



Salame di Varzi Dop

TASTING TO
ENJOY



VALUTAZIONE VISIVA

Colore parte magra: da intendersi come il colore della parte magra (muscolo) della fetta. Il colore deve essere un bel rosso vivo intenso e brillante.

Uniformità di colore: è da intendersi come l'assenza di zone di colore più chiaro o più scuro della parte magra, nell'insieme della fetta. I salami devono presentare un colore uniforme, senza significative incrostazioni esterne. La presenza di uno strato esterno sottile di colore più intenso è accettabile, poiché in questa zona la disidratazione è più significativa. Non ci devono essere colorazioni anomale, come marrone, verde, ecc.

Colore del grasso: il grasso deve essere perfettamente bianco, in giusta proporzione. Essendo un impasto a grana grossa, la distribuzione delle lenticelle di grasso è sempre un poco disuniforme.

Tenuta della fetta: è da intendersi come la capacità dell'impasto di essere "legato". Se l'impasto tende a sgranarsi (come la salsiccia) e a formare buchi, significa che è poco legato; se invece rimane ben coeso anche in caso di lieve trazione, allora significa che è ben legato e che quindi la fetta ha una buona tenuta. La tenuta non va confusa con la morbidezza: due fette di salame possono essere una molto morbida e l'altra più dura ed avere entrambe una buona tenuta di fetta.

Come tradizione insegna, il taglio della fetta deve avvenire in obliquo, a "becco di clarinetto", per ottenere la caratteristica forma non tonda e di adeguato spessore.

VALUTAZIONE OLFATTIVA

Intensità olfattiva: a seconda del periodo e del luogo di stagionatura il prodotto presenta profumi speziati più o meno marcati, lievi sentori di muffa e fragranza di crosta di pane, aromi erbacei di legno verde e di mimosa.

Il salame non deve mai presentare odori negativi come rancido, budello, stalla, ecc. Essendo il salame stagionato non si deve percepire odore di carne fresca.

VALUTAZIONE GUSTATIVA/TATTILE

Il sapore è dolce e delicato, con un aroma fragrante e caratteristico, un retrogusto leggermente amarognolo strettamente condizionato dal periodo di stagionatura.

Speziato: la speziatura deve essere molto delicata.

Si può distinguere o meno il sentore dato dall'infuso di vino rosso e dell'aglio, dipende da quanto ne è stato aggiunto dal produttore.

VALUTAZIONE RETROLFATTIVA

Si valutano tutte le sensazioni già valutate al naso più la persistenza aromatica.

Persistenza aromatica: è la misurazione del tempo che passa dalla deglutizione alla scomparsa della percezione dell'aroma del prodotto. ■

