questo di provenienza italiana. Tutti riportano il marchio Aic della 'Spiga barrata' che certifica l'assenza di glutine e sono preparati con sale marino iodato e non contengono latte e derivati. I Salamagro vengono offerti in pratiche vaschette da 50 grammi, a peso fisso e conservati in atmosfera protettiva. La linea Nobili Sapori comprende salamini da 100 grammi a peso fisso: Strolghino, al peperoncino piccante calabrese 'Casalino' e al tartufo nero d'Alba in scaglie: tutti realizzati da cosce di suino provenienti dal circuito Dop.

GOLFETTA
Salume stagionato realizzato con carne di prosciutto da coscia di suino italiano proveniente dal circuito Dop.
Ingredienti
Carne di suino, sale iodato, aromi naturali, destrosio, saccarosio, spezie, piante aromatiche, antiossidanti: E301, E300, conservanti: E252, E250.
Peso medio/pezzature
Vaschetta da 100g a peso fisso
Caratteristiche
- A ridotto contenuto di grassi: -60% rispetto allla media dei salami, fonte INRAN 2009
- Certificato dall'Associazione Italiana Celiachia col marchio Spiga Barrata per l'assenza di glutine
- Preparato con sale marino iodato
- Senza latte e derivati
- Solo carni da suini nati, allevati e macellati in Italia
Confezionamento
Preaffettato in atmosfera protettiva
Tempi di scadenza
90 gg dal confezionamento

Boschi Fratelli

www.boschifratelli.com

GAIA GUALERZI

"Attesa e lentezza nel processo di stagionatura, metodi di produzione rispettosi della materia prima selezionata, carni 100% italiane: questi i valori dei prodotti Boschi Fratelli, tradizione di qualità da oltre 100 anni.

Tutta la gamma prodotti Boschi Fratelli è stata sottoposta ad un ampio restyling grafico finalizzato a comunicare il posizionamento premium di tutto l'assortimento con una nuova veste grafica che si caratterizza per semplicità ed eleganza, grazie alla scelta del colore blu, identificativo della marca e dell'oro che ne sottolinea il posizionamento elevato.

Protagonista della gamma il Salame Felino Igp: solo carni 100% italiane, stagionato lentamente al naturale per più di un mese presso lo stabilimento di Felino.

Inoltre il salame Felino Igp Boschi Fratelli non necessita dell'utilizzo di starter grazie all'impiego di materie prime altamente selezionate".

SALAME FELINO IGP
Dal sapore intenso e delicato, aromatizzato da piccole perle di pepe nero. Un gusto che non si può descrivere e nemmeno imitare.
Ingredienti
Solo carni 100% italiane
Senza starter
Senza zuccheri aggiunti
Senza glutine e derivati del latte
Peso medio/pezzature
0,9 e 0,5 Kg
Disponibile anche in vaschetta da 90 grammi e 60 grammi.
Caratteristiche
Grazie all'impiego di materie prime di elevata qualità, il Salame Felino Boschi non necessita dell'utilizzo di starter.
Stagionatura minima
30 gg.

Gualerzi

https://arcagualerzi.it/

ELVIRE DEPERROIS

"Il comparto salame incide circa il 20%, sia in volume che in valore. Si tratta quindi di una famiglia di prodotti molto importante per Gualerzi. Produciamo tre tipi di salami, tutti legati al territorio parmense. Il nostro fiore all'occhiello è il Salame Felino Igp, in particolare il Riserva Gualerzi che si ottiene con una stagionatura ancora più lunga e più lenta, e si vende sia intero che tagliato a becco sottovuoto. Altra referenza con ottime performance è Il Salame Antica Emilia, infine non possiamo non citare lo Strolghino, ottenuto con le rifilature magre del culatello e proposto principalmente pelato sottovuoto a peso fisso.

Per rispondere alla domanda della Gdo, abbiamo recentemente sviluppato la possibilità di fare un peso fisso sul trancio di Salame Felino Igp a becco sottovuoto di 350 grammi; inoltre, siamo in grado di proporre tutti i nostri salami affettati in vaschetta di carta riciclabile.

Tra i canali distributivi, i salami firmati Gualerzi vengono venduti nell'Horeca soprattutto nei formati tradizionali, insaccati in budello naturale e legati a mano. Nella Gdo, i formati variano tra intero, a becco sottovuoto oppure affettato. Per la produzione dei nostri salami, infine, usiamo solo carne italiana e tagli pregiati e la lavorazione rimane artigianale".

SALAME FELINO IGP - RISERVA GUALERZI
La denominazione di questo prodotto tipico è riferita all'area geografica della Provincia di Parma in cui è ubicato il paese di Felino, dove storicamente veniva prodotto.
Apprezzato per la sua fragranza e delicatezza, Il Salame Felino Igp è ottenuto dalla lavorazione dei tagli pregiati di sottospalla e pancetta suina, selezionati e macinati, aromatizzati con vino bianco e pepe nero intero.
Il Salame Felino Igp Gualerzi viene insaccato in budello naturale di suino, di pezzatura maggiore, legato a mano con spago e sottoposto a una più lunga stagionatura. Per degustarlo al meglio, si consiglia di affettarlo a coltello, con un taglio obliquo dello spessore di un grano di pepe.
Ingredienti
Carne di suino, sale, vino bianco, destrosio, spezie; antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.
Peso medio/pezzature
Intero: 0,8kg/0,9kg
Trancio a becco peso fisso: 350 grammi.
Confezionamento
Intero, tagliato a becco sottovuoto. Possibile peso fisso.
Tempi di scadenza
180 gg.

Salumificio Romano Mainelli

www.salumificiomainelli.com

MAURO MAINELLI

"Il salame è il principale prodotto della nostra azienda, e vale circa il 90% sia a volume che a valore. Attualmente il salame più performante è il Milano.

La nostra strategia prevede il lancio di una linea particolare, la 'Mainelli 1877', che contempla esclusivamente prodotti particolari e di altissima qualità, tra cui il nuovo salame al gorgonzola. Circa il 40% della nostra produzione viene venduta a grossisti e distributori, il 20% a salumifici, il 15% alla salumeria tradizionale, un altro 15% in Grande distribuzione e il restante 10% al canale Horeca. Attualmente la quota export è del 4% e i mercati in cui operiamo sono Belgio, Svizzera, Germania e Romania. Puntiamo molto su questo canale, e abbiamo l'obiettivo di raggiungere il 12% entro fine anno. Ci sono già contatti avanzati con Polonia, Olanda e Croazia".

'IL BLU' SALAME AL GORGONZOLA
Il Blu viene realizzato solo con selezionati tagli di carne suina italiana con l'aggiunta di gorgonzola Dop. È insaccato a mano in budello naturale e legato. Dopo 40 giorni di lenta stagionatura è pronto per la vendita.
Ingredienti
Carne di suino origine Italia, gorgonzola (11%), sale, aromi, aromi naturali, destrosio, spezie. Antiossidante: ascorbato di sodio, acido ascorbico. Conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.
Peso medio/pezzature
500 g circa
Caratteristiche
100% italiano, Il Blu è un salame dolce a macinatura grossa caratterizzato da un leggero retrogusto di gorgonzola. È senza glutine e naturalmente privo di lattosio.
Confezionamento
Intero sfuso, in sacchetto di cotone e in tranci sottovuoto
Tempi di scadenza
Sottovuoto 90 gg.

Rondanini

www.rondaninisalumi.com

ANNAMARIA BRUNO

"Il salame ha una incidenza rilevante per la nostra azienda: vale circa il 40% del fatturato. Tra i plus dei prodotti firmati Rondanini, c'è la grande attenzione all'aspetto salutistico, con un limitato contenuto di grassi e scelte molto attente sulla carne, solo italiana per la nostra Rondinella; inoltre, la nostra produzione è ancora molto artigianale, con prodotti lavorati e legati a mano con grande cura. Tra i salami interi, Rondinella è il nostro prodotto di punta, sia nel tradizionale che nel biologico, ma anche i tranci di Salame Milano vengono molto richiesti ed apprezzati. Una buona parte della produzione conto terzi è invece dedicata al salame ed alla schiacciata piccante, destinati essenzialmente al Sud e all'estero. Quanto ai canali di vendita, per ora Rondanini non è presente nella grande distribuzione. Abbiamo clienti distributori all'estero, che si rivolgono a gastronomie e piccoli negozi selezionati per il biologico, mentre in Italia effettuiamo vendite dirette a negozi di alta gamma ed ai consumatori finali attraverso il nostro shop online. Infine l'export: riguarda attualmente circa il 10% di tutta la produzione e il nostro continente di riferimento è l'Europa, dove siamo presenti in Germania, Francia e Belgio".

RONDINELLA
Salume crudo stagionato prodotto con carne di puro suino macinato fine. Senza glutine.
Ingredienti
Carne di suino (origine: Ue), sale, zucchero, destrosio, aromi, spezie. Antiossidante: E301. Conservante: E250, E252.
Peso medio/pezzature
200 grammi.
Caratteristiche
Aspetto invitante e caratteristico, con impasto a grana medio/fine; colore caratteristico con parte del muscolo rossa e lardo di colre bianco/bianco rosato; aroma gradevole, aromatico e tipico del salame; sapore gradevole, giustamente sapido e con leggere note speziate del pepe.
Confezionamento
Budello
Tempi di scadenza
60 gg.

Raspini: maestri salumieri dal 1946

La storica azienda piemontese ha in catalogo diverse referenze nel comparto salame. Tra cui l'innovativo Raspinotto, da carne 100% italiana, in formato da 180 grammi. Disponibile in versione classica e aromatizzata.

Raspini offre al consumatore un'ampia scelta di prodotti, dal salame intero di diverse tipologie e formati, fino all'affettato in vaschetta. La produzione di salame è un comparto considerevole e quindi seguito con la massima attenzione.

Il nuovo Raspinotto

Sempre alla ricerca dell'alta qualità e dell'innovazione, in un prodotto che rappresenta con la sua continuità la storia aziendale, Raspini lancia sul mercato, dal mese di marzo 2021, il Raspinotto.

Il Raspinotto è molto di più di un salame, è un vero e proprio brand, una innovativa linea, dove l'alta qualità e la ricerca vanno oltre le indiscutibili caratteristiche del prodotto e interessano anche il packaging.

L'impasto, in grana medio-fine del Raspinotto e di sola materia prima 100% italiana, è insaccato in budello naturale ed è caratterizzato dal perfetto equilibrio fra parte magra, ricavata da spalle, e parte grassa sgranata. È aromatizzato con l'aggiunta di pepe in polvere di prima qualità.

Il Raspinotto è un salame dal sapore inconfondibile, dalla consistenza soda, compatta e dal profumo intenso. Il formato da 180 grammi è il più fruibile e comodo: immancabile per gli aperitivi o come stuzzichino prima di un pranzo, ma anche per accompagnare una merenda genuina e della tradizione.

È in vendita in singoli pezzi e nel maxi-formato da nove pezzi confezionato in flow pack, una tipologia di confezionamento pensata appositamente per il dettaglio e per i banchi gastronomia, poiché consente al punto vendita di aprire la confezione, far respirare il prodotto e offrire al consumatore un salame con le migliori caratteristiche organolettiche e nel momento migliore della stagionatura. Il Raspinotto, così confezionato, è infatti totalmente protetto dagli agenti esterni così da mantenere più a lungo la stagionatura ottimale.

Particolare attenzione merita la linea Raspinotto Ambient, dove oltre al Raspinotto classico, si aggiunge la golosa proposta degli aromatizzati al tartufo, ai semi di finocchio e al peperoncino.

Tutti confezionati con l'innovativo packaging in flow pack Ambient che ne consente la comoda conservazione fuori frigo. Per i punti vendita è disponibile in confezioni singole o nel pratico e dedicato espositore da 16 pezzi.

Specialisti del Salame Piemonte Igp

Il Salame Piemonte Igp, uno dei prodotti top per Raspini, ha ricevuto quest'anno il Superior Taste Award con 3 Stelle assegnato dalla giuria dell'International Taste Institute composta dai migliori Chef e Sommelier del mondo.

Il metodo di valutazione è basato su cinque criteri internazionali e certificati (AFNOR XP V09A standards) di analisi sensoriale: la prima impressione, la visione, il sentore olfattivo, il gusto, la consistenza.

Proprio la severità del metodo di valutazione e l'indiscutibile competenza della giuria rendono evidente lo straordinario risultato raggiunto da Raspini, gratificando l'impegno aziendale nel perseguire l'obiettivo dell'altissima qualità. La certificazione Igp del Salame Piemonte è il riconoscimento europeo che sancisce la qualità di una ricetta tipica risalente al 1700.

La ventilazione moderata tipica del territorio e la presenza di Föhn favoriscono la maturazione ottimale delle carni anche con stagionature più brevi, per questo il Salame Piemonte Igp ha un gusto equilibrato e non acido e, per tradizione, si consuma morbido.

Raspini, per questo importante salame, ha scelto di utilizzare solo le migliori carni suine provenienti da allevamenti piemontesi, ben di più di quanto richiesto dal disciplinare.

Vengono quindi impiegati esclusivamente tagli nobili e freschi: spalla per la parte magra, a cui vengono accuratamente rimossi nervi e parti grasse, e pancetta per la parte adiposa. La grana media dell'impasto rende distinguibile l'alta qualità della materia prima: i lardelli sono ben riconoscibili e l'assenza di nervi è verificabile a occhio nudo.

Il vino rosso è ingrediente essenziale e caratterizzante del Salame Piemonte Igp: Raspini utilizza nell'impasto solo Barolo Docg da uve Nebbiolo in purezza.

Considerato massima espressione dei vini piemontesi, contribuisce ad arricchire il salame di note complesse: ai sentori fruttati e speziati si aggiungono quelli derivati dall'affinamento del Barolo in legno.

Anche le spezie sono frutto di meticolosa ricerca: pepe nero in grani di elevata qualità, aglio fresco, chiodi di garofano e noce moscata.

La selezione della materia prima e degli ingredienti conferisce al Salame Piemonte Igp un aspetto e un sapore unico. La fetta, al taglio, ha un colore rosso rubino, con un perfetto equilibrio tra carni magre e grasse, la consistenza è morbida e compatta, il profumo delicato ha aromi di aglio e vino, il gusto è dolce e raffinato, mai acido, leggermente speziato, con una buona persistenza aromatica.

Un'offerta ampia e articolata

La stessa cura e ricerca che Raspini dedica ai prodotti top di gamma è riservata a prodotti più performanti come il Salame Milano, che rappresenta circa il 40% delle vendite della categoria, segno tangibile di quanto l'investimento sulla qualità della materia prima sia premiante.

Grazie al suo gusto delicato, questo prodotto incontra il consenso di gran parte dei consumatori. Frutto dell'accurata selezione delle migliori carni italiane, il Salame Milano è prodotto con soli tagli nobili come il magro di spalla, ha una macina fine dal sapore gradevole, arricchito da un bouquet di prelibati aromi: noce moscata, aglio, pepe nero e chiodi di garofano. L'insaccamento in budello naturale e la lunga stagionatura fanno di questo salame un monumento all'eccellenza della salumeria italiana.

La priorità per Raspini è oggi rappresentata dalla qualità e dall'origine delle carni, è infatti in aumento l'offerta di prodotti con carni al 100% italiane.

In tutti i salami pone la massima attenzione per mantenere la tipicità e il rispetto delle ricette originali, proprio per garantire l'eccellenza del prodotto.

Clai, ritorno alle origini

La cooperativa presenta Imola 1962, l'innovativo salame senza conservanti. Frutto di due anni di sperimentazioni, è un prodotto unico e con una lista ingredienti cortissima.

Imola 1962 è un salame unico nel suo genere. Con le stesse caratteristiche dei prodotti genuini e casalinghi, perché del tutto privo di conservanti. Una rivoluzione che non poteva arrivare che da Clai, cooperativa imolese da sempre protagonista del settore salame con i suoi prodotti 100% italiani, da filiera tracciata e da materia prima selezionata. Imola 1962, messo a punto in occasione del 59esimo compleanno della cooperativa, è un prodotto che non ha nulla da invidiare agli insaccati realizzati 'come una volta' da macellerie e salumerie specializzate, quindi senza nitriti e nitrati. "Avevamo l'esigenza di realizzare qualcosa di unico", spiega Gianfranco Delfini, responsabile marketing di Clai. "Il percorso di ricerca è durato circa due anni. Del resto, togliere nitriti e nitrati è un rischio, si sa. Ma abbiamo continuato a lavorare e ad approfondire, anche in forza delle evidenze emerse dalle nostre ricerche di mercato, secondo cui c'è una forte domanda di prodotti il più possibile naturale, animal welfare e con una lista ingredienti corta".

Fondamentale è stato il lavoro a stretto contatto con il Centro interdipartimentale di ricerca industriale agroalimentare dell'Università di Bologna: "Una lunga serie di esami di laboratorio, campionature, test, analisi e controanalisi ha portato alla realizzazione di un prodotto totalmente in linea con il sistema d'identità valoriale di Clai, ma attento a capitalizzare le opportunità che l'innovazione tecnologica mette oggi a disposizione", prosegue Delfini. Alla realizzazione del prodotto ha contribuito anche il gruppo di studio del progetto di filiera 'Produzione salame senza nitrito', coordinato dal Centro ricerche produzione animale (Crpa) di Parma.

Pochi ingredienti selezionati

Il rivoluzionario salame firmato Clai può contare su una lista ingredienti corta e trasparente: carne 100% italiana, sale, zucchero, pepe, vino e un pizzico di aglio. Stagionato otto settimane, è disponibile in due tipologie: 400 grammi sfuso, 200 grammi sottovuoto.

Un grande potenziale

"Imola 1962 è un altro tipo di prodotto, 'da valore'. Un ritorno alle origini che è un tassello della nostra storia e della tradizione di Clai, permette di non dimenticare i valori su cui è nata la cooperativa, su tutti quello del 'saper fare' e dell'artigianalità dei prodotti". Inoltre, in un contesto come questo, dove domina l'incertezza e ci si 'attacca' a ciò che è più vero e genuino, il lancio di questo prodotto capita a fagiolo: "La casa e il cibo – ce ne siamo accorti tutti nell'ultimo anno – restano due capisaldi per gli italiani. In tempi di pandemia, scommettiamo anche noi su questi due baluardi, offrendo l'opportunità di gustare una prelibatezza naturale tra le mura domestiche".

Sul fronte della Gdo, l'idea è quella di puntare sul salame da 200 grammi sottovuoto, con una battuta di cassa importante, è vero. Ma va sempre ricordata l'unicità del prodotto e il valore aggiunto che porta con sé. "Quanto all'export", continua il responsabile marketing, "mercati come Francia, Germania e Nord Europa sono più che mai interessati a proposte come quella di Imola 1962. Sappiamo bene che in quelle aree c'è una crescente richiesta di prodotti naturali, biologici e all'insegna del benessere animale. Pur non essendo bio, questo salame condivide alcuni elevati standard di qualità molto apprezzati dai consumatori europei".

L'importanza di 'metterci la faccia'

"Anche per questo inizio '21, abbiamo confermato l'idea di rappresentare Clai attraverso le persone. Gli stessi valori di brand vengono rappresentati anche sui vari account social. Il brand rappresenta italianità, filiera, tracciabilità, controllo dai campi alla tavola, responsabilità sociale, felicità e realizzazione delle persone che entrano in contatto con la cooperativa", nota Delfini. E a ulteriore dimostrazione del senso di appartenenza a una grande comunità che anima chi lavora in Clai e dell'importanza di 'firmare' i prodotti, ogni Imola 1962 ospiterà sull'etichetta una firma speciale, quella di Gabriele Gardini. È un giovane ricercatore che ha seguito il processo di nascita di questo nuovo prodotto, dapprima come studente della facoltà di Scienze e tecnologie alimentari dell'Università di Bologna e in seguito come dipendente di Clai.

Gli affettati premium

Ma le novità non finiscono qui. Oltre al Bellafesta e alla Passita in vaschetta, lanciati nei mesi scorsi, Clai arricchisce il suo catalogo con due nuove referenze nel comparto salame affettato. "Sono il salame Ungherese e il salame Milano a lunga stagionatura. Gustosi e delicati, dal profumo persistente grazie ai tanti giorni di stagionatura a cui sono sottoposte le carni 100% italiane di alta qualità della Filiera Clai: oltre 80 giorni per il Milano e 100 per l'Ungherese. Anche queste referenze sono proposte nell'elegante vaschetta da 90 grammi", conclude il responsabile marketing.

Salumificio Val Rendena

www.salumificiovalrendena.it

ANDREA GASPERI

"La produzione di salami stagionati incide sia in volume che in fatturato circa il 10% sul totale.

Il Salumificio Val Rendena è nato proprio producendo salami stagionati e la lunga esperienza ci ha permesso di conoscerne le più antiche tradizioni e ricette, pertanto tutti i nostri salami richiamano una forte tradizione e artigianalità. Nostra prerogativa è utilizzare solo materia prima italiana di altissima qualità e budello naturale per rispettare la storia che questi prodotti locali portano con sé.

Tutti i salami della nostra gamma sono prodotti con sola carne italiana di eccellente qualità. Le referenze più importanti sono il Salame Rendena all'aglio e il Vero Salametto, la Luganega Trentina Stagionata nella versione classica e certificata Qualità Trentino, il Diavoletto del Trentino. I primi due si distinguono per il leggero profumo d'aglio fresco, ingrediente tipico dei salami della nostra Val Rendena, mentre la seconda denota un gusto molto delicato ed è prodotta nel rispetto di una ricetta più diffusa sul territorio provinciale. Entrambi i prodotti sono insaccati in budello naturale e seguono le più antiche ricette locali. Il Diavoletto si distingue per il suo color paprika, la leggera affumicatura naturale e tutto il gusto della carne italiana di qualità macinata a grana media. Il formato più apprezzato è sicuramente quello classico sfuso da 250 grammi, ideale da mettere in tavola come antipasto, da gustarsi a merenda con il pane o per un piacevole pic-nic. Tra le novità, abbiamo aggiunto all'assortimento due buste da 80 grammi di salametti preaffettati: una busta di Diavoletto del Trentino, una deliziosa salsiccia piccante leggermente affumicata e una busta di luganega stagionata certificata Qualità Trentino, un marchio che protegge e garantisce tradizione e genuinità delle eccellenze gastronomiche della Provincia di Trento.

Inoltre sono disponibili tutti i salami del nostro assortimento anche in confezione riciclabile microforata, la quale aiuta il prodotto a preservarne la freschezza e ad allungarne la durata sia nei punti vendita che a casa. Il canale in cui è presente tutta la linea è la grande distribuzione e, più in generale, tutto il mondo della vendita al dettaglio, superando l'incidenza dell'85% sul totale delle vendite della linea insaccati stagionati".

DIAVOLETTO DEL TRENTINO
SALSICCIA PICCANTE STAGIONATA

Una piacevole novità che stuzzica il palato, il nostro 'Diavoletto del Trentino' è una salsiccia piccante stagionata con un leggero retrogusto affumicato che lo rende unico. Il connubio di piccante e leggera affumicatura rende questa salsiccia stagionata molto gustosa e gradevole. Ottimo da abbinare alle pizze, perché anche se cotto, non si secca e non si arriccia. Ottimo anche per antipasti o un panino sfizioso.

Caratteristiche

Prodotto con sola carne di puro suino italiano. Macinatura media. Magro. Senza glutine e senza lattosio.

Si presenta con un colore rosso paprika per la parte magra e bianco/rosato per la parte grassa.

Ingredienti

Carne di suino pesante Italiano, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali. Antiossidante: E300, E301. Conservante: E252

Confezionamento

Sfuso.
Singolo sottovuoto
In confezione da cinque pezzi sottovuoto
Dritto in confezione da quattro pezzi da 650 grammi l'uno
Affettato in buste da 80 grammi.

Tempo di scadenza del prodotto sottovuoto

60 giorni la busta di affettato.
120 giorni la confezione sottovuoto.

Temperatura di conservazione

Non superiore a 7°C se sottovuoto.
Ambiente se sfuso.

Segata

www.segata.com

RAFFAELE DELLA CORTE

"Il salame costituisce il 15% circa della produzione aziendale, sia a volume che a valore. L'intera produzione è inserita nel prontuario Aic per i celiaci e puntiamo molto su questo fattore. La nostra è una produzione segmentata sulle singole Regioni: ad esempio, salame dolce Napoli sul mercato campano, lucanica in Trentino, sopressa in Veneto, paesana per la Sicilia. Un salame particolarmente performante è la salsiccia dritta a bastone per l'Horeca. Siamo in grado di produrre tutte le pezzature, dai trancetti da 200 grammi al chilo e mezzo del salame Nostrano, passando per gli 800 grammi del dolce Napoli. Le vendite sono ripartite omogeneamente per tutti i canali. Per quanto riguarda l'export, siamo presenti in Germania e nei Paesi emergenti dell'Est come Albania e Romania".

SALSICCIA NAPOLI PICCANTE DRITTA

Realizzata con macina grossa e insaporita con spezie, senza fonti di glutine né derivati dal latte.

Peso medio/pezzature

500 g

Caratteristiche

Il formato a bastone la rende adatta al taglio a fettine come ingrediente per la pizza.

Tempi di scadenza

120 gg.

Effesalumi: italianità in ‘Punta di coltello’

L’azienda presenta i salami da carne di suino ‘Origine: Italia’ in versione dolce e piccante.
Insaccati in budello naturale e con ingredienti selezionati.
Senza allergeni, glutine, lattosio e derivati del latte.

Effesalumi presenta due salami 100% italiani: Punta di coltello dolce e Punta di coltello piccante.

Entrambi sono caratterizzati da carne di suino ‘Origine: Italia’, macinata con una grana grossa, così da ricordare il taglio grossolano delle carni fatto ‘a coltello’ dal macellaio di una volta. Perché uno dei punti di forza dell’azienda è proprio il ‘saper fare’ artigianale, come si faceva una volta. Tenendo sempre alta l’asticella della qualità e della sicurezza alimentare: da sempre due capisaldi dell’azienda.

Ingredienti selezionati

Per i due salami Punta di coltello, sono state utilizzate ricette ad hoc, molto delicate, leggermente profumate di affumicatura. Per la versione piccante è stato creato un gusto deciso particolare: non invasivo, ma accattivante e appetitoso, in grado di soddisfare gli amanti del piccante.

Per realizzare questa innovazione di sapori, il titolare Angelo Fumagalli ha selezionato accuratamente tutti gli ingredienti necessari. Si tratta poi di prodotti rigorosamente senza allergeni e, in particolare, senza glutine, senza lattosio, senza derivati del latte.

Le due Punte di coltello sono insaccate in budello naturale (non artificiale) e legate in modo tale da conferire ai prodotti finiti la caratteristica forma a ferro di cavallo. Dopo la stagionatura i salami, sia quello in versione dolce che quello in versione piccante, hanno un peso di circa 300 grammi. I due prodotti hanno il tipico aspetto esterno lavato. Al taglio, la fetta si presenta compatta, di un colore rosso intenso quella della Punta dolce, e rosso vivo quella della Punta piccante. Tagliati a mano sono ideali per un antipasto tradizionale, oppure per il classico tagliere di salumi.

Caratteristiche

Prodotti 100% italiani
Carni di suino selezionate di Origine: Italia
Senza allergeni.
Senza glutine, senza derivati del latte, senza lattosio.
Prodotti confezionati in sottovuoto da circa 300 grammi

Ingredienti

Punta di coltello dolce
Carne di suino, sale, aromi, destrosio, aromatizzanti di affumicatura, antiossidante: E 301, E 300, spezie, conservanti: E 252, E250.

Punta di coltello piccante
Carne di suino, sale, aromi, spezie, destrosio, aromatizzanti di affumicatura, antiossidante: E 301, conservanti: E 252, E250.

Confezionamento

Sottovuoto

Tempi di scadenza

Shelf life prodotto sottovuoto: 90 giorni.

OGNI MOMENTO È BUONO PER LA PASSITA

È buona, è autentica, è solo **carne di suino 100% italiano.**
Il gusto genuino **adatto ad ogni occasione,**
ora disponibile anche nella **comoda vaschetta**.

ASSAPORA LA PASSIONE CHE LE PERSONE CLAI METTONO IN OGNI FETTA DEI NOSTRI SALAMI.

Seguici su: CLAI.IT

Salumificio F.lli Coati

www.salumificiocoati.it

La storica azienda veneta è guidata oggi dai tre fratelli Beatrice, Giampaolo e Federica Coati. Il salumificio può contare su un ricco catalogo di proposte in tutte le referenze della salumeria, compreso il settore salame. Dove troviamo il Milano, l'Ungherese (anche in versione delicata), il Napoli. Presenti anche il salame campagnolo in diametro 75 e 100 e il salame paesana. Non mancano poi le proposte dal gusto più deciso, come la Ventricina piccante, la Spianata piccante e la Salsiccia piccante. Tra le referenze sono disponibili in vaschetta preaffettata, il salame Milano da 100 grammi.

SALAME UNGHERESE LENTA STAGIONATURA
Salame prodotto con lenta stagionatura, per esaltare i profumi e gli aromi e valorizzare il gusto naturale della carne
Ingredienti
Carne italiana, pepe in grani interi, aromi e spezie naturali
Peso medio/pezzature
Intero, metà
Caratteristiche
Senza glutine e derivati del latte, prodotto con aromi e spezie naturali
Confezionamento
Sfuso, sottovuoto
Tempi di scadenza
90 giorni

Galbani

www.galbani.it

MATILDE CALANDRI

"Il mercato dei salami è molto importante per il nostro business: la produzione di salami pesa mediamente il 25% sul totale dei volumi, per un valore di quasi il 30% sul fatturato totale salumi dell'azienda.

La strategia di medio-lungo periodo che vogliamo confermare anche nel 2021 è quella di massimizzare la nostra presenza a libero servizio puntando sul nostro prodotto principale, Galbanetto. L'idea è di sfruttare l'alta notorietà e la leadership del brand N° 1 in Italia nel segmento salamini, per entrare in tutti i segmenti di salame che un consumatore può comprare a libero servizio. In altri termini, l'idea è di evolvere da brand-prodotto a brand-ombrello sotto cui far vivere diverse linee di prodotto per soddisfare tutti i bisogni dei consumatori, sia in termini di formati che di modalità di consumo.

Nel mondo dei salami la forza di Galbani al momento si esprime soprattutto al banco taglio. La referenza principale è sicuramente il Salame Napoli, di cui Galbani è leader indiscusso a livello nazionale, ma le cui vendite si affermano in modo preponderante nelle regioni del Sud Italia. L'offerta è comunque completa e si estende anche a prodotti tipici delle regioni settentrionali, quali il Salame Milano e l'Ungherese.

A libero servizio, invece, il nostro prodotto pilastro è sicuramente il Galbanetto, salamino da 230 grammi, noto per il suo gusto delicato e la sua consistenza morbida. Negli ultimi anni il Brand Galbanetto si sta evolvendo con nuovi formati, quali i salamini confezionati in flowpack e gli affettati in formato pronto all'uso da 60 grammi, per andare incontro alle esigenze dei consumatori.

A proposito di novità, in questi mesi stiamo presentando due importanti new entry della famiglia Galbanetto: una gamma completa di affettati con vaschetta in carta riciclabile, dove abbiamo affiancato alla referenza Tradizionale il tipo Napoli, affumicato naturalmente con legno di faggio, e una referenza a ridotto contenuto di grassi e sale, il Magretto. Inoltre, stiamo entrando nel mondo delle salsicce stagionate a peso fisso, in due varianti di gusto, classico e piccante, che si differenziano per un confezionamento innovativo, a ridotto contenuto di plastica. Per quanto riguarda i canali, il principale rimane sicuramente la Grande distribuzione, che in termini di volumi conta per il 47% sul totale della produzione interna di salami; importante è comunque anche il canale tradizionale, dove i nostri camioncini trasportano in tutte le piccole botteghe d'Italia fino al 25% dei volumi.

L'export, infine, ha un ruolo residuale, con una percentuale che si attesta attorno all'8% sul totale della produzione di salami. I Paesi principali sono Belgio, Austria e Svizzera".

SALAMINO GALBANETTO TRADIZIONALE
Galbanetto è lo storico salamino di Galbani, conosciuto ed apprezzato da sempre.
Il Galbanetto Tradizionale ha un gusto semplice e genuino, piumato in superficie e facile da pelare; la forma è leggermente arrotondata, tipica dei salamini di una volta. La fetta si presenta compatta e morbida, la grana fine 'a chicco di riso'. La speciale ricetta, arricchita da aromi e spezie, garantisce un sapore delicato, adatto ad essere gustato in diversi momenti della giornata.
Ingredienti
Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.
Peso medio/pezzature
230 g.
Caratteristiche
Consistenza mordiba, gusto delicato. Senza glutine e senza derivati del latte.
Confezionamento
Salamino nudo con etichetta.
Tempi di scadenza
120 gg dalla produzione.

Cavalier Umberto Boschi

www.umbertoboschi.it

ALESSIO TOMASELLI

"Il comparto salame vale il 35% del fatturato aziendale ed è un segmento in costante crescita. Il salame Felino Igp ha un peso significativo all'interno del comparto: vale infatti il 55% delle vendite dei salami ed è una referenza che ci sta dando particolari soddisfazioni, con una crescita a doppia cifra anno su anno. A conferma dell'interesse del mercato per il nostro Felino Igp, segnalo anche l'incremento di richieste per da parte della Gd per avere il prodotto a marchio.

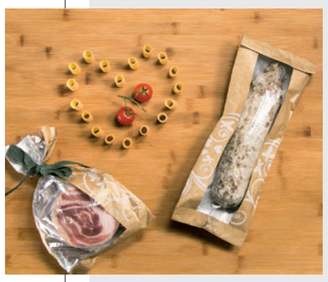
Tra gli altri salami che abbiamo a catalogo, desidero segnalare lo Strolghino, il Milano, l'Ungherese, il salame Contadino, il Napoli, la Spianata e il Salame Aquilano. Tutte le nostre referenze sono prodotte con carne fresca italiana accuratamente selezionata, sono senza glutine, senza lattosio e senza allergeni. I salami vengono inoltre insaccati in budello naturale e tradizionalmente legati a mano. Tra i salami citati prima, nell'ultimo anno c'è stato un forte incremento nelle richieste di quelli non tipicamente emiliani: sono salami che vengono venduti soprattutto nel Normal Trade (70%) e negli ultimi mesi ne stiamo intensificando la produzione per riuscire a soddisfare le maggiori vendite.

Più in generale, i nostri salami vengono venduti per circa il 65% nel canale Gdo, per il 25% nel Normal Trade e per il 10% nel canale Horeca.

Quanto all'export, abbiamo sviluppato un progetto ad hoc solo recentemente, ma vediamo un forte potenziale in diversi paesi europei e anche extra-europei, grazie in particolare al prodotto affettato in vaschetta".

SALAME FELINO IGP
PELATO IN TRANCI DA 350 G
Il nostro salame Felino Igp viene prodotto con pura carne fresca suina italiana (trito di banco) e tradizionalmente insaccato in budello naturale e legato a mano. Non vengono utilizzate colture starter per l'avviamento alla fermentazione.
A fine stagionatura, mai inferiore a 50 giorni, viene pelato, tagliato a metà e confezionato sottovuoto.
Ingredienti
Carne suina, sale, aromi naturali, vino. Conservante: nitrato di potassio
Peso medio/pezzature
350 g peso fisso
Caratteristiche
Forma cilindrica con il classico taglio a becco di flauto
Confezionamento
Sottovuoto e avvolto da carta paglia
Tempi di scadenza
90 gg

Esseoquattro presenta Scoprigusto con banda microforata



Il giusto packaging, da mero contenitore, può diventare il valore aggiunto nella vendita degli insaccati.
Lo scoprigusto Ideabrill banda microforata è il prodotto perfetto per mettere ogni tipo di insaccato (anche sottovuoto) bene in vista, garantendo sicurezza alimentare e igiene. Nella variante con banda microforata è perfetto per contenere il salame e gli insaccati in generale perché, alla formula salvafreschezza brevettata, si aggiunge la speciale banda microforata che lascia 'respirare' l'alimento, conservandolo al meglio.
Le analisi sensoriali eseguite su un gruppo di panelisti hanno confermato che, anche dopo 60 giorni dal confezionamento, il gusto e la consistenza del salame conservato nello Scoprigusto Ideabrill con banda microforata sono gradevoli e nettamente migliori dello stesso prodotto, conservato in un packaging tradizionale. Aumenta il valore percepito dell'insaccato, perché si differenzia dai metodi di confezionamento tradizionalmente impiegati e aggiunge un tocco di artigianalità o di eleganza, a seconda dei tuoi obiettivi di marketing. Se lo personalizzi potrai anche comunicare in maniera efficace le qualità del prodotto.
Scegliere lo scoprigusto Ideabrill significa anche offrire un servizio al consumatore che avrà a sua disposizione un pratico sacchetto dove riconfezionare il salame non consumato. Infine si tratta di un prodotto ecosostenibile che può essere riciclato così com'è nella carta o può essere separato nelle sue due componenti di base, carta e film, con un semplice gesto. Tanti vantaggi racchiusi in un sacchetto: una scelta che significa cura e attenzione nei confronti delle persone che sceglieranno il tuo prodotto.

San Bono

www.sanbono.it

NICOLAS PIAZZA

"Il salame pesa circa il 30% a volume e il 35% a valore sulla nostra produzione. Puntiamo molto sulle ricette tradizionali e sul salame Dop, che vale circa il 15% della produzione. Il salame più richiesto è il Gentile classico. Un altro nostro punto di forza è la flessibilità, che ci permette di soddisfare ogni singola esigenza dei nostri clienti. Ad esempio, recentemente, su richiesta, abbiamo deciso di produrre la passita per il mercato romagnolo. Circa il 40% della produzione viene assorbito da grossisti e gruppi d'acquisto (Gd e Do), il restante 60% viene venduto al dettaglio o al canale Horeca. Il nostro mercato è principalmente italiano. L'export è limitato e interessa solo l'Europa"

SALAME GENTILE CLASSICO
È uno dei 'cavalli di battaglia' della San Bono. La fetta ha una consistenza compatta e un colore rosso vivo, inframmezzata da piccoli lardelli di grasso bianco perlato, che invitano all'assaggio.
Ingredienti
Carne di suino, sale, saccarosio, spezie. Antiossidante: E301, Conservanti: E252 - E250.
Origine: Italia. Senza glutine. Senza allergeni in base alla direttiva Ce 1169/2011 e successive modifiche e Direttiva 2007/68/Ce e successive modifiche. Non contiene Ogm in base al Regolamento Ce 1829/2003 e Regolamento Ce 1830/2003.
Peso medio/pezzature
Kg 0,8/1,2 oppure formato corto kg 0,5/0,8
Caratteristiche
Sapore delicato.
Confezionamento
Intero o a metà sottovuoto.
Tempi di scadenza
Intero:
nove mesi dalla data di produzione
A metà sottovuoto:
90 gg data confezionamento

Piovesan

www.salumificiopiovesan.com

SILVIO PIOVESAN

"Il salame, nelle varie versioni e formati, costituisce circa l'85% della nostra produzione, di cui circa il 40% è costituito dalla nostra specialità di punta, la Pepita del Piave.
Da sempre siamo orientati alla valorizzazione dell'artigianalità dei nostri prodotti, siano essi simbolo della tradizione locale o frutto della nostra ricerca di nuove specialità, come la Pepita del Piave, prodotto molto versatile che, in base al formato, si presta ai più svariati utilizzi. Essa ha ottenuto vari importanti riconoscimenti, come il recente The WineHunter Award 2020 dall'organizzazione del prestigioso Merano Wine Festival o l'inserimento nella lista dei vincitori del concorso 'prodotto di nicchia' della fiera Tuttofood Milano 2011. Abbiamo recentemente modificato il formato più importante della Pepita del Piave, convertendolo a peso fisso e dotandolo di un nuovo e più accattivante packaging, con la convinzione che da questa scelta potremo ottenere delle ottime soddisfazioni dalle vendite. La redistribuzione delle vendite di salame si sviluppa all'80% verso il canale della Gd/Do ed il restante 20% verso i canali ingrosso ed Horeca, con una quota di circa il 5% del totale verso l'estero (paesi dell'Europa centrale)".

PEPITA DEL PIAVE
Saporito impasto di carni fresche di suino italiano lavorate e formate a mano secondo un'esperienza artigianale che si tramanda da generazioni. Essa viene avvolta in una speciale miscela di spezie e di erbe aromatiche che la impreziosiscono durante la stagionatura, rendendola unica e inconfondibile. Senza aggiunta di derivati del latte o fonti di glutine.
Ingredienti
Carne suina (100% italiana), sale, spezie, piante aromatiche, aromi naturali, aroma di affumicatura, destrosio, zucchero, antiossidante E300, conservante E252.
Peso medio/pezzature
Versioni a peso fisso per libero servizio: astuccio 330 grammi, astuccio regalo 310 grammi, preaffettata in vaschetta 100 grammi; versione a peso variabile, 1.500 grammi, per banco taglio/Horeca.
Caratteristiche
La sua vivace personalità, ricca di sapori diversi, la rende perfetta per il momento dell'aperitivo oppure in tavola come antipasto. Con un po' di fantasia può essere utilizzata anche in cucina per farcire una pizza o, tagliata a dadini, per preparare delle sfiziose frittate e degli ottimi sughi o risotti.
Confezionamento
Sottovuoto e vaschetta Atm.
Tempi di scadenza
Tmc 60 o 120 giorni, a seconda del formato.

Bechèr

www.becher.it

ANTONIO MIGLIOLI

"Il Salumificio Bechèr è da sempre attento alla tradizione e al territorio in cui opera, ma dedica sempre più risorse ed energia per rinnovare il proprio assortimento. E nel comparto dei salami la quota è piuttosto significativa: un'incidenza di circa il 38% a valore. Da sempre il salame è uno dei cavalli di battaglia dell'azienda. Numeri importanti che fotografano una categoria diversificata e dinamica, disponibile dal formato intero all'affettato.

Queste le referenze più importanti: Salami, Sopresse, Salsicce e Salamelle tipiche Venete (trevigiane, vicentine, nostrane venete), Salsicce Napoli piccanti, Salamini alla Cacciatora, Salamini Classici e Piccanti snack, Salami Ungherese e Milano, Salsicce dolci, Ventricine piccanti e Spianate dolci e piccanti, Bastoni di Salame dolci e piccanti.

La produzione di salame in Bechèr riguarda quasi esclusivamente carne fresca di origine italiana.

Tale categoria si contraddistingue per le sue caratteristiche di pregio: l'assenza di derivati del latte e di glutine, la lenta stagionatura e non da ultimo un'affumicatura naturale con legno di faggio per alcune specialità.

All'interno di questa macro famiglia il punto di forza risiede anche e soprattutto nei prodotti tipici locali, i quali nascono da antiche ricette e da sapienti lavorazioni. I salami e le sopresse trevigiane, venete e del marchio Vicentino Dop si caratterizzano per la loro esclusiva produzione a caldo, nel rispetto dell'antica ricetta veneta. Nella tradizione nostrana inoltre la carne suina italiana viene macellata, lavorata ed insaccata lo stesso giorno in budello naturale e legata a mano, con aggiunta di sale, pepe e aromi naturali.

A livello di novità, la profonda conoscenza di Bechèr della cultura alimentare del territorio si concretizza nell'ultimo progetto, appena avviato: una linea premium di specialità locali in formato da libero servizio, sia a marchio Bechèr che private label. Eccellenze gastronomiche tipiche, dalla sopressa trevigiana al salame veneto (toccando anche altre famiglie come la porchetta e lo speck), attentamente selezionate per offrire ai consumatori solo il meglio.

Novità non di prodotto ma di immagine, invece, è la rivisitazione dei packaging a marchio Borgo Italia sui salami, sulle sopresse e sulle salsicce: i tagli più pregiati di carne suina per una linea coordinata di specialità della tradizione. L'intento è di rafforzare anche questo brand sul mercato attraverso i prodotti della salumeria italiana contraddistinti da una forte tipicità: un piccolo universo di specialità adatto a rappresentare il Made in Italy.

Citiamo poi la novità del Bastone di Salame a marchio Borgo Italia, nei gusti dolce e piccante; abbiamo voluto scommettere su questa referenza in linea con le tendenze del mercato. Qualità e servizio i punti di forza, con vendibilità a temperatura ambiente.

In catalogo anche i salami tipici vicentini: con l'acquisizione del Salumificio Vicentino Srl, l'azienda Bechèr si distingue per la produzione dell'autentica Soppressa Vicentina Dop, la regina degli insaccati, la prima in Veneto ad ottenere il riconoscimento ufficiale dall'Unione Europea.

Precedente ma nondimeno interessante è stato il lancio del 'Tutto Mio' Salamino Bechèr a peso fisso da 200 grammi. Con questa novità la nostra azienda ha voluto consolidare la propria connotazione di specialisti dei salami da libero servizio, ripetendo il successo del Cacciatore Dop da 160 grammi, dei Pippi, del Milano da 350 grammi, dell'Ungherese da 350 grammi, delle salsicce e delle specialità venete. Il 'Tutto Mio', con la sua ricetta eccellente ed esclusiva, senza derivati del latte, senza glutine né Ogm, è lavorato con il 100% di carne proveniente da suini nati ed allevati in Italia.

La distribuzione delle vendite per canale è così ripartita: per il 80% circa il canale moderno e il restante 20% nel normal trade.

La private label è una tendenza produttiva importante in questa categoria che, a chiusura 2020, vale il 40% del comparto salame. L'azienda comunque vuole in primis rafforzare su scala nazionale il brand Bechèr attraverso campagne e affissioni pubblicitarie che accostano il salame veneto o la sopressa trevigiana allo storico marchio. L'obiettivo è centrare gli asset su cui si fonda il logo ufficiale aziendale: il profondo legame che lega il salumificio Bechèr al Veneto attraverso i suoi prodotti tipici locali, salami in primis.

La quota export, infine, incide a valore il 5% all'interno della categoria, con vendite destinate a Portogallo, Austria, Repubblica Ceca, Slovenia, Danimarca, Gran Bretagna e Polonia".

SOPRESSA TREVIGIANA BECHER
Carne 100% origine italiana tagli più nobili di carne suina. Insaccata in budello naturale e legata a mano. Senza glutine, senza derivati del latte.
Ingredienti
Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi e spezie. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.
Peso medio/pezzature
3,5 kg circa / peso medio imballo standard 7 kg circa.
Confezionamento
Sfusa.
Tempi di scadenza
Shelf life totale: 210 giorni.

THE AD STORE ITALIA

SALUMI
Boschi Fratelli
TRADIZIONE DI QUALITÀ DAL 1861

L'ATTESA È FINITA!

SONO ARRIVATI GLI STAGIONATI IN VASCHETTA DI BOSCHI FRATELLI.

Dai maestri del Salame Felino: un'accurata selezione
degli stagionati del territorio in una elegante e pratica vaschetta.
Solo carni italiane attentamente selezionate, lavorate artigianalmente
e stagionate lentamente al naturale, come vuole la tradizione.

PARMACOTTO

Regione che vai, salame che trovi

Un viaggio in lungo e in largo attraverso lo Stivale con la guida Salumi d'Italia de L'Espresso. Alla scoperta di tipicità note e meno note.

I SALAMI
SAN BONO
L'ARTE DELLE
COSE BUONE

Una varietà di selezione carni,
gusti, dimensioni, forme
per soddisfare
i tuoi clienti più esigenti.

San Bono

Via Augusto Vaccari 28/30 29028 Ponte dell'Olio (PC)
Tel. 0523-877625 - www.sanbono.it

VALLE D'AOSTA

SALAM CRU D'ARNAD
Il salam cru d'Arnad è prodotto con carni magre scelte di suini nazionali pesanti, la cui parte grassa è costituita dal lardo. Le carni scelte magre e il lardo vengono impastati assieme a un intingolo costituito da erbe aromatiche messe a macerare in aglio e vino. L'impasto così ottenuto viene poi insaccato in budello gentile e legato a mano.

LIGURIA

MOSTARDELLA
È un insaccato a metà tra salame e salsiccia. Prodotta e diffusa in tutto l'entroterra genovese, veniva fatta utilizzando i resti di carne suina e bovina scartati durante la lavorazione dei salumi. Questo 'salame dei poveri', come veniva un tempo chiamato, era storicamente diffuso in tutta la valle Scrivia, in particolare a Casella, Savignone e soprattutto a Vobbia, dove questa lunga tradizione lo ha portato ad avere caratteristiche particolari.

SALAME GENOVESE DI SANT'OLCESE, DI ORERO
Un insaccato di carne suina e bovina cruda, anticamente anche di mulo, a forma cilindrica o a guanciale, dal caratteristico profumo leggermente affumicato. Va preferibilmente consumato morbido, per assaporarne meglio il gusto. È noto per l'inconfondibile profumo di affumicato datogli dalle stufe a legna poste nei locali dove i salumi subiscono il processo di stagionatura. Al taglio presenta un aroma fragrante ed un leggero gusto di aglio che ne accentua la delicatezza.

PIEMONTE

SALAME CUNEO
Prodotto di salumeria di forma cilindrica costituito dall'impiego di carni scelte di suino che si può presentare in pezzature che variano dai 30 grammi (bocconcini) ai 3 Kg (rosa lunga). Il prodotto viene preparato con carni fresche suine scelte, conciate con sale, pepe, spezie e vin brulè e insaccato in budello naturale per permettere di esaltare, con una lenta e accurata stagionatura, profumi e aromi inconfondibili. L'asciugatura e la stagionatura devono avvenire in locali convenientemente aerati, con opportune attrezzature tecniche.

SALAME D'ASINO
Prodotto in tutto il Piemonte, è composto da una parte magra di carne di asino al 100% e da una parte grassa costituita da lardelli, pancetta e grasso di maiale. La tradizione di produrre salami d'asino nasce dall'esigenza di valorizzare la carne di animali non più adatti all'uso militare.

SALAME DELLE VALLI TORTONESI
Il salame delle Valli Tortonesi è un insaccato tipico della tradizione norcina piemontese, in particolare delle tre valli intorno al comune di Tortona, la Val Curone, la Val Grue e la Valle Ossona, in provincia di Alessandria.

LOMBARDIA

SALAME BERGAMASCO
La caratteristica peculiare del salame bergamasco è quella di utilizzare tutte le parti del maiale, anche quelle più nobili che in altre regioni sono utilizzate per i prosciutti, le coppe o i culatelli e quindi non avere necessità di inserire altri tipi di carni, come quelle bovine. Un'ulteriore caratteristica è quella di provenire da un suino pesante (che da sempre si adatta meglio all'economia del territorio per resa e qualità), alimentato esclusivamente con i cereali facilmente coltivati nella zona, come il mais.

SALAME MILANO
È uno dei salumi italiani più conosciuti, deriva da un impasto di carne suina e bovina macinato fine 'a grana di riso' e insaccato in crespone di suino o in budello sintetico. Un tempo la produzione tipica era a Codogno. Ora si produce in Brianza e in tutto il milanese nonostante un centro tipico di produzione sia San Colombano al Lambro. Nella zona di Codogno talvolta ancora oggi si aggiunge all'impasto una piccola quantità di sangue di suino. Il colore è sempre rosso acceso, quasi rubino nella sua totalità.

SALAME PANCETTATO
Il salame pancettato viene tradizionalmente prodotto nel territori di Mantova. Il prodotto finito presenta una forma cilindrica, una fetta di colore bianco rosato all'esterno, rosso più marcato all'interno a grana di riso tipo il salame Milano. La pancetta all'esterno mantiene il prodotto morbido al palato conferendogli un gusto particolarmente dolce.

SALAME UNGHERESE
È un tipo di salame preparato con un impasto composto da un terzo di carne magra di suino, un terzo di grasso di suino e un terzo da carne magra di bovino. L'impasto viene insaccato in budelli naturali o artificiali per poi essere sottoposto ad affumicatura che dura all'incirca tre mesi. Dopo questo periodo il prodotto finito si presenta in forma cilindrica, con un diametro di circa 10 cm, ricoperto di una leggera muffa bianca.

Mainelli 1877

Salumieri italiani

Dal 1877

Il Blu Salame al gorgonzola
Vivi con gusto.

Salumificio Mainelli Romano Srl
Via Valsesia 21 - **OLEGGIO** (NO) - Tel. 0321 91146 mainelli@mainelli.it - www.salumificiomainelli.com

TRENTINO ALTO ADIGE

KAMINWURZEN
Sono i classici salamini affumicati sarentini. Prodotti con carne magra e pregiata di origine bovina e suina. In seguito vengono arricchiti con spezie naturali. Con il legno dei boschi della Val Sarentino si effettua tutta l'affumicatura.

VENETO

SALAME DI CAVALLO
Il salame di cavallo è a forma cilindrica con un diametro variabile tra i sette e i nove centimetri e una lunghezza dai 20 ai 30 centimetri. Il peso del prodotto finito si aggira sugli 800-1000 grammi. Si presenta morbido, pieno e armonioso. Si utilizzano animali allevati allo stato brado o semibrado alimentati in modo naturale con cibi proteici e a base di granaglie come mais, orzo e avena, ma anche bietole mescolate al pastone.

SOPRESSA VICENTINA DOP
La sopressa vicentina è un salume insaccato prodotto in Veneto, precisamente nella provincia di Vicenza, nella zona compresa tra le Dolomiti, l'Altopiano di Asiago e i colli Berici. Le carni selezionate vengono disossate e poi macinate a grana medio grossa. Il condimento prevede sale, pepe, aglio e una miscela di cannella, chiodi di garofano e rosmarino. L'impasto una volta condito viene insaccato in budello di bovino e legato. Dopo una fase di asciugatura di quattro o cinque giorni segue la stagionatura che avviene in appositi locali con temperature e umidità controllate.

FRIULI VENEZIA GIULIA

SALAME DI SAURIS
Il comune di Sauris, nella zona montuosa del Friuli nord occidentale (la regione della Carnia), deve la sua fama ai prosciutti e insaccati affumicati. Le origini risalgono al 1200, quando alcuni coloni austriaci si insediarono in questo territorio trasferendo alle generazioni successive le loro tradizioni. Le carni scelte di suino e lardo vengono macinate non troppo finemente e impastate. Si passa poi alla salatura e alla successiva insaccatura in budello naturale. Seguono le fasi di legatura e piombatura, dell'asciugatura e dell'affumicatura. Questa fase, che richiede tre o quattro giorni, avviene in appositi affumicatoi, alimentati da camini tradizionali dove arde legno di faggio. La produzione termina con la stagionatura di due o tre settimane.

SALAME D'OCA
Tipico della provincia di Udine, esiste in due versioni. Il primo, più pregiato, è prodotto esclusivamente a base di carni di oca; il secondo, misto, prevede l'aggiunta all'impasto di carne di maiale che apporta una componente grassa. È un salame dal gusto intenso con un colore rosso più o meno tenue, che dipende dalle carni utilizzate nella preparazione. L'odore e il sapore sono pieni, aromatizzati e caratteristici dell'oca conservata, ma l'alimentazione e le condizioni di allevamento degli animali possono incidere sul gusto degli insaccati.

SALAME FRIULANO
Il salame friulano possiede colore rosa, inframmezzato da parti bianche grasse; il profumo, intenso e penetrante, presenta ricordi di aglio, così come il suo sapore, aromatico, rivela note agliate e possibili sentori di affumicato. La consistenza è morbida ma compatta.

EMILIA ROMAGNA

SALAM DA L'AI DELLA TRADIZIONE FERRARESE
Il salame all'aglio è il nome generico assegnato in particolare ai salami della tradizione ferrarese. Il nome richiama l'aroma più evidente che primeggia nel sapore di questo salame. La sua produzione inizia alla fine di novembre.

SALAME ROMAGNOLO
Il salame romagnolo si prepara tagliando le carni selezionate da suini italiani. Si macina la carne con stampo otto per ottenere un macinato dalla grana media, si impasta aggiungendo sale dolce di Cervia e pepe, vino fatto passare a un setaccio con dentro spicchi di aglio pelato e schiacciato, e cubetti di grasso di guanciale tagliati col coltello. Si mescola poi l'impasto aromatizzandolo a volte con vino rosso o, come avviene nella bassa Romagna con il vino bianco trebbiano, al fine di rendere omogeneo l'impasto, quindi si insacca la carne in budello naturale creando piccoli fori con una forchetta per permettere all'acqua di uscire. Si lascia sgrondare il salame e lo si stagiona per un paio di mesi.

SALSICCIA PASSITA
In tutta la Romagna viene prodotta la salsiccia passita. Carni di seconda e di terza scelta, macinate a grana media, conciate con sale (30 g per chilogrammo), pepe e peperoncino e insaccate nel budello naturale. Lasciata in luogo fresco e aerato per 40 giorni, a volte conservata sott'olio, sotto cenere o nella calcina. Viene consumata anche fresca.

STROLGHINO
È un piccolo salame tipico della Bassa Parmense, prodotto con la carne ottenuta dalla lavorazione del culatello. La scelta accurata delle carni e degli ingredienti è una fase essenziale per la buona riuscita del prodotto. Dopo la macinatura, l'impasto viene insaccato in un budello estremamente sottile che ne accelera l'asciugatura e lo porta a maturazione in poco tempo. Delicato e leggero nel gusto, va mangiato ancora morbido.

TOSCANA

SALAME AL VINO
Si tratta di un tipico salame toscano a grana fine, con lardelli più grossi e forte odore e sapore di vino. Il colore è rosso intenso, appunto per la presenza del vino prodotto nel Comune di San Miniato.

SALAME DI CINGHIALE
Tipico dell'area del Chianti, in provincia di Siena, in particolare di Castelnuovo Berardenga. La carne magra di cinghiale viene macinata a grana media con grasso di pancetta di suino, condita e insaccata nel budello suino. La maturazione dura alcuni giorni in locali caldi mentre la stagionatura dura circa 40 giorni a seconda della pezzatura.

SALAME DI CINTA SENESE
Prodotto in provincia di Siena, è un grosso salume insaccato in budello naturale, con pezzatura tra i 500 grammi e i 2 chilogrammi. Ha consistenza compatta, profumo intenso e colore rosso scuro. Si utilizza la carne di suini di pura razza Cinta senese, macellati tra i 12 e i 15 mesi di età. Le parti magre, tritate finemente, e il grasso tagliato a cubetti vengono impastati con sale, pepe in grani, vino rosso, aglio e zucchero, e poi il composto viene insaccato in budello di maiale o di manzo. I tempi di stagionatura variano dai 20 giorni ai 12 mesi a seconda della pezzatura.

MARCHE

SALAME DI FABRIANO
Ricoperto di una muffa marrone scuro, è duro e ruvido al tatto. La carne è compatta, di colore rosso scuro, con i lardelli bianchi e la grana fine. Viene prodotto dalla fine di settembre all'inizio di maggio. Il salame deve stagionare almeno due mesi in cantine e solai areati, ma può maturare anche cinque o sei mesi.

SALAME DI FRATTULA
La zona storica di produzione dei suini destinati alla produzione del salame di frattula comprende parte del territorio dei comuni della provincia di Ancona, nello specifico Senigallia, Monterado, Corinaldo, Ripe, Castel Colonna. Di colore marrone carico, il salame di frattula può essere ricoperto da una leggera patina di muffa bianca grigiastra.

SALAME DI PECORA
Il salame di pecora ha origini antichissime; probabilmente fu prodotto da pastori costretti alla transumanza che, naturalmente, utilizzavano la carne degli animali del proprio gregge, per l'approvvigionamento alimentare. La peculiarità del salume di allora era legata alla 'durezza' della materia prima, che veniva addizionata nell'impasto con una piccola percentuale di grasso suino, per rendere l'impasto più gradevole e morbido.

UMBRIA

CORALLINA
La corallina è un insaccato molto diffuso in regione dalla dimensione contenuta. La sua caratteristica è quella di essere fatto per i tre quarti da una pasta finissima di parti nobili del suino pesante, alle quali va aggiunta una parte di grasso tagliato a dadini che crea nel prodotto finito grandi occhiature, sale e pepe.

SALAME MORBIDO DI NORCIA
Prodotto tipico dell'Appennino umbro-marchigiano, a metà tra un salame e una salsiccia fresca. L'apparenza è quella di un salame a grana molto fine che si ottiene da tagli di spalla, pancetta e gola del suino.

LAZIO

SALAME COTTO DELLA TUSCIA
Tradizionalmente questo salame viene prodotto nel solo periodo invernale. Caratterizzato dalla cottura della carne unitamente al sale e al pepe. Insaccato dopo raffreddamento e messo subito in vendita, il prodotto è tradizionale della provincia di Viterbo.

ABRUZZO

SALAME ABRUZZESE
Il salame abruzzese è un prodotto tipico dell'intera regione. Il salame ha forma cilindrica o leggermente conica, spesso molto irregolare. La superficie esterna si presenta asciutta, eventualmente ricoperta, soprattutto nel prodotto di salumificio, da una diffusa piumatura naturale bianca, tendente all'arancio e/o leggermente verdastra. L'impasto è uniforme a grana medio-grossa, magro e di colore rosso.

SALAME AQUILA
Il salame Aquila è prodotto attualmente in tutta la regione. È un insaccato crudo di medio calibro, a grana media, preparato con carne di suino pesante, sottoposto a pressatura durante la stagionatura, in maniera tale da mantenere la forma piatta e allungata. La pezzatura del prodotto fresco è compresa tra 500 e 600 grammi.

ALIMENTANDO
IL PORTALE DELL' ALIMENTARE
WWW.ALIMENTANDO.INFO
Alimentando.info è il quotidiano online del settore alimentare per operatori e professionisti.
Il sito fornisce in tempo reale informazioni e aggiornamenti sul mercato e i suoi protagonisti.

MOLISE

SALSICCIA DI MAIALE DI PIETRACATELLA
La salsiccia deve la sua notorietà all'incidenza dei fattori pedoclimatici del territorio del Comune di Pietracatella (Campobasso), ma anche alle tecniche di produzione che ne caratterizzano i valori di qualità. Si tratta di carne di maiale con abbondante quantità di grasso, sale, finocchietto selvatico, peperoncino dolce e piccante. La sminuzzatura delle carni avviene tradizionalmente a punta di coltello anche se oggi si utilizzano sistemi meccanizzati; le carni sono quindi impastate e poi insaccate. Il salume viene poi asciugato e stagionato in locali dotati di camino e di sistemi di aerazione naturale.

VENTRICINA DI MONTENERO DI BISACCIA
Per produrre la ventricina si utilizzano carni suine di grande qualità. Il periodo di produzione va da novembre a marzo. Tradizionalmente, le parti nobili del maiale, tagliate in grossi pezzi, erano insaccate nel ventre del maiale. Si ottenevano palloni di carne di dieci, undici chili.

CAMPANIA

SALAME DI NAPOLI
Il salame definito 'Napoli' è, in realtà, una produzione dell'intera Campania, molto simile al salame di Mugnano del Cardinale. Per la preparazione di questo salame vengono utilizzati esclusivamente tagli di carne selezionata mondati mediante l'asportazione del grasso e del tessuto connettivale. La lavorazione e la stagionatura vengono effettuate con metodi tradizionali e l'asciugatura e la stagionatura devono avvenire in locali opportunamente aerati. Durante la fase di asciugatura il salame viene sottoposto ad affumicatura.

SOPPRESSATA
Un tipico prodotto del Sud Italia è la soppressata. In Campania se ne producono ovunque ma le migliori provengono dall'Irpinia, precisamente da: Grottaminarda, Fontana Rosa, Passo di Mirabella, Sant'Angelo dei Lombardi in provincia di Avellino e da Pietraroja, Morcone, Faicchio, Cusano Mutri, Pesco Sannita, Monfalcone di Val Fortore, San Bartolomeo in Gualdo, Vitulano, Solopaca, Piedimonte Matese in provincia di Benevento e da Sant'Egidio del Monte Albino ai piedi dei Monti Lattari in provincia di Salerno.

BASILICATA

LUCANICA DI PICERNO IGP
La Lucanica di Picerno Igp è un prodotto di salumeria, costituito da una miscela di carni fresche di suino pesante tritate, aromatizzate e insaccate esclusivamente nei budelli naturali del maiale. Può essere prodotta anche nella variante piccante. La zona di produzione della Lucanica di Picerno Igp interessa il territorio dei comuni di Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande e Sasso di Castalda, in provincia di Potenza..

PUGLIA

SALSICCIA PUGLIESE
Prodotta in tutta la regione. L'impasto di carne suina di seconda scelta e grasso viene conciato con sale, pepe nero in grani, semi di finocchio, insaccato nel budello naturale e messo ad affumicare per alcuni giorni, prima della stagionatura che dura circa un mese. La conservazione avviene sotto grasso.

CALABRIA

SALSICCIA DI CALABRIA DOP
La salsiccia di Calabria Dop è, fra i salumi calabresi, quello più conosciuto e diffuso, chiamato in dialetto satizzu, sazizza o sazzizza. Si ricava dall'impasto delle carni della spalla e del sottocostola lavorate quando la temperatura interna è compresa tra 0° e 3° C. La stagionatura dura non meno di trenta giorni.

SPIANATA CALABRESE
Questo salame viene prodotto in tutta la regione e prende il nome dalla sua caratteristica forma schiacciata. La carne di maiale magra e scelta viene macinata finemente, si unisce il lardo tagliato a dadi, si concia con sale e peperoncino e si insacca nel budello naturale quindi si pressa per conferire la forma schiacciata da cui prende il nome, quindi si fa stagionare per quattro mesi circa.

SOPPRESSATA DI CALABRIA DOP
Tutti i salumi calabresi, tutelati dalla Dop (Denominazione di origine protetta), sono prodotti con carni di maiali allevati nella regione. La soppressata calabrese può essere dolce o piccante, prodotta con carni scelte: la dolce è aromatizzata con pepe nero, mentre la piccante con l'aggiunta del peperoncino. Sue caratteristiche particolari sono la goccia del primo taglio, che ne indica la perfetta stagionatura e la qualità, l'aspetto compatto dal colore rosso naturale o rosso vivace uniforme e il sapore più o meno piccante, a seconda degli aromi utilizzati, con sapidità equilibrata.

SICILIA

SALSICCIA DI NICOSIA
Prodotta in tutta la provincia di Enna, nello specifico a Nicosia. Le carni di prima e seconda scelta più una percentuale elevata di grasso (40%) vengono macinate, condite e insaccate nell'intestino tenue di suino, quindi lasciate maturare per qualche giorno in un locale tiepido insieme agli aromi, al sale e al pepe, stagionate infine per tre-quattro mesi.

SALAME AL PISTACCHIO DELL'ETNA
Il salame al pistacchio ha un sapore dolce e delicato e presenta un aroma riconoscibile e unico. È ricavato da carni di suino fresche, macinate a grana media e condite con sale marino e pistacchio di Bronte, sia frantumato che intero.

SARDEGNA

SALAME DI TERGU
L'area di produzione è quella di Tergu in provincia di Sassari. La carne magra di primissima scelta (esclusivamente del coscio) viene tagliata a mano con aggiunta di una piccola percentuale di lardo duro mescolata molto bene con le mani fino a ottenere un impasto omogeneo e insaccata nel budello gentile. L'asciugatura dura circa una settimana in locale a temperatura ambiente, eventualmente con fumo, quindi si passa al periodo di stagionatura che dura circa tre mesi, dopo i quali i salami vengono conservati sotto cenere.

SALSICCIA AL MIRTO
Quando le piante di mirto sono nel pieno della stagione fruttifera e cariche del loro aromatico e balsamico profumo, sono pronte ad aromatizzare la salsiccia di maiale. La grana è media, la fetta si presenta di colore rosso vivo, i lardelli sono piccoli e si possono vedere i pezzetti di mirto. Al gusto la parte magra risulta compatta ma la parte grassa è estremamente fondente. Nel complesso risultano dolci e il prodotto risulta morbido, il profumo è piacevolmente intenso e le note aromatiche del mirto si fondono in modo pregevole con la carne di maiale.

SALSICCIA SARDA O 'SARTIZZA' O 'SALSTHITZA'
Il prodotto si presenta con forma a ferro di cavallo e con pezzatura media unitaria di 400-550 grammi. Il salume stagionato ottenuto da carni suine fresche, consistenti e di qualità, composto da un giusto equilibrio di parti grasse e magre aromatizzate.

Cacciatore Italiano Dop

https://salamecacciatore.it/

Il prodotto

Un'antica origine etrusca dei 'salami dei cacciatori' – risalente a circa venti secoli fa e diffusa a tutto il resto del Paese dai loro immediati discendenti, i Romani – giustifica la presenza di questi salami in tutta Italia.

Cacciatori e cacciatorini erano i salami che il cacciatore portava con sé, assieme al pane, durante le battute di caccia essendo un alimento particolarmente adatto a quest'attività con una giusta dose di grasso fornitore d'energia e di proteine nobili ricche d'aminoacidi ramificati era inoltre sufficientemente salato per sopperire alle perdite di sale conseguenza di lunghe ed intense corse per inseguire la selvaggina. Questo tipo di salame era disponibile quindi in una forma "concentrata", ma soprattutto aveva un sapore sapido e gustoso, per un'alimentazione adatta al cacciatore. Per quanto riguarda le dimensioni, esse dipendevano dalla previsione sulla durata della caccia. In ogni caso le piccole dimensioni, riunite in fila (filzetta) erano le più adatte e gradite, quasi come le moderne "confezioni monodose".

Il salame Cacciatore è prodotto nel rispetto della ricetta tradizionale. Si usano come ingredienti solo tagli nobili di suini solo italiani, sale, pepe e tradizionalmente un pizzico d'aglio.

Il salame alla fine della stagionatura deve poi possedere caratteristiche di aspetto, gusto e chimico-fisiche ben definite: deve avere una piccola pezzatura, di solito sui 200 grammi; forma leggermente curva; il gusto deve essere dolce, il colore rosso rubino.

Gli aspetti nutrizionali

Senza tradire i suoi duemila e settecento anni d'età, oggi il salame cacciatore si è adeguato ai nuovi stili di vita e ai mutati gusti umani. È meno grasso ed ha ridotto il contenuto di sale, esaltando le sue caratteristiche nutrizionali, che lo rendono particolarmente adatto a chi pratica attività fisica e sportiva. Inoltre, l'utilizzo di conservanti è stato limitato allo stretto necessario per garantire la sicurezza d'uso. Queste caratteristiche fanno del salamino cacciatore un ottimo alimento per tutte le età, soprattutto per coloro che necessitano di cibi nutrienti.

Le proprietà del prodotto possono essere così sintetizzate: - proteine di elevato valore biologico - grassi, prevalenza di insaturi sui saturi - colesterolo, in limiti più che ragionevoli - micronutrienti, buona fonte di vitamina B1, B12, ferro e selenio

Il sistema di controllo della Dop

Dopo un articolato percorso iniziato nel 1994, nel 2001 la denominazione Salamini Italiani alla Cacciatora viene iscritta nel registro delle denominazioni di origine protetta. I Salamini Italiani possono essere prodotti in 11 regioni. La materia prima proviene da allevamenti che si trovano in questi territori: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise. Il Regolamento (Ue) 1151/2012 prevede inoltre che la produzione avvenga sotto il controllo di un organismo terzo ed indipendente, l'Ifcq certificazioni che ha il compito di certificare la conformità dei prodotti e dei processi rispetto ai Disciplinari depositati a Bruxelles. Tutte le attività significative del processo di produzione, di stagionatura, confezionamento nonché i requisiti qualitativi e organolettici del prodotto sono posti sotto verifica.

La produzione certificata dei Salamini Italiani alla Cacciatora Dop ha avuto nel corso del 2020 un andamento decisamente positivo, chiudendo l'anno con un incremento del +8,3% (3.974.074 Kg) rispetto al 2019, anno che a sua volta si era già chiuso positivamente (+8,9% rispetto al 2018). La buona performance della Dop può essere legata ad un andamento positivo di questo salume nell'ultimo periodo e alle nuove condizioni socio-psicologiche che si sono verificate in conseguenza della pandemia, che hanno portato i consumatori a dare la propria preferenza a prodotti confezionati perché considerati più sicuri a livello igienico, veloci da identificare e da scegliere nel punto vendita, e agli alimenti definiti 'comfort food', come appunto il Salame Cacciatore Italiano Dop.

Canali di distribuzione

Nel 2020 la gran parte della Dop, circa il 95%, è destinata al mercato moderno domestico Gdo e discount e circa il 5% nei restanti canali, soprattutto il dettaglio tradizionale.

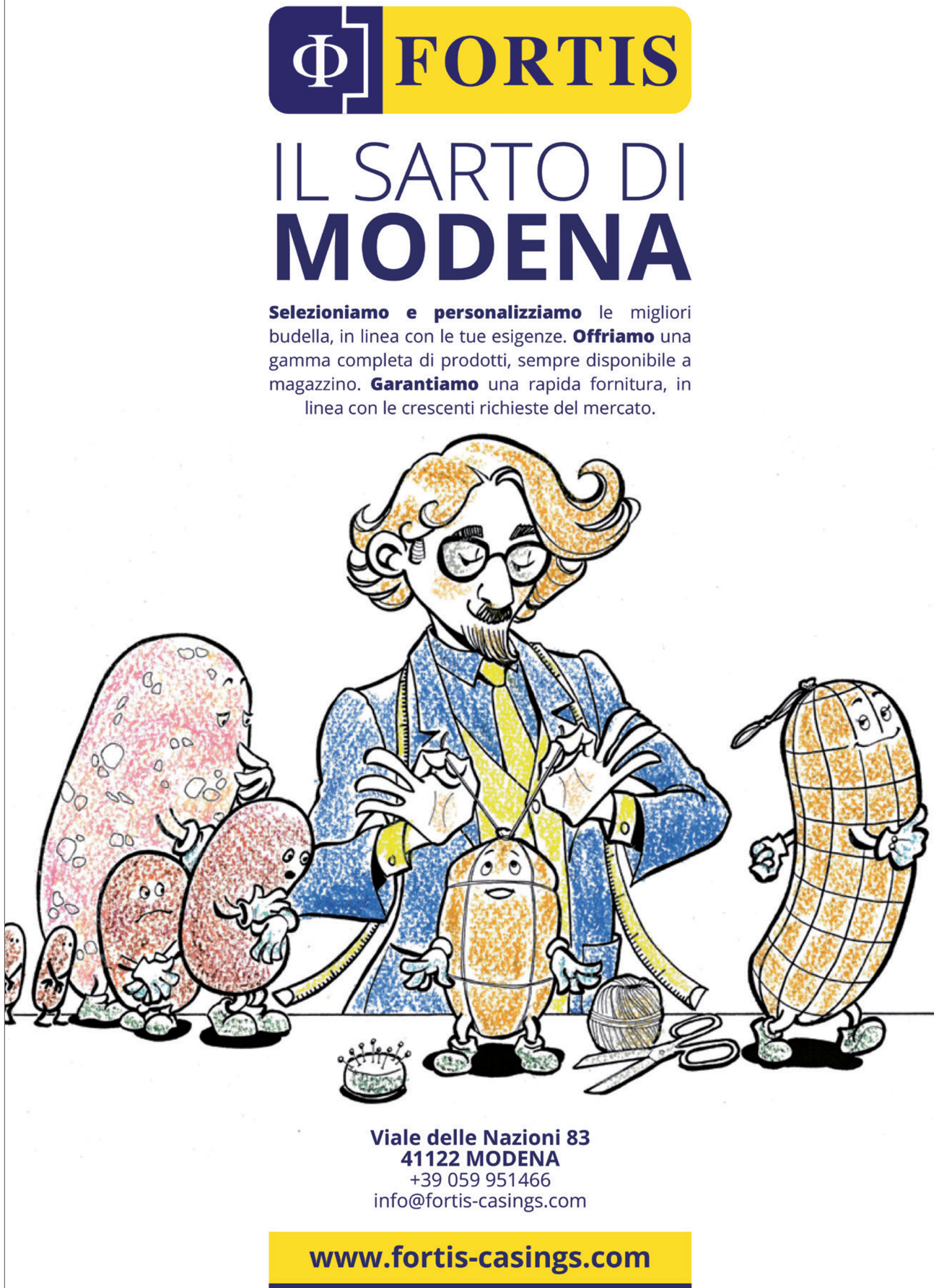
Per sua natura, infatti, il Cacciatore italiano Dop storicamente è poco distribuito nel canale Horeca.

Export

Per quanto riguarda l'export, i volumi anche per il 2020 sono in crescita e si conferma che ben il 28% del prodotto viene venduto all'estero, una percentuale ormai consolidata negli ultimi anni. Ciò significa che la Dop è riuscita a crearsi un proprio mercato nei paesi esteri e una fedeltà nei consumatori.

LE AZIENDE ADERENTI AL CONSORZIO

- Agricola Tre Valli
- Baldo Salumificio
- Becher
- Clai
- Francesco Franchi
- Frutti dei Sogni
- Citterio
- Golfera
- Grandi salumifici italiani
- Fumagalli
- Italia Alimentari
- Jomi
- Levoni
- Negrini
- Bortolotti
- Bertoletti
- Salumificio Colombo Luigi
- Beretta
- La Granda
- Pedrazzoli
- Salumificio toscano Piacenti
- Salumificio Tre Valli Salumificio Volpi
- Villani



Salame Felino Igp

www.salamefelino.com

Nonostante le inevitabili complicazioni legate all'emergenza sanitaria da Covid-19, il comparto del Salame Felino Igp - che raggruppa 14 aziende parmensi, per un totale di circa 500 addetti, considerando anche l'indotto - si conferma in buona salute. Il fatturato al consumo ricalca quello del 2019, superando di poco quota 75 milioni di euro. Il quadro fotografato da Ecepa - Ente di certificazione di prodotti agroalimentari è complessivamente positivo: negli ultimi 12 mesi crescono sia la quantità di materia prima lavorata (+2,7%), sia le produzioni etichettate (+2,1%).

Dall'analisi dei dati di mercato, la Gdo si conferma il principale canale di commercializzazione. Il Salame Felino Igp viene premiato in particolare nel libero servizio e non viene penalizzato dal calo del banco taglio, che ha interessato altri salumi: questo perché in genere viene acquistato intero o in tranci. La crescita più significativa riguarda il segmento del pre-affettato, che fa registrare un +8,4%.

Il canale più penalizzato è l'Horeca, con un andamento delle vendite che è stato uno specchio dei periodi di lockdown: nei momenti di apertura dei locali, comunque, le vendite si sono attestate sui livelli del 2019. Complessivamente, però, il calo dell'horeca è stato compensato dai buoni risultati in Gdo.

Sul piano dell'export, il comparto del Salame Felino Igp ha saputo reagire all'emergenza Covid-19, facilitato dal fatto che l'83% delle esportazioni sia realizzato nei Paesi dell'area Ue.

Come spiega Umberto Boschi, Presidente del Consorzio di Tutela del Salame Felino Igp, "Possiamo considerarci soddisfatti. Per il 2021, il sentimento prevalente è quello di un cauto ottimismo, per quanto sia azzardato fare previsioni: confidiamo nella graduale riapertura di bar e ristoranti, in modo tale da tornare a crescere nel segmento Horeca. Con il progredire della campagna vaccinale, anche l'export dovrebbe tornare a far registrare un segno positivo. Non desta particolari preoccupazioni l'uscita del Regno Unito dalla Ue: il quadro normativo è in continua evoluzione, rimaniamo vigili. Passando al mercato domestico, intravvediamo potenzialità di crescita nel segmento della marca del distributore, che, secondo le ultime rilevazioni The European House - Ambrosetti, pesa oggi per l'8% dell'industria alimentare italiana. Sempre più l'offerta private label si sta differenziando, con il lancio di nuove linee premium: una nicchia perfetta per il Salame Felino Igp, prodotto unico per tradizione e per le sue caratteristiche di artigianalità e di eccellenza qualitativa".

Per quanto riguarda la comunicazione, nell'impossibilità di prevedere la partecipazione a manifestazioni fieristiche o eventi, che in futuro torneranno a essere il principale veicolo di promozione, il Consorzio è orientato a esplorare le potenzialità del web e degli strumenti digitali.

IL DISCIPLINARE

Il Salame Felino deve le sue peculiari caratteristiche ad una serie di puntuali collegamenti con l'ambiente inteso in senso lato e comprensivo di fattori geografici naturali e umani che riguardano le materie prime, le tecniche di produzione, gli ambienti di stagionatura e soprattutto la loro integrazione.
La materia prima è costituita da carni di maiali "pesanti" o "maturi" (con peso medio non inferiore a 130 kg) nati in Italia e macellati nelle regioni Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Veneto e Toscana. E' lo stesso tipo di suini che per genetica, alimentazione e condizioni d'allevamento, ma soprattutto per l'età di macellazione, fornisce le carni di alta qualità e grado di maturazione utilizzate nella filiera produttiva delle Dop 'Prosciutto di Parma' e 'Prosciutto San Daniele'. E' proprio la particolare alimentazione dei maiali che fornisce alle parti adipose le caratteristiche necessarie alla tipicità del Salame Felino. Il grasso usato, non solo ha un basso contenuto di colesterolo, ma anche un'elevata percentuale di acidi grassi insaturi e quindi "buoni". La presenza di fattori antiossidanti, come la vitamina E, inoltre, protegge i grassi dai rischi dell'irrancidimento, come è facile notare dall'aspetto al taglio, quando la fetta di Salame Felino si presenta magra e omogenea con frazione adiposa priva di porzioni rancide.

L'impasto

Realizzato sempre e rigorosamente con carni che non hanno subito alcun processo di congelamento, è costituito da frazioni muscolari e adipose selezionate (trito di banco o sottospalla e testa di pancetta); sale, in percentuale da 2.2 a 2.8; pepe intero e/o a pezzi, in percentuale da 0.003 a 0.06 e aglio pestato quanto basta.

Ingredienti aggiuntivi

Possono essere, inoltre: vino; zucchero e/o destrosio e/o fruttosio; nitrato di sodio e/o potassio entro i limiti di legge; acido ascorbico e il suo sale sodico entro i limiti di legge.
Con i suoi otto secoli di storia, il Salame Felino viene prodotto con tecnologie che in questi ultimi cento anni sono rimaste invariate salvo il superamento del vincolo relativo alla lavorazione stagionale. Una volta, infatti, la macellazione del maiale, la lavorazione delle sue carni e la produzione del salame era soltanto invernale, alternandosi con quella estiva del pomodoro. Oggi è possibile tutto l'anno, sempre senza ricorrere alla congelazione delle carni, vietata nella maniera più assoluta.

LE FASI TIPICHE PER L'OTTENIMENTO E L'ELABORAZIONE DEL PRODOTTO

Preparazione delle materie prime

Le frazioni muscolari e adipose sono mondate accuratamente asportando le parti connettivali di maggiori dimensioni e il tessuto adiposo molle. La carne così ottenuta viene fatta sostare in una cella frigorifera con temperatura non inferiore a – 10 C attrezzata in modo tale da permettere una buona disidratazione delle frazioni muscolari.

Preparazione del Salame Felino

La preparazione del Salame Felino viene effettuata con la macinatura in tritacarne (stampi con fori da 6-8 millimetri) e l'impastatura accurata di tutti gli ingredienti. Il salame viene insaccato in budello naturale di suino, legato con spago non a rete o corda unica a passi radi e appeso con la stessa.

Asciugatura e stagionatura

L'asciugatura del Salame Felino Igp è il periodo durante il quale in condizioni di umidità e temperatura controllate si ha la più accentuata disidratazione. L'asciugatura ha una durata minima di quattro giorni e massima di sei, ed avviene in locali specificatamente destinati allo svolgimento di questa fase della lavorazione. L'asciugatura è effettuata a caldo ad una temperatura compresa tra i 13° ed i 24°C e deve consentire una adeguata disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento.
Conclusa la fase di asciugatura ha inizio la fase di stagionatura che avviene in locali a ciò specificatamente destinati diversi da quelli utilizzati per l'asciugatura.
Per stagionatura s'intende la sosta del salame in condizioni climatiche suscettibili di determinare, nel corso di una lenta e graduale riduzione di umidità, l'evolversi di fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali, tale da comportare nel tempo modificazioni che conferiscano al prodotto caratteristiche organolettiche tipiche e tali da garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente.
La stagionatura del Salame Felino Igp deve essere condotta in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura fra 12° e 18°C e deve durare almeno 25 giorni.

Caratteristiche chimiche e fisiche

Proteine totali: min 23%
Rapporto collageno – proteine: max 0,10
Rapporto grasso – proteine: max 2,00
Rapporto acqua – proteine: max 1,50
pH: > 5,3
Lattobacilli totali: > 100.000

Proprietà organolettiche

Il salame Felino si presenta di forma cilindrica, con un'estremità più grossa dell'altra e una superficie esterna di colore bianco-grigiastra. Al taglio la fetta si presenta compatta, omogenea e magra con frazione adiposa priva di porzioni rancide. Frazioni prive di nervi non evidenti e pepe intero o a pezzi.
Consistenza: compatta non elastica
Aroma: delicato
Gusto: dolce e delicato
Colore: rosso rubino, senza macchie

Campionamento

Il campionamento avviene prelevando da un lotto, scelto casualmente, 5 salami interi pronti per il consumo. Su questi sono eseguite analisi relative a: proteine, collageno/proteine, acqua/proteine, grasso/proteine, e ph. I risultati vengono mediati sui cinque campioni prelevati e la media viene confrontata con i limiti massimi stabiliti dal disciplinare. In caso di conformità, il lotto viene immesso al consumo, altrimenti si procede ad un secondo campionamento di eguale numerosità. Se l'esito della seconda analisi è favorevole il lotto viene immesso al consumo, altrimenti i salami in questione non potranno essere contrassegnati col nome di Salame Felino. Tale procedura viene ripetuta ogni dodici mesi in caso di conformità e ogni quattro in caso di non conformità.

LE AZIENDE ADERENTI AL CONSORZIO

Salumi Boschi Fratelli
Fereoli Gino e figlio
La Felinese Salumi
Fereoli Mario & figlio
Giuberti Amerio
Cav. Umberto Boschi
Salumificio Ducale di Morini e Tortini
Gualerzi
Salumificio Monpiu'
Fontana Ermes
Prosciuttificio San Michele
Salumificio San Paolo
La Fenice
Borelli Cesare

Consorzio Salame Brianza Dop

www.consorziosalamebrianza.it

Nel 1978 nasce il Consorzio Salame Brianza per volontà di alcuni produttori con lo scopo di tutelare e proteggere le caratteristiche e l'autenticità del Salame Brianza, compresa la sua centenaria tradizione. L'attività del Consorzio è volta a difendere e tutelare la produzione e la commercializzazione del Salame Brianza e a salvaguardare la tipicità del prodotto. Il Consorzio Salame Brianza associa i produttori di Salame Brianza distribuiti nelle province lombarde in cui si racchiude la Brianza: Lecco, Como, Monza e Milano.

Grazie al lavoro del Consorzio Salame Brianza , il 12 Giugno 1996 il Salame Brianza ha ottenuto la Certificazione europea Denominazione di origine protetta (Dop) diventando così un prodotto riconosciuto e tutelato dalla legislazione europea. Le attività del Consorzio Salame Brianza proseguono con: l'impegno di migliorare e preservare la tradizione centenaria della lavorazione delle carni suine della Brianza per tramandarla alle future generazioni, l'impegno di tutelare i consumatori garantendo la qualità di un prodotto unico, l'impegno di informare i consumatori sulle caratteristiche e sull'importanza di tutelare e preservare uno dei più importanti prodotti alimentari di eccellenza italiani.

Gli scopi del Consorzio Salame Brianza sono: difendere e tutelare la produzione e la commercializzazione del prodotto; prescrivere direttive per la salvaguardia della sua tipicità; sviluppare programmi di ricerca; promuovere il Salame Brianza con azioni pubblicitarie e di marketing.

Inoltre il Consorzio Salame Brianza controlla tutte le fasi di lavorazione e certifica l'autenticità del prodotto, autorizzando l'utilizzo del marchio di identificazione.

Per fare questo, gli ispettori del Consorzio presenziano alle fasi di lavorazione, documentandone la conformità alle regole e alle prescrizioni del disciplinare di produzione.

I requisiti dipendono da una particolare combinazione di condizioni ambientali naturali e da sapienti abilità umane. L'apposizione del contrassegno con il marchio garantisce al consumatore la qualità assoluta, in quanto certifica la conformità delle modalità di lavorazione alle norme del Regolamento del Consorzio, il compimento del periodo di stagionatura prescritto, l'esistenza delle caratteristiche merceologiche prescritte dal disciplinare.

La zona tipica di produzione del Salame Brianza corrisponde all'area della Brianza prevalentemente collinare, caratterizzata da particolari condizioni climatiche che si differenziano sostanzialmente dalle aree limitrofe, data la particolare collocazione dei territori influenzati anche dalla presenza di laghi. In effetti, gli elementi naturali vengono sfruttati, con accorgimenti tradizionali, per favorire l'instaurarsi di particolari processi enzimatici e di trasformazione biochimica del prodotto che si verificano durate la fase della stagionatura, seguendo un preciso andamento grazie alle condizioni ecologiche esistenti.

In particolare, data anche l'altitudine media e l'ubicazione delle colline, il clima è particolarmente mite, rispetto alle aree limitrofe, determinando una situazione particolarmente favorevole per la stagionatura del Salame Brianza..

Le fasi di lavorazione del Salame Brianza devono svolgersi in questa zona, compresa all'interno dei seguenti confini: a Nord dal Monte Ghisallo, a Sud dal Canale Villoresi, a Est dal fiume Adda e ad Ovest dalla Strada Statale Comasina.

Le caratteristiche del Salame Brianza nascono da questo territorio, particolarmente adatto alla conservazione delle carni salate con la sua altitudine media al di sopra dei 350 metri sul livello del mare e fuori dalle nebbie padane, e dalla tradizione brianzola capace di elaborare e tramandare di generazione in generazione l'esperienza e i segreti della lavorazione della carne suina.

Consorzio Finocchiona Igp

www.finocchionaigp.it

Alle prese con un 2020 sconvolto dalla pandemia e dalle conseguenti difficoltà di mercato, la Finocchiona Igp reagisce mostrando lo spirito di resilienza degli operatori certificati, capaci di rispondere all'emergenza con coraggio e creatività, e una sostanziale tenuta dei fondamentali economico-produttivi che pongono la filiera nella condizione di poter cogliere al meglio le opportunità legate alla ripresa post-Covid.

I dati raccolti ed elaborati dal Consorzio di Tutela della 'Regina' dei salumi toscani evidenziano un calo tutto sommato contenuto dei volumi produttivi certificati, con note positive per quanto riguarda l'andamento del prodotto affettato e del biologico, la stabilizzazione del mercato interno e comunitario, la crescita nei Paesi extra-Ue.

2020 in chiaroscuro

Nel 2020 la produzione di Finocchiona Igp, pari a circa 1 milione 490 mila chilogrammi certificati, si è ridotta del 2,63% rispetto all'anno precedente, registrando una contrazione percentuale più lieve nel numero di pezzi prodotti (-0,3%, pari a poco più di 2.200 unità in meno immesse nel mercato) che riflette comunque una minore richiesta da parte del mercato. Se il prodotto intero certificato subisce un calo dell'1,84% sul 2019, è tuttavia il porzionato (tranci) a registrare la perdita di maggior rilievo (-9,38%), stante il sostanziale blocco del canale Horeca a cui è destinata normalmente buona parte del prodotto confezionato sottovuoto. In netta controtendenza rispetto all'andamento complessivo della produzione è, invece, il dato relativo all'affettato: nel 2020 sono stati immessi sul mercato oltre tre milioni di vaschette corrispondenti a 312mila chilogrammi di Finocchiona Igp affettata, (con un incremento del 7,11% sul 2019 (+8,12% in termini di numero di vaschette). Quest'ultimo dato è ancor più positivo se riferito alla sola quota afferente ai soci aderenti al Consorzio: le imprese associate chiudono l'anno appena trascorso con una produzione di affettato pari a circa 270mila chilogrammi (quasi 2 milioni 698 mila vaschette), segnando una crescita percentuale sul 2019 più alta rispetto alla performance positiva attribuita all'insieme delle aziende affettatrici certificate (+9,10% in Kg e +8,84% in numero di vaschette).

Ai sensi del disciplinare, la Finocchiona Igp può essere prodotta solamente in Toscana: la provincia di Arezzo, con quasi 610mila Kg di insaccato lavorato, rappresenta il 40,95% della produzione certificata, aumentando del 5,36% i quantitativi immessi sul mercato rispetto al 2019, con una stima di circa 8 milioni di euro di vendite per le aziende del comparto salumeria; segue Siena con il 27,99% di produzione certificata e quasi 5,4 milioni di euro di stima di vendita, con la presenza nel suo territorio del maggior numero di aziende consociate (14). Sul terzo gradino del podio la provincia di Firenze, in decisa crescita rispetto al 2019, con il 23,21% della produzione certificata e stime di vendita per circa 4,5 milioni di euro. Cresce significativamente anche la provincia di Grosseto (+26,71% di prodotto totale certificato sul 2019).

L'Italia si conferma primo mercato

Il mercato principale per la Finocchiona Igp si conferma essere l'Italia che detiene il 72,21% delle quote. Nel mercato dell'Unione Europea il dato si attesta al 25,42%, in leggero ribasso rispetto all'anno precedente, con la Germania che fa ancora da padrona registrando il 16,32% delle quote di mercato. Sempre in Ue, seguono poi i mercati di Belgio, Svezia, Paesi Bassi e Danimarca. Il dato più interessante si registra però nei Paesi extra Ue, dove il consumo è cresciuto, portandosi dall'1,6% al 2,41% del prodotto certificato ed immesso sul mercato, guidati da Canada, Inghilterra (fuori dall'Unione a partire dal 1° gennaio 2021), Giappone e Svizzera.

In particolare è il dato del Canada - che ha più che raddoppiato le quantità di Finocchiona Igp importate (+137,9%) - a impressionare, sorpassando quelli di Olanda, Danimarca e Inghilterra; notizia interessante perché indica che la qualità arriva anche Oltreoceano e non è solo in Italia che si apprezza il pregiato insaccato toscano.

I numeri della Finocchiona Igp rimangono positivi anche tradotti in valore economico: si stimano, per l'anno 2020, circa 11,2 milioni di euro alla produzione e 19,4 milioni di euro alla vendita. Molto interessanti appaiono, infine, i dati registrati dal prodotto certificato biologico ma anche dalla Finocchiona Igp da carne di Cinta Senese Dop, a dimostrazione del fatto che le aziende consorziate sono sempre più orientate ad incontrare il gusto di consumatori che rivolgono maggiore attenzione al segmento degli insaccati bio e alle produzioni di elevata qualità strettamente legate ai territori.

La comunicazione

In merito alla comunicazione, il Consorzio sta lavorando a un nuovo progetto di affiancamento al mondo della pizza e dell'arte bianca.

La Finocchiona è stata infatti protagonista della puntata del 14 Marzo di 'Mica Pizza e Fichi', trasmissione nazionale del canale La7, dove si parla del mondo pizza e sono state realizzate due pizze con Finocchiona Igp. Nel prossimo periodo il Consorzio darà vita ad un progetto di comunicazione sul mondo della pizza dove proporrà molte pizze e schiacciate a tutti i follower sui canali social network. Inoltre, fino al 15 aprile sarà online sui social network la nostra campagna di comunicazione 'Finocchiona Igp. Profumo di Toscana' attraverso Facebook e Instagram, veicolando il nostro spot da 10 secondi già andato in onda sulle reti Rai lo scorso autunno.

Salame Cremona Igp

www.salamecremona.it

Prodotto secondo il rigido disciplinare – che prevede l'impiego esclusivo di suini allevati in Italia, precisamente nelle zone di origine del Prosciutto di Parma e del Prosciutto di San Daniele – il Salame Cremona Igp è frutto della lavorazione di carni fresche selezionate e aromatizzate con sale e aglio pestato, insaccata in budelli di suino, bovino, ovino o equino.

Una volta insaccato il salame è lasciato stagionare in ambiente umido e poco ventilato per un periodo variabile – tra un minimo di cinque settimane per la pezzatura piccola fino a oltre quattro mesi per quella grande – mantenendo inalterate la caratteristica morbidezza e pastosità che lo rendono unico nel suo genere.

Il Consorzio

Il Consorzio Salame Cremona nasce nel 1995, su iniziativa di un gruppo di imprenditori che hanno inteso costituire un organismo in grado di identificare, salvaguardare e proporre al mercato un prodotto tipico dell'area lombarda.

Il Consorzio ha ottenuto il patrocinio della Camera di Commercio, della Provincia di Cremona e del Comune di Cremona, per ribadire lo stretto legame del Consorzio con il territorio oltre che con l'intera Lombardia e la Valle Padana.

A dare ulteriore conferma dello stretto legame con il territorio all'interno del logo del Consorzio è stato ripreso uno dei simboli della città di Cremona: Il Torrazzo, che abbinato alla dicitura Igp fornisce ai consumatori una garanzia in più.

Obiettivi

Il Consorzio di Tutela del Salame Cremona Igp, secondo l'intento dei fondatori, vuole rappresentare un punto di riferimento per tutti gli operatori della filiera del suino e una garanzia per il consumatore, con l'obiettivo di valorizzare una tipicità che esprime il meglio della cultura e delle tradizioni del territorio di origine. Ha come scopo quello di tutelare, valorizzare e promuovere il Salame Cremona Igp, promuovere la qualità del prodotto attraverso il sistema di controllo (certificazione), svolgere attività di vigilanza sul corretto utilizzo della denominazione Igp, promuovere la conoscenza ed il consumo presso il più vasto pubblico, operatori e target selezionati.

CARATTERISTICHE FISICHE

- morbido al taglio, anche dopo lunga stagionatura
- forma cilindrica con leggeri tratti irregolari
- fette compatte e omogenee
- colore rosso intenso che sfuma gradualmente al bianco delle parti adipose

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Grazie alla perfetta integrazione degli ingredienti, macinati e impastati insieme, il Salame Cremona Igp risulta aromatico e speziato al palato, di profumo deciso. Un prodotto unico e inconfondibile, che rappresenta la migliore sintesi tra la cultura e la natura del territorio d'origine.

Salame Piemonte Igp

www.salamepiemonte.it

Il Salame Piemonte Igp è un prodotto di salumeria insaccato e stagionato crudo, costituito esclusivamente dall'impasto di carne suina fresca marezzata.

Ha un sapore delicatamente speziato, legato in maniera profonda alla terra in cui nasce: si presenta compatto, di consistenza morbida, di colore rosso rubino e di sapore dolce e delicato.

Il suo sapore particolare, frutto dell'antica tradizione piemontese nell'arte salumiera, scaturisce dalla sapiente miscela di erbe e spezie, quali aglio e chiodi di garofano, e da una attenta selezione delle carni, oltre che, ovviamente, dalla presenza di vini piemontesi, dalla struttura robusta e inconfondibile.

Tra gli ingredienti, infatti, è sempre presente vino rosso piemontese a denominazione d'origine proveniente dai vitigni Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, a testimonianza del profondo legame del prodotto con il territorio.

Il Salame Piemonte Igp è espressione della tipicità, della tradizione e dell'alta qualità della salumeria piemontese e del forte legame con il territorio di origine: la zona di produzione e stagionatura del Salame Piemonte Igp comprende l'intero territorio della Regione Piemonte.

Ulteriore particolarità distintiva del prodotto è la possibilità di indicare, in etichetta, il paese o la regione d'origine delle carni suine.

L'Unione Europea ha provveduto alla registrazione della Indicazione geografica protetta 'Salame Piemonte' con Regolamento (Ue) n° 2015/1161 del 2 luglio 2015. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con decreto del 13/8/2015, ha approvato il Piano dei Controlli ed autorizzato Inoq ad effettuare i controlli necessari.

Infine, lo stesso Ministero, con decreto 27/1/2016, ha riconosciuto il Consorzio Salame Piemonte Igp, ai

sensi della legislazione vigente, affidandogli, in particolare, l'incarico di promozione e vigilanza sul Salame Piemonte Igp.

La produzione

La produzione del Salame Piemonte Igp avviene esclusivamente nel territorio della Regione Piemonte, seguendo un rigoroso disciplinare di produzione in cui sono regolamentate tutte le fasi del ciclo produttivo che devono essere tassativamente monitorate, garantendo la rintracciabilità lungo tutta la filiera, a partire dall'allevamento fino all'immissione al consumo finale.

In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, dei macellatori, dei sezionatori, dei produttori, degli stagionatori e dei confezionatori/porzionatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto.

Il disciplinare definisce le caratteristiche chimiche, chimico-fisiche, microbiologiche ed organolettiche che il Salame Piemonte Igp deve possedere all'atto dell'immissione al consumo. Le principali caratteristiche chimico-fisiche sono:

- Proteine totali min. 23%
- Rapporto collagene/proteine max 0,12
- Rapporto acqua/proteine max 2,00
- Rapporto grasso/proteine max 1,40
- pH ≥ 5,2

Il disciplinare specifica inoltre le razze suine consentite, nonché, in dettaglio, la loro alimentazione, l'età e il peso degli animali.

Sono quindi stabilite le regole di lavorazione con le successive fasi di: preparazione dei tagli di carne, macinatura, aggiunta degli aromi tipici e dei vini piemontesi - ottenuti da uve provenienti dai tre vitigni autoctoni piemontesi -, impastatura, insacco, legatura e stagionatura.

Tra gli ingredienti è sempre presente vino rosso piemontese a denominazione d'origine proveniente dai tre vitigni autoctoni: Nebbiolo, Barbera e Dolcetto.

Una particolarità distintiva del Salame Piemonte Igp è che, in etichetta, può essere indicato il paese o la regione d'origine delle carni suine.

Il Salame Piemonte Igp è immesso al consumo non confezionato (tipicamente, al banco salumeria) oppure preconfezionato all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci o affettato; se è intero, ha un peso non inferiore a 300 grammi.

Può essere prodotto in forme e pezzature diverse ed è insaccato in budello naturale o involucro ricostituito di origine naturale.

Ciauscolo Igp

Il Ciauscolo Igp è un prodotto di salumeria insaccato a grana fine, ottenuto dalla doppia macinatura di tagli pregiati di carne suina quali pancetta, spalla e rifilature di prosciutto e lonza. Gli animali appartengono alle razze Large White, Landrace e Duroc o altre razze ritenute compatibili con il suino pesante italiano.

Zona di produzione

La zona di produzione del Ciauscolo Igp interessa alcuni comuni delle province di Ancona, Macerata, Ascoli Piceno e Fermo, nella regione Marche.

Metodo di produzione

La carne, prima della lavorazione, viene conservata all'interno di celle frigorifere per un periodo di 2-10 giorni a partire dalla data di macellazione, in modo tale da raggiungere il giusto grado di raffreddamento. I tagli di carne devono essere selezionati e puliti accuratamente con l'asportazione delle parti connettivali più grandi e il grasso in eccesso. Vengono quindi aggiunti sale, pepe nero macinato, vino e aglio pestato. La carne ottenuta viene tritata in 2-3 fasi, utilizzando stampi di diverse dimensioni fino ad arrivare a una larghezza dei fori di 2-3 mm. La lavorazione della carne con gli aromi e le spezie può essere effettuata a mano o a macchina. L'impasto viene insaccato in un budello naturale di maiale o di bovino opportunamente dissalato e successivamente legato alle due estremità con spago. Il prodotto viene quindi sottoposto ad asciugatura che porta ad una rapida disidratazione delle frazioni superficiali. Dopo l'asciugatura, il prodotto può essere sottoposto al trattamento di affumicatura. La stagionatura avviene per un minimo di 15 giorni in locali ben areati e con temperature comprese tra gli 8 e i 18°C.

Aspetto e sapore

Il Ciauscolo Igp ha forma cilindrica, con diametro di 4,5-10 cm e una lunghezza compresa tra i 15 e 45 cm. Il peso varia da 400 g a 2,5 kg. La consistenza è morbida con tendenza alla spalmabilità. La fetta si presenta omogenea, di colore rosso-roseo uniforme. Ha un profumo delicato, tipico e speziato con un gusto sapido, saporito e delicato, mai acido.

Storia

Le origini del Ciauscolo Igp sono da ricercare nella tradizione contadina delle Marche, nella quale tutti i prodotti derivanti dalla macellazione del maiale costituivano una riserva di proteine indispensabili per affrontare il lungo in-

verno e il duro lavoro dei campi. Secondo gli etimologi infatti, la parola "ciauscolo" deriverebbe dal latino ciabusculum, cioè piccolo pasto o piccolo cibo da portare con sé in campagna per consumarlo come spuntino tra la colazione e il pranzo. Tuttavia, per trovare la prima menzione del prodotto, bisogna aspettare un atto notarile di metà Settecento appartenente al territorio di Visso. Altre attestazioni storiche sono presenti all'interno dei Prezzi dei generi, documento risalente al 1851 conservato nell'Archivio Notarile del Comune di Camerino, in cui il ciauscolo è citato nella lista dei prodotti alimentari.

Gastronomia

Il Ciauscolo Igp va conservato a temperature non troppo elevate. Generalmente viene consumato fresco dai 20 ai 30 giorni sino ad un periodo massimo di due mesi dopo la preparazione. La sua consistenza particolarmente morbida e cedevole al tatto rende il prodotto spalmabile, distinguendolo dagli altri insaccati. È ottimo come spuntino o antipasto spalmato su crostini, fette di pane e bruschette. Si abbina bene ai formaggi e ai vini del territorio di origine.

Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Ciauscolo Igp, con eventuale aggiunta della dicitura 'Prodotto della Montagna'. È commercializzato sfuso oppure confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, intero oppure in tranci.

Nota distintiva

La particolare morbidezza alla base della tipica spalmabilità del Ciauscolo Igp è il frutto di un insieme di caratteristiche, quali la percentuale di grasso contenuta, la tecnica di macinatura utilizzata e le condizioni di umidità dell'ambiente.

Consorzio di tutela Salame di Varzi

https://www.consorziovarzi.it/

La denominazione di origine protetta 'Salame di Varzi' è riservata al prodotto di salumeria che risponde, in ogni fase di produzione, alle indicazioni e ai requisiti stabiliti dal Disciplinare registrato con Regolamento della Commissione n. 1107/96 del 12/06/1996 ai sensi del Reg. Cee n. 2081/92.

Ai fini delle procedure previste dal Disciplinare, gli allevamenti devono essere ubicati nei territori delle tre Regioni: Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna. Così come i macelli. I produttori che intendono allevare suini da destinare alla produzione del Salame di Varzi devono richiedere il proprio riconoscimento all'Istituto Certificatore che assegna loro un codice di identificazione. I produttori devono sottostare alle tecniche di allevamento previste.

I maiali impiegati nella produzione di materia prima destinata alla produzione del Salame di Varzi Dop devono rispondere a precise caratteristiche genetiche. Gli allevamenti annoverano Il cosiddetto "suino pesante" che è il risultato di una lunga serie di incroci e di ricerche. L'alimentazione, inoltre, unitamente alle tecniche di allevamento, deve concorrere ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante ottimali accrescimenti giornalieri. La composizione della sostanza alimentare fornita ai maiali destinati alla filiera del Salame di Varzi Dop deve rispondere a precise schemi nutrizionali, in rapporto al peso dell'animale. La giusta maturazione delle carni è strettamente collegata alle caratteristiche morfologiche dell'animale. Il peso ottimale del suino pronto per la macellazione non deve essere inferiore ai 150 e per ottenere questi risultati l'età minima deve essere almeno di 10 mesi.

Deve esser ricavata esclusivamente dalla macellazione di maiali sani, aventi i requisiti previsti per il suino pesante. Essa è costituita da parte magra e parte grassa.

La parte magra ricavata da tutte le carni del maiale, con esclusione di testa, zampe e coda. Questo contraddistingue il Salame di Varzi da qualunque altro insaccato e conferisce al prodotto la sua rinomata qualità e prelibatezza. La parte magra quindi è costituita da: coscia, lonza, filetto, coppa opportunamente snervata, magro di pancetta, trito di banco, trito di prosciutto, spalla disossata, snervata e sgrassata. La parte grassa è ottenuta esclusivamente dal grasso di guanciale, della testata di spalla, della pancetta, del culatello e del lardello. Il rapporto tra tagli magri e tagli grassi utilizzati nella preparazione dell'impasto, non deve superare per ogni 100 chilogrammi di carne magra 45 chilogrammi di grasso duro.

Alle carni macellate, che non devono subire nessun trattamento di congelamento, è aggiunta la miscela di salagione. Questa è costituita da sale marino, nitrato di potassio o sodio nitrito, pepe nero in grani interi, infuso di aglio in vino rosso filtrato. E' vietato l'uso di qualsiasi altra sostanza differente da quelle ammesse dallo storico Disciplinare.

La preparazione avviene seguendo diverse fasi: mondatura e raffreddamento, impastatura, stagionatura.

LE FASI DI LAVORAZIONE

La preparazione del Salame di Varzi avviene mediante le seguenti fasi di lavorazione:

• **Mondatura e raffreddamento.** Sezionato il maiale, i tagli di carne suina scelte per la successiva preparazione della pasta di salame vengono disossati e snervati. Le carni e le parti grasse così mondate vengono lasciate riposare (massimo 48 ore) alla temperatura compresa tra 0° e + 6°C. Queste condizioni rallentano lo sviluppo e la crescita di microrganismi patogeni generati dalle manipolazioni precedenti.

• **Macinatura.** Successivamente i tagli di carne suina fresca ed il grasso vengono ridotti in pezzature tali da non opporre particolare resistenza all'azione meccanica del tritacarne, che comporterebbe una sfibratura delle fasce muscolari e, in particolare, una smelmatura delle parti grasse. In questa fase vengono utilizzati macinacarne con uno stampo a fori minimi 10 mm per la produzione di torti (ex cacciatori) e non inferiori a 12 mm per la produzione degli altri salami.

• **Impastatura.** Di seguito, la carne ed il grasso macinati vengono posti in vasche di acciaio inox nelle quali, con l'aggiunta di una calcolata miscela di salagione detta "concia", si prepara la pasta di salame. La salagione ha un ruolo importantissimo nella preparazione del salame: oltre a garantire il sapore e l'aroma caratteristici, assicura al prodotto la conservazione nel tempo. L'impasto viene mescolato ripetutamente, affinché la distribuzione delle parti di carne magra, di grasso e della miscela di salagione risultino omogenee. Non sono aggiunte all'impasto sostanze conservanti ne coloranti.

• **Insaccatura.** L'impasto di salame viene, quindi, travasato nell'insaccatrice. All'estremità si imboccano i budelli di maiale, precedentemente lavati in acqua e aceto per togliere impurità e preparati sul tavolo di lavorazione. Sono ammessi solo budelli naturali. Il budello impiegato può essere il pelato suino, il retto suino (budello gentile) o il doppio pelato suino cucito (cucito doppio). Oltre che la bagetta di suino per i salami di peso inferiore ai 500g. può essere utilizzato il budello bovino (torto). Dopo la legatura e prima dell'asciugatura, c'è l'apposizione del sigillo di garanzia identificativo del Salame di Varzi Dop.

• **La stagionatura del salame.** Una volta insaccato il salame viene legato, tastando di continuo la tensione dello spago. Per la legatura viene usato uno spago di misura 8/10 ed il prodotto così ottenuto viene forellato. Successivamente vengono apposti i contrassegni, che identificano le partite del lotto. Da questo momento ha inizio il lento ma fondamentale processo costituito da tre fasi differenti: asciugatura (20°-23°C 60-65%UR 6gg), pre-stagionatura (15°C 70% UR 15gg), stagionatura (12°C 85%UR sino alla fine del periodo indicato dal Disciplinare). A questo punto è pronto per essere posto in commercio oppure potrà essere successivamente essere posto in cantine idonee per l'affinamento. La prima fase (asciugatura) comporta la prima grossa perdita di acqua di combinazione con conseguente diminuzione di peso. I batteri utili incrementano di numero inibendo, con la loro attività, quelli pericolosi o potenzialmente nocivi. Durante questa fase avviene il rapido processo di acidificazione. Nella pre-stagionatura la perdita d'acqua deve risultare il più uniforme possibile in tutta la profondità dell'impasto, ciò per evitare un indurimento eccessivo del budello cioè della parte periferica. In questa fase, che avviene in locali arieggiati, la temperatura e l'umidità devono essere attentamente controllate, secondo precisi parametri subordinati alle dimensioni dell'insaccato. I salami devono "respirare" senza asciugarsi troppo velocemente, per consentire agli ingredienti di penetrare e distribuirsi uniformemente all'interno dell'impasto. Questo ciclo avviene in locali convenientemente areati, anche usufruendo appropriate attrezzature e tecniche di ventilazione e di climatizzazione, in equilibrio con le caratteristiche climatiche e di orientamento dei locali. La terza ed ultima fase, ovvero la stagionatura, è la più lunga ed è subordinata al tipo ed alle dimensioni dell'insaccato. Questo processo si attua, laddove possibile, nelle antiche e caratteristiche cantine di Varzi, ambiente completamente naturale contraddistinto da un microclima unico nel suo genere: la temperatura infatti è compresa tra i 10 e i 12°C mentre l'umidità è fissa al 95%. Ultimato il periodo di stagionatura previsto dallo storico Disciplinare di produzione, il Salumificio richiede l'intervento dell'Istituto Certificatore per gli adempimenti di sua competenza.

• **Considerazioni finali.** Successiva fase facoltativa (extra Disciplinare), risulta essere l'affinamento, che comprende un periodo più lungo di stagionatura del prodotto per migliorarne gli aspetti organolettici. La scelta dei luoghi di stagionatura è fondamentale per l'ottenimento di un prodotto di qualità privo di difetti. Infatti, il budello naturale è un involucro che "respira" e può facilitare il passaggio degli odori dei luoghi di stagionatura e di conservazione. È quindi essenziale scegliere locali al riparo da quegli odori o profumi troppo marcati che si ritroverebbero irrimediabilmente nel salame in tavola. Periodicamente i salami vengono spazzolati: in questo modo, rimuovendo le muffe formatesi naturalmente sulla superficie, viene favorita la corretta traspirazione del budello per la maturazione ottimale del prodotto. Il salame tradizionale di qualità che si può trovare oggi a disposizione del consumatore è frutto della capacità dell'uomo impegnato ad interpretare le esigenze del consumatore moderno, il quale richiede prodotti di qualità elevate. Pertanto al giorno d'oggi egli deve presentare una produzione perfetta, adottando tutti gli accorgimenti suggeriti dalla tecnica, senza intaccare i fondamenti sia della tipicità che della tradizione. Il salumificio che intende operare nell'ambito delle procedure previste dal Disciplinare del Salame di Varzi Dop deve essere situato unicamente nella zona tipica di produzione. Come già descritto, il Salame di Varzi Dop appartiene alla categoria dei salami soggetti alla fermentazione del loro contenuto.

Consorzio Salumi Dop piacentini – Salame piacentino

http://salumitipicipiacentini.it/

Nella parte magra, di colore rosso brillante, sono distinguibili e ben distribuiti i lardelli di grasso di un colore bianco rosato, tipici di questo salame a grana grossa. Il profumo è caratterizzato da un delicato aroma di carne stagionata, accompagnato da un leggero sentore di spezie.

Al palato è morbido, ma compatto, dolce e sapido al tempo stesso, con un aroma delicato di prodotto stagionato.

Il Salame Piacentino è prodotto utilizzando solo tagli di carne e grasso di suino. La materia prima deriva da suini nati ed allevati in Emilia Romagna e Lombardia, mentre la zona di lavorazione comprende l'intera provincia di Piacenza, dove questo prodotto è presente oramai da secoli.

Il processo di lavorazione si effettua in quattro fasi:

• Inizialmente vengono tritate e unite insieme sia le parti magre che quelle grasse, utilizzando una macinatura piuttosto grossa nel pieno rispetto della tradizione;

• Segue poi l'impastatura, durante la quale sono aggiunti il sale, le spezie, infuso di aglio e vino in quantità sapientemente dosate;

• L'impasto ottenuto viene poi insaccato in un budello naturale di suino, legato e messo ad asciugare in appositi locali per circa una settimana;

• Segue poi il periodo di stagionatura che dura almeno 45 giorni.

Il prodotto finito si presenta di forma cilindrica, con un peso che va da 400 grammi a 1 Kg, la fetta ha un aspetto compatto. Il Salame Piacentino deve essere introdotto nel commercio, provvisto dell'apposito marchio Dop, che ne garantisce l'origine e il rispetto delle tradizionali pratiche di lavorazione.

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana - sottomisura 3.2

CONSORZIO Finocchiona IGP

Finocchiona IGP. Profumo di Toscana.

ZOWART

Morbida, saporita e garantita. Semplicemente... Finocchiona!

www.finocchionaigp.it