

# a Scuola di SALUMI



UNIONE NAZIONALE  
CONSUMATORI

## LE RAGIONI DI UNA SCELTA

*L'educazione del consumatore nell'istruzione elementare e secondaria è sollecitata in numerosi documenti della Comunità Europea secondo la quale "affinché i consumatori imparino a utilizzare in maniera corretta le informazioni, sviluppando una coscienza critica nei confronti dei prodotti e dei servizi loro offerti, l'educazione del consumatore deve già cominciare dalla scuola".*

*Coerentemente con questi indirizzi comunitari l'Unione Nazionale Consumatori continua a riservare all'educazione alimentare dei giovani consistenti risorse intellettuali, organizzative e finanziarie volte a fornire oggettive nozioni sulla natura, sul valore nutrizionale e sulla convenienza degli alimenti, affinché conoscano quel che consumano nella consapevolezza della stretta relazione fra abitudini alimentari e stato di salute e di benessere.*

*L'opuscolo "A scuola di salumi" si iscrive in questo impegno e mira a coinvolgere insegnanti e alunni delle scuole di istruzione secondaria di 1° grado in una serie di riflessioni. In particolare si intende richiamare l'attenzione sulle tipicità e le qualità dei salumi DOP e IGP, sulle innovazioni delle tecniche di trasformazione e di conservazione e sulle rigorose norme igienico-sanitarie nell'allevamento dei suini e nella produzione di salumi.*

*Scopo dell'iniziativa è, dunque, di contribuire a quella "cultura" nutrizionale della quale, ormai universalmente, si riconosce l'importanza sanitaria, sociale ed economica.*

Massimiliano Dona  
Segretario generale  
Unione Nazionale Consumatori



## ANCHE GLI ANTICHI MANGIAVANO SALUMI!

L'uso delle carni di maiale – soprattutto salate e trasformate in apprezzati salumi – ha radici antichissime e molte sono le testimonianze storiche. Il sole, il sale, gli aromi e le spezie, il fumo erano i mezzi per conservare le carni a disposizione degli antichi.

Durante il medioevo il suino e i prodotti derivati diventano una delle risorse più importanti dei villaggi e delle campagne; prosciutti, spalle e pancette diventano addirittura moneta corrente. Si afferma a quei tempi il proverbiale detto “*del maiale non si getta nulla*”.

Con il trascorrere dei secoli la produzione ed il consumo dei salumi assume sempre maggiore importanza: si passa dai trionfi rinascimentali italiani in cui si sviluppa l'arte gastronomica ed i banchetti sono sempre più sontuosi, fino al diciannovesimo secolo in cui si diffondono in Italia i primi laboratori alimentari e le prime salumerie.



Collezione Museo del Prosciutto di Parma



*L'importanza del territorio*

## UNA MATERIA PRIMA DI QUALITÀ... TANTO PER COMINCIARE

Per ottenere salumi di qualità come quelli **DOP** e **IGP** è di fondamentale importanza la cura di tutte le fasi di produzione, a cominciare dall'allevamento.

Nei moderni stabilimenti i suini sono allevati nel rispetto delle più rigorose norme igieniche e sanitarie. Ogni suino viene marchiato, per cui in ogni fase successiva di lavorazione sino al prodotto finito, è sempre possibile risalire alla materia prima utilizzata.

La cura posta nell'alimentazione del maiale, basata su mangimi ricchi di mais, soia e altri vegetali e caratterizzata dall'uso del siero di latte permette di ottenere carni che risultano povere di colesterolo e ricche di acidi grassi insaturi.



## **GARANZIA E CONTROLLI... UNA PRODUZIONE DA IO E LODE**

La qualità delle carni è fondamentale per la riuscita di un prodotto di salumeria e per le sue caratteristiche organolettiche, ma anche le tecniche produttive giocano un ruolo altrettanto importante.

La tecnologia di trasformazione e conservazione della carne, dai primi salumi ad oggi, ha subito grandi progressi tecnologici, pur mantenendo uno stretto legame con le tradizioni gastronomiche radicate nella Penisola. La tecnologia deve



*La lavorazione del salame*

infatti non soltanto rispettare le esigenze del consumatore in termini di gusto e di ricerca dei sapori, ma anche le esigenze di sicurezza alimentare, un elemento centrale e prioritario ed un prerequisito essenziale per la qualificazione della produzione alimentare.

Nei salumi si sono raggiunti standard molto elevati. Non è sufficiente che i salumi siano buoni, ma anche che sia controllata



la provenienza degli animali che forniscono le carni, che ci sia una selezione accurata delle materie prime e che le varie fasi di produzione, stagionatura o cottura del prodotto, fino alla commercializzazione, siano conformi alle normative di legge.

Tutti i passaggi per arrivare al prodotto pronto al consumo sono codificati e sottoposti a continui controlli, al fine di garantire la qualità e la sicurezza dei salumi.



*La stagionatura del prosciutto*

Circa 5000 veterinari del Ministero della Salute vigilano sull'intero sistema produttivo, dall'allevamento alla selezione, alla trasformazione, sino alla distribuzione dei prodotti finiti. Non sono questi i soli controlli effettuati sulla produzione salumiera. I consorzi e i produttori di salumi applicano ulteriori controlli nel rispetto dei disciplinari produttivi, in modo che si possa verificare la rispondenza di ogni singola fase tra quanto autocertificato dai produttori e l'effettiva produzione. Tutto il sistema produttivo poi viene controllato applicando il criterio dell'HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*).



## **SALUMI E NUTRIZIONE... INSIEME CON GUSTO!**

Grazie ai nuovi metodi di allevamento, alle innovazioni nelle tecniche di produzione e alla alimentazione quasi esclusivamente vegetariana del suino, oggi i salumi corrispondono perfettamente alle moderne esigenze nutrizionali, con limitate quantità di grasso – prevalentemente di tipo insaturo, di migliore qualità – e bassi livelli di colesterolo.

Un'elevata percentuale di proteine nobili (quelle sostanze indispensabili all'organismo, che

devono essere assunte attraverso l'alimenta-

zione) rende i salumi un alimento ad

alto valore biologico, al pari

della carne,

delle uova e

del latte.

Inoltre, hanno un

ricco contenuto di

ferro, zinco, (minerali

fondamentali per la formazione dell'emoglobina presente nei globuli rossi, per la cicatrizzazione delle ferite e per il buon fun-

zionamento del fegato) e di magnesio (che stimola le funzioni muscolari). Da non trascurare poi, la buona presenza di vitami-

ne del gruppo B, come la B1 utile per la funzionalità del sistema nervoso, la B2 per il benessere generale e la rigenerazione

dei tessuti e la B12 per il normale sviluppo dei globuli rossi e del sistema nervoso centrale.





## DOP E IGP... UNA QUALITÀ RICONOSCIUTA IN EUROPA

La produzione di salumi italiani è vasta e diversificata, fatta di tanti gusti e tanti sapori che si differenziano per area geografica. La tipicità e l'unicità di questi prodotti hanno ottenuto importanti riconoscimenti anche sul piano normativo e legislativo europeo. L'Unione Europea, infatti, ha previsto diversi livelli di attestazione e protezione della qualità dei prodotti attraverso i riconoscimenti **DOP** (Denominazione d'Origine Protetta) e **IGP** (Indicazione Geografica Protetta). A fine 2009 ben 32 salumi - che rappresentano circa un terzo del patrimonio di prodotti carnei tipici europei - posseggono questi ambiti riconoscimenti.

I marchi di riconoscimento garantiscono il rispetto di precise regole produttive e la collocazione degli stabilimenti di preparazione in determinate zone geografiche. Ciò perché solo in quel territorio sono presenti caratteristiche climatiche particolari, sapiente tradizione





umana ed esperienza in particolare tecniche di lavorazione, tali da conferire ad un prodotto la sua unicità. L'insieme di questi fattori, pertanto non può essere riprodotto in altri luoghi e il prodotto merita di essere salvaguardato da un'appropriata tutela normativa.

In particolare, la **Denominazione d'Origine Protetta (DOP)** caratterizza quei salumi originari di una determinata area geografica, in cui avvengono tutte le fasi di produzione.



Anche l'**Indicazione Geografica Protetta (IGP)** collega le caratteristiche e qualità di un prodotto ad una precisa area geografica, in cui avviene almeno una fase della produzione.



**I salumi a marchio DOP sono:** Capocollo di Calabria, Coppa Piacentina, Crudo di Cuneo, Culatello di Zibello, Pancetta di Calabria, Pancetta Piacentina, Prosciutto di Carpegna, Prosciutto di Modena, Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto Toscano, Prosciutto Veneto Berico-Euganeo, Salame Brianza, Salame di Varzi, Salame Piacentino, Salamini Italiani alla Cacciatora, Salsiccia di Calabria, Sopressa Vicentina, Soppresata di Calabria, Valle d'Aosta Jambon de Bosses, Valle d'Aosta Lard d'Arnad.



**I salumi a marchio IGP sono:** Bresaola della Valtellina, Ciauscolo, Cotichino Modena, Lardo di Colonnata, Mortadella Bologna, Prosciutto di Norcia, Salame Cremona, Salame d'Oca di Mortara, Salame Sant'Angelo, Speck Alto Adige, Zampone Modena.





## CRUDI o COTTI?... COME ORIENTARSI NELLA GALASSIA DEI SALUMI

La prima grande distinzione è tra i salumi crudi stagionati e i salumi cotti, il cui processo produttivo è chiaramente molto diverso.

Per i salumi crudi stagionati un ruolo fondamentale spetta alla salagione e alla stagionatura nonché agli elementi naturali, quali il microclima delle varie zone di produzione, che garantisce il profumo e il sapore tipici dei vari salumi italiani. Tra i salumi crudi stagionati troviamo il prosciutto crudo, i salami, il culatello, la coppa, la pancetta, il lardo, lo speck e la bresaola.



Per i salumi cotti fondamentale e molto delicata è la fase di cottura, che può essere effettuata a secco o a vapore. Ad esempio, la cottura della mortadella avviene in speciali stufe a vapore o con calore indiretto per un periodo che varia da poche ore ad un'intera giornata in rapporto alla dimensione del prodotto. La fase della cottura va finemente calibrata per evitare l'alterazione del colore, la presenza di bruciature o la fusione dei lardelli (i famosi cubetti bianchi della mortadella).

Tra i salumi cotti troviamo la mortadella, il prosciutto cotto, i wurstel, lo zampone e il cotechino.



## Salumi **crudi** stagionati

### Il **prosciutto crudo**

Il prosciutto crudo è forse il più famoso fra i salumi tipici italiani. La lavorazione di questo prodotto è caratterizzata dalla semplicità: una sorta di “rito” eseguito con pazienza e passione da esperti operatori. L'unico ingrediente utilizzato è il sale con il quale vengono massaggiate cosce suine selezionate. Dopo un periodo di “riposo” la coscia viene lavata con acqua tiepida ed avviata ad un periodo di lunga stagionatura durante il quale si trasforma in prosciutto assumendo, gradualmente, quelle caratteristiche uniche che hanno reso questo prodotto famoso in tutto il mondo.

Hanno ricevuto il riconoscimento **DOP**: il *Prosciutto di Parma*, di *San Daniele*, di *Modena*, *Veneto Berico-Euganeo*, di *Carpegna*, *Toscana*, *Jambon de Bosses*, *Crudo di Cuneo* e l'**IGP** quello di *Norcia*.

### Il **culatello**

Come il prosciutto crudo, anche il **culatello** si ricava da cosce suine fresche e successivamente stagionate; questo salume ha particolari caratteristiche derivate dall'uso di carni mature e consistenti, giustamente mazzate di grasso. Il *culatello di Zibello* gode del riconoscimento **DOP** e un estimatore di questo prodotto è stato certamente il grande compositore Giuseppe Verdi.





## Il salame

Pur essendo unica l'idea di salame, la secolare tradizione produttiva ha creato innumerevoli specialità, che variano principalmente per il tipo di macinatura (fine, media o grossa), le dimensioni e gli ingredienti utilizzati, determinando una varietà di gusti che vanno dal sapore classico intenso fino a quello piccante e affumicato.

La lavorazione del salame prevede alcune fasi principali comuni: la materia prima (carne e grasso di suini opportunamente selezionati) viene tritata, aromatizzata con sale e spezie e quindi insaccata; viene poi lasciata asciugare in appositi locali dove si conclude il processo di stagio-

natura. La durata della stagionatura prevede periodi più o meno lunghi a seconda delle dimensioni e delle caratteristiche del prodotto.



Alcuni tipi di salame

sono tutelati attraverso il riconosci-

mento **DOP**: *Salamini Italiani alla Cacciatora (o Cacciatore)*, *Salame Brianza*, *Salame di Varzi*, *Salame Piacentino*, *Salsiccia di Calabria*, *Soppressata di Calabria*, *Sopressa Vicentina*. Hanno ottenuto la tutela **IGP**: *Ciauscolo*, *Salame Cremona*, *Salame d'Oca di Mortara* e *Salame Sant'Angelo*.

## Lo speck

Ricavato dalla coscia di suino, lo speck si presenta con una forma appiattita e allungata, la cosiddetta baffa. La coscia di maia-



le viene disossata e sapientemente aromatizzata con sale, aglio, pepe bianco e nero, foglie di alloro, bacche di ginepro, noce moscata e altre spezie o erbe aromatiche.

L'affumicatura avviene in locali appositi; la legna appropriata è quella di acero e faggio, con bacche di ginepro; segue quindi la fase di stagionatura. Caratteristico è il sapore in cui si fondono armonicamente sia il gusto moderatamente salato, che quello speziato e affumicato.

La tipicità dello *Speck Alto Adige* è stata riconosciuta attraverso il contrassegno **IGP**.

## La coppa

Di antica tradizione produttiva, la coppa deve il suo nome alla parte del maiale da cui è ricavata, ossia la regione dorsale del suino. La lavorazione prevede l'aggiunta di sale e di una miscela a base di spezie e altri aromi naturali che vengono assorbiti attraverso un'apposita tecnica di massaggio; dopo la legatura comincia la delicata fase della stagionatura.



L'area tradizionale di preparazione è quella delle province di Parma e Piacenza: la *Coppa Piacentina* ha ottenuto il riconoscimento **DOP**. Anche il *Capocollo di Calabria* che si ottiene utilizzando la parte superiore del lombo aromatizzata con pepe nero e peperoncino è un salume **DOP**.



## La pancetta e il lardo

Caratterizzata dal sapore dolce e dal colore bianco rosato, la pancetta è ricavata dal ventre del suino (pancia). La lavorazione prevede una salatura e aromatizzazione con pepe, cui possono essere aggiunti vari tipi di spezie tra cui chiodi di garofano, cannella e noce moscata. L'alternanza di strati magri e grassi crea il piacevole effetto striato che si riscontra sul prodotto finito.



La *Pancetta Piacentina* dalla classica forma arrotolata e la *Pancetta di Calabria*, ricca di peperoncino macinato, sono state riconosciute come prodotti **DOP**.

Il lardo si ottiene dalle parti grasse del dorso del suino salate, speziate e stagionate: il *lardo di Colonnata* ha ottenuto il riconoscimento **IGP**, mentre il *lardo di Arnad* è **DOP**.



## La bresaola

La lavorazione della bresaola prevede un procedimento di trasformazione semplice e naturale, in cui le più moderne tecnologie convivono con la sapiente arte di esperti operatori. Cosce bovine selezionate vengono leggermente aromatizzate con sale, pepe e altre spezie in ambienti a umidità e temperatura controllate. Il prodotto viene quindi insaccato in un involucre naturale e avviato alla fase finale di stagionatura per circa due mesi.

Frutto di un'arte che si tramanda da secoli, la *Bresaola della Valtellina*, per la sua tipicità, ha ottenuto il riconoscimento **IGP**.





## I salumi cotti

### La mortadella

La mortadella, di puro suino, prevede l'utilizzo di carni di prima qualità finemente tritate; nell'impasto così ottenuto si aggiungono i "lardelli", pezzetti cubettati di grasso di gola, pregiati e di consistenza molto compatta. Il tipico profumo di questo salume è dato sia dall'impiego di una sapiente miscela di aromi naturali e spezie sia da una corretta cottura che dona anche la caratteristica morbidezza.



L'origine bolognese di questo salume è talmente caratterizzante che Bologna è il nome con il quale la mortadella è conosciuta all'estero ed alla *Mortadella Bologna* è stato riconosciuto il marchio **IGP**.

### Il prosciutto cotto

Il prosciutto cotto è un prodotto relativamente recente nella tradizione italiana, ma, grazie al suo profumo delicato, alla sua carne magra e digeribile, ha saputo guadagnarsi amplissimi consensi. La qualità del prosciutto cotto italiano è fortemente correlata alla materia prima utilizzata che si ricava dalle cosce del suino. La fase di "cottura" a vapore è la più delicata e





dona al prosciutto cotto caratteristiche armoniche di compattezza della fetta, delicatezza del sapore e un grado di tenerezza che lo rende particolarmente appetibile.

## Il würstel

Würst è la parola che in lingua tedesca significa salsiccia; il würstel è infatti una "piccola salsiccia", un impasto di carne e grasso finemente tritati, condito e insaccato prima di essere sottoposto a cottura ed eventuale affumicatura così da conferire al würstel il caratteristico aroma.

Salume di origine nordica, oggi il würstel italiano può competere con i più tradizionali prodotti di area germanica.

## Lo zampone e il cotechino

Il cotechino e lo zampone sono due salumi di puro suino tipici della tradizione italiana. Sono composti da un impasto di carne magra, grasso e cotenna a cui si aggiungono le spezie. Lo zampone e il cotechino si differenziano principalmente per l'involucro costituito dallo zampetto del maiale per il primo e dal budello per il secondo. Caratteristico l'abbinamento con le lenticchie durante le feste natalizie, a significare fortuna e ricchezza per l'anno a venire.

Modena è la città che può rivendicare i natali di questi due tipici salumi e oggi lo *Zampone Modena* e il *Cotechino Modena* hanno ottenuto il riconoscimento **IGP**.





## COME ACQUISTARE I SALUMI... E COME CONSUMARLI

Per secoli i salumi sono arrivati al consumatore interi e toccava a lui il compito di affettarli. Oggi la situazione è cambiata notevolmente e non solo è diventato raro l'acquisto di un salume intero, ad eccezione di salumi di piccola dimensione, ma sono le stesse aziende a mettere sul mercato prodotti preaffettati in pratiche confezioni.

Questo tipo di confezionamento ha incontrato le esigenze del consumatore e le aziende produttrici lo hanno



ulteriormente perfezionato grazie all'atmosfera modificata. L'obiettivo primario di questa sofisticata tecnica di confezionamento è quello di escludere o ridurre i livelli di ossigeno, non soltanto per evitare i processi di ossidazione, ma anche

per inibire la crescita di microrganismi, allungando così la conservabilità del prodotto.

Quando si acquista un prodotto è importante verificare sempre l'integrità della confezione, la data di scadenza o l'indi-

cazione *"da consumarsi preferibilmente entro"*.

Se la confezione riporta l'indicazione





“conservare al fresco” o “conservare in frigorifero”, verificare anche che il prodotto sia effettivamente venduto negli appositi scaffali refrigerati.

Quando si acquista un salume dal negoziante di fiducia è bene verificare che vengano rispettate regole igieniche precise come, ad esempio, quella di non toccare la fetta con le mani.

Una volta acquistato è consigliabile ridurre il tempo di trasporto. Inoltre, è bene conservare i salumi all'interno del frigorifero di casa ad una temperatura che dovrebbe essere tra i 3°C e i 4°C.

Il perfetto stato del prodotto è la prima regola per degustare al meglio i salumi. Un altro accorgimento è quello consumare i salumi a temperatura ambiente, attendendo 2 o 3 minuti una volta tolti dal frigorifero.

Dal punto di vista organolettico, per i salumi di grandi dimensioni, come il prosciutto crudo, le fette sottili esaltano la fragranza e la delicatezza; si è soliti invece tagliare più spesse le fette dei salumi di piccola taglia come, ad esempio, i gustosi salamini.



# INDICE

LE RAGIONI DI UNA SCELTA	2
ANCHE GLI ANTICHI MANGIAVANO SALUMI!	3
UNA MATERIA PRIMA DI QUALITÀ... TANTO PER COMINCIARE	4
GARANZIE E CONTROLLI... UNA PRODUZIONE DA IO E LODE	5
SALUMI E NUTRIZIONE... INSIEME CON GUSTO!	7
DOP E IGP... UNA QUALITÀ RICONOSCIUTA IN EUROPA	8
CRUDI O COTTI?... COME ORIENTARSI NELLA GALASSIA DEI SALUMI	10
Salumi crudi stagionati	11
Il prosciutto crudo	11
Il culatello	11
Il salame	12
Lo speck	12
La coppa	13
La pancetta e il lardo	14
La bresaola	14
I salumi cotti	15
La mortadella	15
Il prosciutto cotto	15
Il würstel	16
Lo zampone e il cotechino	16
COME ACQUISTARE I SALUMI... E COME CONSUMARLI	17

Realizzato con la collaborazione  
dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani



e con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole,  
Alimentari e Forestali - DM 7237 del 15 ottobre 2008



Via Duilio, 13 - 00192 Roma  
Tel. 06 32.69.531 • Fax 06 32.34.616  
e-mail: [info@consumatori.it](mailto:info@consumatori.it) • [www.consumatori.it](http://www.consumatori.it)