



DOSSIER

SAI COSA COMPRI

A CURA DI
ALESSANDRO GNOCCHI

TESTO DI
MANUELA SORESSI

SALAMI d'Italia

UNA GUIDA PER CONOSCERE
E GUSTARE **UNA VERA**
ECCELLENZA DEL NOSTRO PAESE

Non c'è zona del nostro Paese che non abbia il suo salame tipico. Di solito realizzato con ricette antiche di secoli e personalizzate da ogni produttore. La cosa straordinaria è che quest'ampia varietà di prodotti si ottiene a partire da pochi ingredienti: carne e grasso suino (anche se ce ne sono di altre carni, come oca, asino o bovino). Vediamo come.

cucina moderna



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Nutrizione PIÙ MAGRI E PIÙ SANI DI 30 ANNI FA

Il salame di oggi è più magro di quello che mangiavano i nostri nonni. Negli ultimi 30 anni, per esempio, quello tipo Milano è sceso da 462 a 390 calorie per etto. Merito del cambio di alimentazione dei suini, che oggi permette di ottenere carni più magre riducendo la quantità di grassi saturi. Anche il contenuto di sale (spesso il secondo ingrediente in quantità dopo la carne), tra 1993 e 2011, è diminuito in media di oltre il 10%.

COME SI RICONOSCE UN SALAME DI QUALITÀ

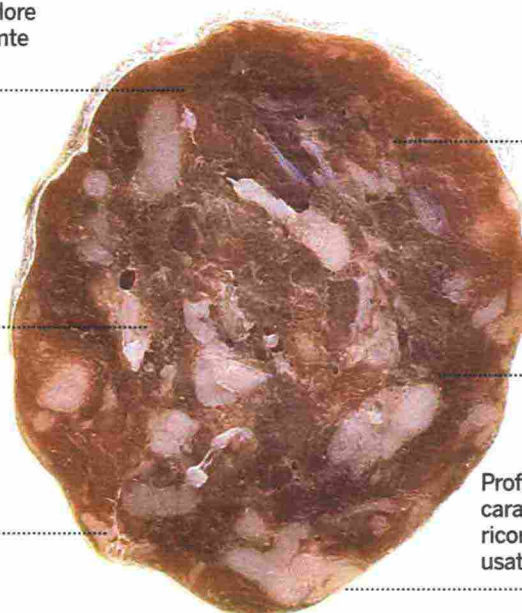
Non c'è buon salame senza ingredienti di qualità. La materia prima migliore la fornisce il suino pesante, ossia quello allevato per almeno 8-9 mesi finché raggiunge i 160 kg di peso medio. Il suino pesante è una eccellenza tutta italiana ed è quello usato nei salami Dop e Igp, gli unici per cui è indispensabile utilizzare carne suina italiana. Una buona carne di partenza

non richiede il ricorso a latte in polvere e derivati (se presenti sono indicati in etichetta), che servono a rendere il salame più compatto e a fargli assorbire acqua, in modo da accelerare la stagionatura e aumentare il peso. È importante anche la buona tecnologia di asciugamento e stagionatura. Il buon prodotto finale si riconosce dagli elementi indicati qui sotto.

Carne di colore rosso brillante uniforme.

Lardelli di grasso bianchi o rosati (non devono essere giallastri) disposti in modo omogeneo.

Budello che si stacca dalla carne senza difficoltà.



Fetta compatta, priva di cavità e di nervetti filamentosì.

Gusto equilibrato tra sapidità e dolcezza, non troppo acido.

Profumo intenso e caratteristico che ricorda le spezie usate nell'impasto.

Tutte le Dop e le Igp di casa nostra

ZONE DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE DELLE ECCELLENZE ITALIANE

Nel nostro Paese vengono prodotti salami di grande qualità in qualsiasi regione; 13 di questi sono tutelati dai marchi di denominazione d'origine (6 Dop e 7 Igp), un numero record all'interno dell'Unione Europea.



Salame Brianza Dop
Prodotto in quattro province lombarde, ha un sapore dolce e delicato ed è prodotto in vari formati, sia a grana fine che grossa.



Cacciatore italiano Dop
Di piccolo formato (pesa 200-350 grammi), asciutto e compatto, ha gusto dolce e profumo delicato.



Soppresata di Calabria Dop
Salame saporito fatto con carni ricavate da prosciutto e filetto (o spalla) e grasso preso dal lardo della parte anteriore del lombo.



Salame Piacentino Dop
Prodotto con carne magra e il 10-30% di parti grasse. Conciato a secco con sale, pepe, aglio, vino e zucchero; ha aroma spiccato e gusto dolce.



Sopressa vicentina Dop
Pasta macinata a grana media e arricchita con cannella, chiodi di garofano, rosmarino e, a volte, aglio; ha sapore appena speziato.



Salame di Varzi Dop
Si produce nell'Oltrepò Pavese con pasta di grana grossa condita con pepe, spezie e un infuso di aglio e vino. Stagiona da 45 a 180 giorni.

NEL 2016 IN ITALIA SONO STATE PRODOTTE 107.600 TONNELLATE DI SALAME PER UN RICAVO TOTALE DI 892 MILIONI DI EURO. I SALAMI RAPPRESENTANO IL 9,2% DI TUTTI I SALUMI LAVORATI NEL NOSTRO PAESE

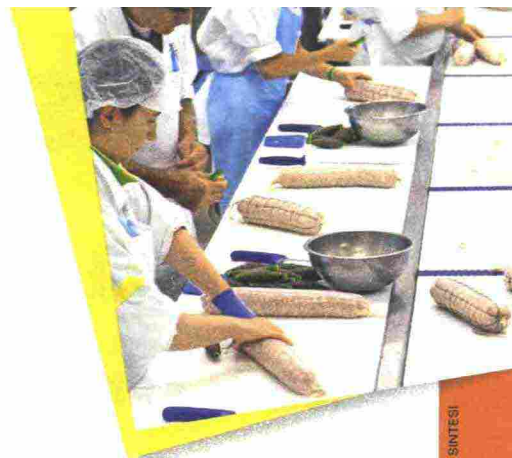
Una tecnica, tante varietà

Il ciclo di produzione è simile per le tutte le diverse tipologie di salame. Le carni magre (in genere ricavate dalla spalla o dalla rifilatura di coppa o di coscia) e i grassi duri (pancetta, lardo o guanciale) vengono macinati separatamente secondo la grana voluta e poi miscelati in percentuali diverse a seconda della ricetta. A questo impasto si aggiungono sale, aromi naturali, spezie e gli eventuali ingredienti caratteristici delle diverse varietà (per esempio, semi di finocchio, peperoncino o aglio). L'impasto viene quindi insaccato nel tipo di budello più adatto; l'involucro può essere naturale (ricavato dall'intestino del suino) oppure "artificiale organico" (realizzato con scarti di intestino incollati, prodotto con il collagene delle ossa o di origine vegetale). Una volta insaccato l'impasto, il budello viene legato a mano o a macchina e il salame viene fatto essiccare in locali riscaldati. Conclusa la fase di asciugatura si passa a quella di stagionatura che può durare da pochi

giorni fino ad alcuni mesi; la diversa durata, oltre al sapore, determina anche la consistenza dell'impasto, una delle caratteristiche che riguardano le diverse tipologie di prodotto.

Quali sono le differenze

A fare la differenza tra le molte varietà sono i tagli e le percentuali di carne e di grassi usati, il tipo di macinatura (fine, media o grossa), la quantità di sale e le dimensioni. Ad esempio, per i salami a macina fine e dove le parti magre e grasse restano ben divise (come il Milano) si usano tagli magri (come la spalla) e grassi resistenti (come la gola), mentre per i salami a pasta più morbida (come il Felino) servono tagli semigrassi (come il magro di pancetta) e per quelli dove il grasso è cubettato (come il Fabriano) si ricorre al lardo. Quello che colpisce di più i consumatori sono le differenze di profumo e sapore dovute anche agli aromi naturali aggiunti, che determinano un ampio spettro di gusti, dal delicato all'aromatico, dal piccante all'affumicato.



4°

POSTO TRA I SALUMI PIÙ CONSUMATI IN ITALIA

Con il 7,8% del mercato, il salame è il quarto salume più consumato nel nostro Paese; è preceduto da prosciutto cotto (26,3%), prosciutto crudo (22%) e mortadella/würstel (19%). Il prezzo medio è di 14,99 euro al chilo.



Ciauscolo Igp

Marchigiano, morbido e aromatico, si ottiene da pancetta, spalla, rifilature di prosciutto e lonza insaporite con sale, pepe, vino e aglio.



Finocchiona Igp

Si ottiene in Toscana da gola, spalla, rifilature del prosciutto, pancetta impastate con sale, pepe, aglio, semi o fiori di finocchio; ha una pasta morbida.



Salame Cremona Igp

Fatto solo con carni suine provenienti dalle zone del prosciutto San Daniele e Parma, aromatizzate con sale e aglio pestato.



Salame d'oca di Mortara Igp

Specialità della Lomellina fatta con carne d'oca macinata con carne e grasso suini, insaccata in pelle d'oca e poi cotta; ha gusto delicato.



Salame Felino Igp

Si produce in provincia di Parma, con carni di prima scelta macinate a grana media, aromatizzate con sale, pepe in grani e aglio.



Salame Piemonte Igp

Salame dalle fette compatte e dal sapore delicatamente speziato, aromatizzato con erbe, spezie e vino piemontese.



Salame Sant'Angelo Igp

Tipico del messinese è fatto con coscia, spalla, filetto, lonza, coppa, pancettone e poco grasso impastati con sale e pepe.

SINTESI

cucina moderna



DOSSIER

SAI COSA COMPRI

Italia che vai, salame che trovi

Nell'Italia del Nordest è diffuso il salame ungherese, aromatizzato con paprica e lievemente affumicato. In Lombardia spiccano il mantovano (dal classico sentore di aglio) e il salame Milano, dalla macinatura extrafine. Tipico della Bassa parmense, è lo strolghino, un salame giovane e dolce. Un'eccellenza del Centro Italia è il salame di Fabriano, fatto con lardo di schiena e carni magre di coscia e spalla profumate con aglio e pepe. È tipica di Abruzzo e Molise la ventricina, aromatizzata con semi di finocchio. Al Sud è celebre il salame Napoli, ottenuto da spalla e pancetta, stagionato 60 giorni. Molto piccante è la nduja calabrese, morbida e spalmabile, insaporita con crema di peperoncino. Infine, c'è il salame siciliano, aromatizzato con pistacchio.

Conservanti in calo

Nella produzione dei salami è ammesso in quantità limitata l'uso dei conservanti, che servono a renderli più sicuri e mantenere più a lungo le qualità organolettiche. Tuttavia, è in atto una tendenza a eliminare gli additivi più discussi, come il nitrito di sodio o di potassio (indicati dalle sigle E250 ed E249) e il nitrato di potassio (E252), sotto accusa perché nell'organismo umano possono contribuire alla formazione di un gruppo di composti (le nitrosammine) nocivi per la salute. Bisogna comunque dire che, da anni, l'uso di questi conservanti è sensibilmente in calo: per esempio, in meno di vent'anni, nel salame ungherese i nitrati sono stati ridotti del 46%. I metodi moderni di refrigerazione delle carni, le regole igieniche più severe, le maggiori conoscenze microbiologiche e lo sfruttamento delle proprietà batteriostatiche delle erbe aromatiche e delle spezie li rendono meno indispensabili, tanto che in commercio si trovano molti salami che ne sono completamente privi. E si fa anche più ricorso ad antiossidanti come l'acido ascorbico (la vitamina C, sigla E300), che ostacolano la formazione nell'organismo delle nitrosammine.

IL PARERE DELL'ESPERTO: BIANCA PIOVANO

COME SCEGLIERLO, GUSTARLO E ABBINARLO

La dottoressa Bianca Piovano, è presidente dell'Onas Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi.

Si può riconoscere un buon salame in negozio prima del taglio?

L'indizio principale è che la parte esterna abbia una piumatura grigio-chiara-verde; non deve essere eccessiva, però è importante che sia capace di conferire al salame il tipico sentore di cantina.

Come lo si assaggia?

Tagliandolo in fette spesse e osservando subito il colore delle parti magre e grasse (vedi box a pagina 48). Poi si passa all'olfatto: i profumi di carne matura, vino e aglio (se presenti) devono essere percepibili in modo netto, senza che siano troppo sovrastanti; ciò vale anche per gli aromi tipici della ricetta (come le spezie). All'assaggio il salame buono è dolce, non acido, né troppo salato; la

masticabilità buona. Infine, è importante che gli aromi derivati dalla maturazione della carne siano equilibrati tanto all'olfatto quanto al gusto.

Quali sono gli abbinamenti migliori?

Un buon salame si accompagna bene con il pane cotto nel forno a legna e si può abbinare con la frutta (come la mela rossa) e il miele d'acacia. Per i vini meglio un rosso dello stesso territorio, con una buona acidità e poco tannico.



GETTY IMAGES

IL CONSIGLIO

SE IL SALAME È TROPPO ASCIUTTO E IL BUDELLO NON SI STACCA, BASTA AVVOLGERLO DENTRO UN CANOVACCIO BAGNATO PER QUALCHE MINUTO; CON QUESTO ACCORGIMENTO, L'INVOLUCRO SI AMMORBIDISCE E SI LEVA FACILMENTE. IL SALAME INTERO VA TOLTO DAL FRIGO ALMENO UN'ORA PRIMA DI CONSUMARLO; SE È GIÀ AFFETTATO BASTANO SOLTANTO 15 MINUTI

Fabio Bergonzi,
tecnologo alimentare