PRODOTTI A BASE DI CARNE

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Cotechino Modena IGP	11
Mortadella Bologna IGP	13
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP	15
Salame Cremona IGP	17
Salamini italiani alla Cacciatora DOP	19
Soprèssa Vicentina DOP	21
Zampone Modena IGP	23

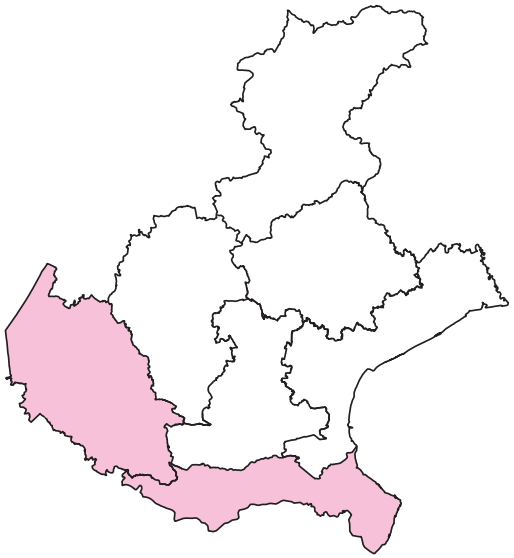
COTECHINO MODENA IGP

Descrizione del prodotto
Il Cotechino Modena IGP è un prodotto di salumeria ottenuto da una miscela di carni suine proveniente da muscolatura striata, grasso, cotenna, sale, pepe, intero e/o a pezzi, insaccata in un budello.

La storia
Il Cotechino di Modena IGP sarebbe nato nel 1511 a Mirandola. Quando la città venne assediata dalle milizie di Papa Giulio II, i suoi abitanti, per conservare la carne di maiale, cominciarono a insaccarla nella cotenna (la pelle del maiale, la cotica), dando origine al Cotechino, termine che ricorda appunto il materiale nel quale è insaccata. L'idea si rivelò così convincente che, verso la fine del Settecento, questo prodotto aveva sostituito in gastronomia la salsiccia gialla, che aveva reso celebre Modena già nel Rinascimento.
La sua diffusione nei mercati vicini fu favorita dalla trasformazione in strutture semi-industriali di alcune botteghe salumiere. Già nel 1800 questo prodotto riuscì a consacrare il suo successo su larga scala.

Aspetto e sapore
Il Cotechino Modena IGP ha forma allungata e cilindrica, deve essere facilmente affettabile e tenere la fetta. Al taglio la fetta si presenta compatta, a grana uniforme, di colore rosa brillante con parti tendenti al rosso; il gusto è tipico.

Territorio di origine
Il Cotechino Modena IGP viene ottenuto nella zona tradizionale di elaborazione geograficamente individuata nell'intero territorio delle seguenti province italiane: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.



Produzione

Il Cotechino Modena IGP si produce con ingredienti crudi quali muscolo pregiato della testa del maiale, una giusta quantità di carne grassa e cotenna; queste carni suine vengono condite con sale, pepe intero e/o a pezzi. Possono essere impiegati anche vino e acqua secondo buona tecnica industriale. La preparazione prevede la macinatura in tritacarne, con stampi con fori di diametro tra 7 e 10 mm per le frazioni muscolari e adipose e tra 3 e 5 mm per la cotenna. Tale operazione può essere preceduta da un'eventuale sgrossatura. L'aggiunta di sali, aromi e spezie è variabile a seconda della "concia" di ogni salumificio; tra i condimenti ammessi dal disciplinare troviamo il vino e, tra le spezie, oltre al pepe, la cannella regina, il macis, il coriandolo, i chiodi di garofano, il cumino, la vaniglia, la noce moscata, il timo, l'alloro e anche l'aglio.

La miscelazione di tutti i componenti viene effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica. L'impasto così ottenuto deve essere insaccato in budello naturale o artificiale.
Segue poi l'asciugamento, nel caso il prodotto venga venduto fresco, o la pre-cottura nel caso opposto.

Etichettatura

La designazione della Indicazione Geografica Protetta Cotechino Modena è intraducibile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Stoccaggio e commercializzazione

Il Cotechino Modena IGP può essere commercializzato, previo asciugamento in stufa ad aria calda, come prodotto fresco; quando è commercializzato cotto viene sottoposto a precottura, generalmente in acqua, confezionato in contenitori ermetici, idonei al successivo trattamento termico in autoclave ad una temperatura minima di 115 °C, per un tempo sufficiente a garantire la stabilità del prodotto nelle condizioni commerciali raccomandate. In entrambi i casi è venduto intero, con un peso che varia dai 400 ai 600 g. da verificare Le operazioni di confezionamento devono avvenire, esclusivamente nella zona di origine.

In cucina e a tavola

Il Cotechino Modena IGP fresco va conservato in frigorifero, quello precotto, confezionato in contenitori ermetici, è conservabile a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto, per un tempo più lungo.
Il cotechino fresco va sottoposto a prolungata cottura, avvolto in un panno affinché la pelle non si spacchi durante la bollitura che avviene in acqua senza sale, prima di essere consumato per garantire l'ottenimento delle tipiche caratteristiche organolettiche; quello precotto necessita di un tempo di cottura molto più breve, in genere variabile fra i 15 e i 20 minuti.
Questo prodotto è tradizionalmente presente sulle tavole durante le festività natalizie e a Capodanno. Viene servito a fette abbastanza spesse in abbinamento a lenticchie, ma anche con fagioli in umido, purè di patate o spinaci al burro.

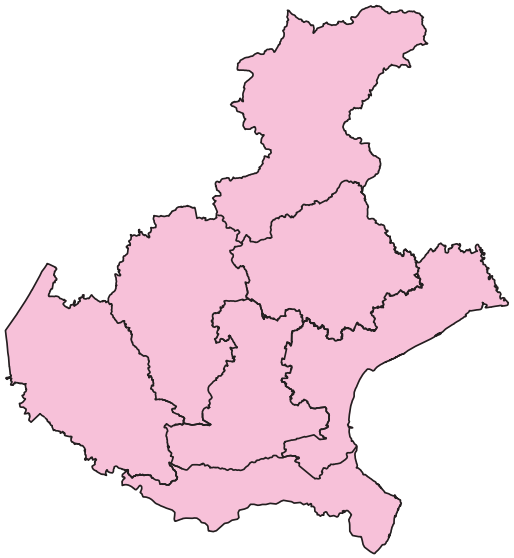
MORTADELLA BOLOGNA IGP

Descrizione del prodotto
La Mortadella Bologna IGP è un prodotto di salumeria composto di carne suina, appartenente alla categoria degli insaccati cotti. Per la sua fabbricazione vengono utilizzati i muscoli striati e cubetti di grasso ricavati esclusivamente dalla gola del suino.

La storia
La Mortadella Bologna IGP è senz'altro il più famoso insaccato della tradizione gastronomica bolognese, le cui origini storiche risalgono al lontano XVI secolo.
La denominazione potrebbe derivare dai termini latini *murtatum*, ovvero carne tritata nel mortaio, o *myrtatum*, cioè insaccato di carne condita con bacche di mirto. A sostegno dell'origine latina del nome si può citare una stele di epoca romana imperiale conservata nel Museo Archeologico di Bologna, nella quale sono raffigurati da una parte sette maialetti condotti al pascolo e dall'altra un mortaio con pestello.
A partire dal tardo periodo rinascimentale sono numerose le tracce di tale prodotto in testimonianze letterarie e storiche delle varie epoche. In tempi più recenti si è mantenuta la tradizione di una mortadella tipica, che dall'area originaria di produzione si è estesa nei territori limitrofi, seguendo la diffusione dei prodotti alimentari ed i relativi scambi commerciali.

Consorzio Mortadella Bologna

Territorio di origine
La zona di produzione e di elaborazione della Mortadella Bologna IGP comprende il territorio delle regioni Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana, Marche, Lazio e della provincia di Trento.
La mortadella è conosciuta praticamente in tutto il mondo e purtroppo il suo nome viene talvolta contraffatto. Prodotti alimentari diversi, infatti, vengono a volte venduti con nomi che ricordano la denominazione europea.



Aspetto e sapore
La Mortadella Bologna IGP ha forma ovale o cilindrica, si presenta compatta di consistenza non elastica. La superficie di taglio liscia, di aspetto vellutato e di colore rosa vivo uniforme. Nella fetta sono presenti quadrettature bianco perlacee di tessuto adiposo, ben distribuite ed aderenti all'impasto. Il profumo è tipico e leggermente aromatico; il sapore, tendenzialmente dolce e delicato, non presenta tracce di affumicatura.

Produzione
La Mortadella Bologna IGP è costituita da una miscela di carni di suino ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa e da "lardelli" di grasso di gola cubettato; possono essere impiegati sale, pepe intero e/o in pezzi, acqua secondo buona tecnica industriale, aromi ad esclusione di quelli di affumicatura, spezie e piante aromatiche. Le componenti carnee, opportunamente condizionate termicamente, vengono sottoposte a sgrossatura ed omogeneizzazione. La miscela risultante viene immessa nell'impianto di triturazione per ridurre la granulometria dei diversi componenti; la piastra di uscita deve avere fori di diametro non maggiori di 0,9 mm. La massa raffinata così ottenuta non può essere sottoposta ad altri processi di triturazione e la sua temperatura non deve essere maggiore di + 1 °C.
Per la preparazione dei lardelli il grasso suino di gola è cubettato, scaldato, lavato in acqua e sgocciolato. Dopo l'impastatura di tutti i componenti, effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica, il prodotto viene insaccato e legato in involucri naturali o sintetici. Segue la cottura in stufe ad aria secca la cui durata è legata al diametro del prodotto e comunque fino al raggiungimento della temperatura minima, a cuore del prodotto, di 70 °C.
Dopo la cottura il prodotto deve essere rapidamente raffreddato e la temperatura a cuore deve raggiungere nel minor tempo possibile valori inferiori ai 10 °C.

Etichettatura
La designazione Mortadella Bologna IGP deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta e/o dalla sigla IGP. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Stoccaggio e commercializzazione
La Mortadella Bologna IGP può essere immessa al consumo sfusa ovvero confezionata sottovuoto, o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione.

In cucina e a tavola
La Mortadella Bologna IGP va conservata in luogo fresco per preservarne il livello qualitativo e, se affettata, va consumata entro pochi giorni. Ottima tagliata in fette sottili e consumata con pane fresco, ma l'uso della mortadella è alquanto vario. Ingrediente fondamentale di alcuni piatti della tradizione bolognese come, ad esempio, il ripieno dei tortellini o come condimento per paste e torte salate. Tagliata a cubetti, è perfetta come spuntino e spesso viene proposta in antipasti e aperitivi, ideale da servire in abbinamento a verdure fresche e formaggi.

PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO DOP

Descrizione del prodotto

Il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP, ovvero, Prosciutto Veneto DOP è un prodotto di salumeria, crudo e stagionato, ottenuto esclusivamente dalla lavorazione di cosce fresche di suini, in purezza o derivati, dalle razze tradizionali di base Large White, Landrace e Duroc italiane ascrivibili al suino pesante italiano.

La storia

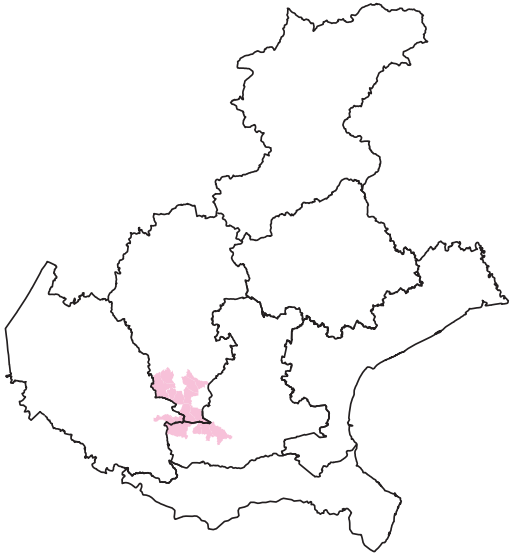
La trasformazione e i metodi di conservazione delle carni suine in Veneto erano già conosciuti e diffusi in epoca preromana: a quei tempi risalgono infatti carcasse suine a cui mancavano gli arti posteriori, segno evidente dell'utilizzo delle cosce.
La parola prosciutto deriva dal termine latino *perxuctus*, che significa prosciugato, proprio in riferimento alla sua tecnica di lavorazione. La preparazione del prosciutto era pratica consueta dal Cinquecento in poi, almeno nel contesto delle ville rustiche padronali, così come testimoniato da molti ricettari e trattati di agricoltura di quel periodo. Nel Seicento si menziona un prosciutto veneto detto "di Padova", e non è un caso isolato.
Presso le famiglie contadine meno abbienti si diffuse, poi, la consuetudine di allevare il maiale vendendone le cosce ai negozianti. In questo modo le parti rimanenti, opportunamente acconciate a salsiccia, cotechino, salame, soprèssa, pancetta e capocollo, venivano preparate e conservate per un consumo centellinato nell'intero arco dell'anno. Da questa tradizione deriva il detto "*maiale, musina (salvadanaio, salvezza) dei poveri*". Solamente a partire da metà '800 ebbe inizio la commercializzazione delle cosce fresche.

Consorzio Prosciutto Veneto
Berico - Euganeo

VENETO®

Territorio di origine

La zona di produzione del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP è geograficamente limitata ai territori di 15 comuni delle province di Padova, Vicenza e Verona, ricompresi nell'area padana e pedemontana dei Colli Berici e dei Colli Euganei. In tale territorio devono essere ubicati i prosciuttifici e i laboratori di affettamento e confezionamento nei quali si svolgono tutte le fasi di trasformazione della materia prima.
La presenza dei due gruppi collinari condiziona l'andamento dei venti, la piovosità e la temperatura del luogo, e proprio l'equilibrio climatico risulta ottimale per una buona stagionatura.



Aspetto e sapore

Il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP, a stagionatura ultimata, si presenta di forma naturale semipressata, privo della parte distale (piedino). Il peso varia normalmente da 8 ad 11 kg, fatta eccezione per i prosciutti disossati il cui peso minimo non può essere inferiore a 7 kg. È tipica la legatura a mezzo corda passata con un foro praticato nella parte superiore del gambo.

Al taglio, la fetta si presenta di colore rosa tendente al rosso, con le parti grasse perfettamente bianche; l'aroma è delicato, dolce e fragrante; il sapore elegante vivo e pieno, un equilibrio perfetto di dolcezza e profumo. È il risultato che scaturisce dalla sapiente scelta dei tempi di salatura, del peso del prosciutto, della durata e condizioni di stagionatura.

Produzione

I suini utilizzati per la produzione devono essere nati, allevati e macellati nel territorio delle regioni Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna, Lazio e Umbria e alimentati secondo uno specifico regime che ne determina le peculiari caratteristiche organolettiche e morfologiche.

Le cosce fresche destinate alla produzione del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP hanno un peso di almeno 10 kg e non devono subire alcun trattamento di conservazione, tranne la refrigerazione; il freddo rassoda la carne che può cosi essere più facilmente rifilata. Con la rifilatura si asportano parti di grasso, di frazione muscolare e di cotenna, conferendo alla coscia la caratteristica forma; si agevola anche la penetrazione del sale nella successiva operazione di salagione. Le cosce sono massaggiate con procedimenti manuali o meccanici, cosparse di sale marino e riposte orizzontalmente su un piano, in una cella idonea mantenuta ad una temperatura variabile tra 1 e 4 °C, e con una umidità di circa 75-95%. Il tempo di salagione corrispondente a circa un giorno per ogni kg del suo peso. Verso la metà del periodo indicato si opera il ripasso, operazione che consiste nell'asportare il sale rimasto sulla superficie esterna della coscia che viene rimassaggiata e ricoperta con ulteriore sale e riposta in cella per completare il processo.

Segue la semipressatura che consiste nell'esercitare una pressione uniforme sulla massa muscolare che finirà per assumere la caratteristica forma. Le cosce salate sono poi poste in una cella di riposo per un periodo variabile tra i 75 e i 100 giorni.

Ultimato il riposo la coscia viene lavata e trasferita nelle celle di asciugamento, per un periodo di circa sette giorni. Inizia poi la fase di stagionatura che prevede, tra l'altro, l'applicazione mediante un massaggio manuale di un impasto composto da sugna o strutto finemente tritato, sale, pepe, farina e amidi di cereali e poi la cosiddetta "puntatura", operazione eseguita con un ago di osso di cavallo che, per la sua porosità, ha la proprietà di trattenere e trasferire gli aromi rilevati all'interno della massa muscolare che viene sondata con una rapida introduzione in più punti.

Il periodo minimo di stagionatura è di 10 mesi per i prosciutti di peso finale tra 7 e 8,5 kg e di 12 mesi per quelli di peso superiore a 8,5 kg; solo dopo questo tempo e gli appositi accertamenti da parte del Consorzio di Tutela può essere apposto il contrassegno che identifica il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP.

Etichettatura

Il prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP è identificato dal contrassegno apposto sulla cotenna, marchiato a fuoco, che raffigura il leone di San Marco sovrastante la parola "Veneto". Su tale contrassegno figura anche una sigla che identifica il produttore.

Nell'etichetta, e in ogni altra fase di pubblicità e promozione, è vietata l'utilizzazione di qualificativi quali "classico", "autentico", "extra", "super", e di altre qualificazioni, menzioni ed attribuzioni abbinate alla denominazione di vendita, ad esclusione di "disossato" e "affettato".

Stoccaggio e commercializzazione

Il prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP viene commercializzato intero, con osso o disossato, in tranci di forma e peso variabili; in questo caso il contrassegno deve essere apposto in modo visibile su ogni singolo pezzo. Può essere venduto anche affettato e opportunamente confezionato sottovuoto; in questo caso il contrassegno viene apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione.

Il prosciutto deve essere posto in commercio con la marchiatura dell'allevamento di provenienza ed idoneità della coscia; marchiatura del macello autorizzato; sigillo metallico con mese e anno di salatura; marchio a fuoco del Consorzio con indicazione dello stabilimento di produzione; marchio del produttore.

In cucina e a tavola

Il prodotto disossato e confezionato deve essere conservato in frigorifero a una temperatura tra 4 e 11 °C. Le sue caratteristiche organolettiche, il suo contenuto di sali, grassi e di proteine lo rendono adatto a qualsiasi dieta alimentare.

Per il suo aroma delicato e personale, per la sua morbidezza, il Prosciutto Venento Berico-Euganeo DOP è una base ideale per preparare antipasti, primi e secondi piatti, contorni di elevato livello gastronomico.

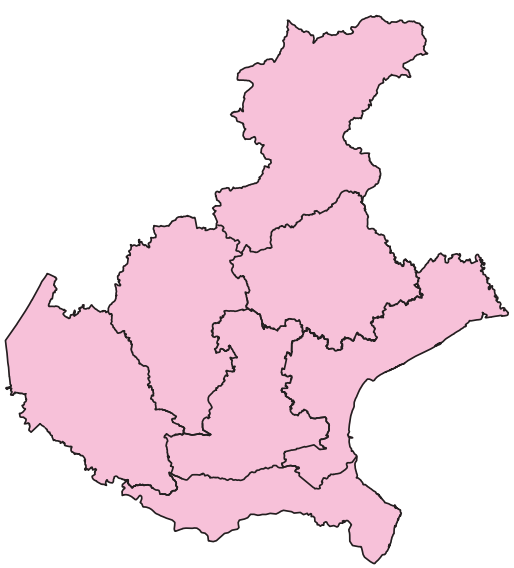
SALAME CREMONA IGP

Descrizione del prodotto
Il Salame Cremona IGP è il prodotto di salumeria, insaccato e stagionato, crudo, a grana grossa, ottenuto dalla lavorazione di carni magre e grasse di suini pesanti italiani, in purezza o derivati, delle razze Large White, Landrace italiana e Duroc.

La storia
Le origini del Salame Cremona IGP risalgono all'epoca romana ma i principali documenti storici, che attestano in modo chiaro e preciso l'origine del prodotto ed il suo legame con il territorio, sono datati al 1231, conservati presso l'archivio di Stato di Cremona, e confermano un commercio tra il territorio cremonese e gli Stati contermini di suini e di prodotti a base di carne. Dai documenti rinascimentali esistenti nei *Litterarum* e nei *Fragmentorum* si rivela inconfutabilmente la presenza, ma soprattutto l'importanza del prodotto "salame" nella zona di produzione individuata nel disciplinare.
Nelle relazioni redatte in occasione della visita del Vescovo Cesare Speciano (1599-1606) ai monasteri femminili della zona risulta che nel "*modo di vivere cotidianamente*", "*nelli giorni che si mangia di grasso*" veniva distribuita anche una certa quantità di salame.
Riferimenti socio-economici testimoniano la presenza di numerosi produttori dediti alla trasformazione delle carni dei suini, che nella Pianura Padana si andavano diffondendo a seguito della perfetta integrazione con l'industria lattierocasearia e la coltivazione dei cereali (soprattutto mais).

Aspetto e sapore
Il Salame Cremona IGP ha forma cilindrica a tratti irregolare, compatto ma di consistenza morbida, a fine stagionatura ha un peso non inferiore a 500 g. Al taglio, la fetta si presenta compatta e omogenea, di colore rosso intenso e profumo tipico e speziato; la coesione tra le parti muscolari e adipose non consente la netta evidenziazione dei loro contorni (aspetto smelmato).

Territorio di origine
La zona di produzione del Salame Cremona IGP comprende il territorio delle seguenti regioni: Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto.



Produzione

La materia prima per la produzione del Salame Cremona IGP deve provenire da suini di razze tradizionali e affini al suino pesante italiano. A tal fine, l'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, concorre ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante moderati accrescimenti giornalieri, nel rispetto del benessere degli animali.
La carne suina da destinare all'impasto è quella ottenuta dalla muscolatura della carcassa e dalle frazioni muscolari striate ed adipose; quest'ultime sono mondate accuratamente. La macinatura si effettua in tritacarne con stampi con fori di 6 mm; la temperatura della carne alla triturazione deve essere superiore a 0 °C. La salatura deve essere effettuata durante la macinazione; ottenuto il macinato si uniscono gli altri ingredienti e gli aromi (spezie, pepe in grani o pezzi grossolani, aglio pestato e spalmato nell'impasto).
L'impastatura di tutti gli ingredienti è effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica per un tempo prolungato per ottenere la tipica coesione dell'impasto. Il Salame Cremona IGP è insaccato in budello naturale di suino, bovino, equino od ovino di diametro iniziale non inferiore a 65 mm.
La legatura, eseguita manualmente o meccanicamente, è effettuata con spago.
Tra le operazioni di insacco e quelle di asciugamento è ammesso lo stoccaggio del prodotto in cella, per un massimo di un giorno, in condizioni di temperatura non inferiore ai 2 °C e non superiore ai 10 °C.
L'asciugamento è effettuato a caldo con temperatura compresa tra 15 e 25 °C per consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento.
La stagionatura avviene in locali con sufficiente ricambio d'aria a temperatura compresa fra 11 e 16 °C, per un periodo non inferiore a cinque settimane e varia a seconda del calibro iniziale del budello.

Etichettatura

In etichetta devono essere riportate, le diciture Salame Cremona Indicazione Geografica Protetta e/o la sigla IGP in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista ma è consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non traggano in inganno l'acquirente. Nell'etichetta deve altresì figurare il simbolo comunitario.

Stoccaggio e commercializzazione

Il Salame Cremona IGP può essere immesso al consumo in pezzi singoli, ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero o in tranci o affettato, in pezzature non inferiori a 500 g. Le operazioni di confezionamento o porzionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione.

In cucina e a tavola

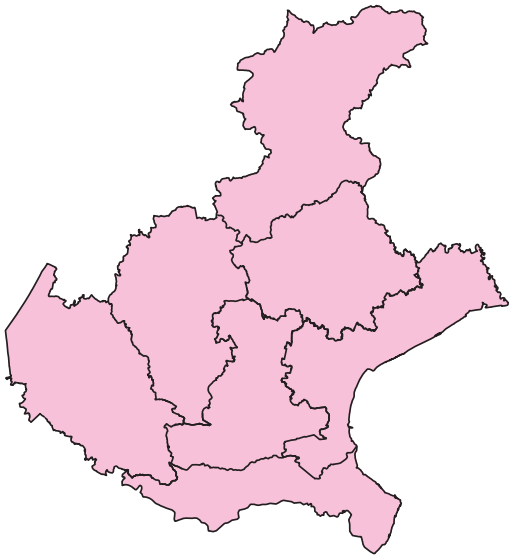
Il Salame Cremona IGP va conservato nel suo involucro, in frigorifero, estraendolo poco prima del consumo. Può essere consumato da solo, come spuntino o secondo piatto, tagliato a dadini, abbinato a formaggi, con gli aperitivi.

SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP

Descrizione del prodotto
Piccoli salumi appetitosi e dal gusto inconfondibile, i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP sono insaccati a base di un impasto di carne magra, di suini appartenenti alle razze tipiche suino pesante italiano, cui vengono aggiunti sapientemente aromi e spezie.

La storia
La produzione di questo salame è iniziata nelle zone collinari del territorio lombardo, da cui si è estesa alle regioni limitrofe dell'area settentrionale e si fa risalire, come per tutti gli insaccati, all'epoca delle invasioni longobarde. Infatti, le popolazioni barbariche, durante le loro migrazioni, utilizzavano cibi a lunga conservazione, per lo più a base di carne suina.
Il nome "Salamini italiani alla cacciatora" DOP deriva da un diffuso uso rurale secondo cui i cacciatori li portavano con sé, nelle loro escursioni, perché, date le dimensioni ridotte, erano facili da trasportare nelle bisacce. Tutt'ora, per la loro dimensione mignon, pesano al massimo 500 grammi, sono molto pratici, facili da trasportare e ideali per un consumo rustico e in qualsiasi occasione.

Territorio di origine
I suini destinati alla produzione dei Salamini italiani alla cacciatora DOP, devono essere nati, allevati e macellati in allevamenti situati nel territorio delle seguenti regioni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise, zone tradizionali di produzione di questi piccoli insaccati.



Aspetto e sapore
I Salamini italiani alla cacciatora DOP hanno forma cilindrica; un diametro di circa 6 cm, lunghezza di circa 20 cm e peso in media di 350 grammi. Il prodotto deve essere compatto, di consistenza non elastica; al taglio la fetta si presenta compatta ed omogenea, di colore rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti; il profumo è delicato e caratteristico; il sapore è dolce e delicato, mai acido.

Produzione
La produzione dei Salamini italiani alla cacciatora DOP deve avvenire all'interno della zona di origine, con l'utilizzo di carni magre ottenute da razze Large White e Landrace italiana, Duroc o altre compatibili con il suino pesante italiano. Le frazioni muscolari e adipose sono ripulite dalle parti connettivali di maggior dimensioni e dal tessuto adiposo molle. I tagli così ottenuti sostano in apposite celle frigorifere a bassa temperatura (di congelazione o refrigerazione), non superiore ai 7 °C. La macinatura deve essere effettuata in tritacarne, in stampi con fori compresi tra i 3 e gli 8 mm.
L'eventuale impastatura della carne e degli ingredienti (sale, pepe a pezzi e/o macinato e aglio) viene effettuata, in maniera omogenea, con macchine sottovuoto o a pressione atmosferica. L'insaccatura avviene in budelli naturali o artificiali di diametro non superiore a 75 mm, eventualmente legati in filza.
L'asciugamento dei salamini è effettuato a caldo (temperatura compresa tra 18 e 25 °C) e consente una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento; non possono comunque essere adottate tecniche che prevedano una fermentazione accelerata. La stagionatura prosegue per almeno 10 giorni, in locali con sufficiente ricambio di aria, a temperatura compresa fra 10 e 15 °C.

Etichettatura
La designazione della denominazione di origine controllata "Salamini italiani alla cacciatora" deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Denominazione di origine protetta". È consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non traggano in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

Stoccaggio e commercializzazione
Dopo la stagionatura, la successiva sosta deve garantire la conservazione e la salubrità del prodotto in condizioni normali di temperatura ambiente. I Salamini italiani alla cacciatora DOP sono immessi in commercio tutto l'anno e possono essere commercializzati sfusi o confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata, interi, in tranci o affettati. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di origine del prodotto.

In cucina e a tavola
I Salamini italiani alla cacciatora DOP vengono venduti pronti per il consumo. Tuttavia se si vuole continuare la stagionatura, per ottenere un prodotto più consistente e maturo, è consigliabile la conservazione in luoghi freschi e umidi, per esempio una cantina o nella zona inferiore del frigorifero. Prima di affettarlo si consiglia di pulirlo bene esternamente, per rimuovere eventuali muffe. Va gustato tagliato in fette sottili e, una volta iniziatosi, si ne consiglia la conservazione in frigorifero, possibilmente avvolto in uno strofinaccio di stoffa pulito. La pezzatura piccola li rende adatti a un'alimentazione moderna e sono l'ideale per scampagnate e picnic. Sono molto apprezzati come antipasto o all'ora dell'aperitivo.

SOPRÈSSA VICENTINA DOP

Descrizione del prodotto
La "Soprèssa Vicentina" DOP è il prodotto di salumeria insaccato e stagionato, crudo, di medie e grandi dimensioni, ottenuto con la trasformazione di tutti i tagli nobili delle carni suine provenienti da animali nati e allevati nella provincia di Vicenza.

La storia
La soprèssa ha radici antiche, testimoniate dalle numerose citazioni storiche ed artistiche che si sono susseguite nei secoli. Jacopo Da Ponte la rappresenta nel 1577 nel dipinto "Cristo in casa di Marta Maria e Lazzaro" dove, all'interno di una cucina in subbuglio per preparare il pranzo all'ospite importante, viene tagliato un insaccato riconducibile alla soprèssa e simile ad altri appesi alle spalle. È inoltre riportata in un inventario del 1777 ed elencata nei mercuriali della Camera di Commercio di Vicenza che contemplano, a partire dal 1862, la voce "Salame e sopprèssa", sottolineando così l'uso tradizionale di questo prodotto nell'area vicentina. Si tratta di un insaccato di qualità, fortemente legato al territorio di produzione, espressione della cultura e delle tradizioni gastronomiche contadine locali: sin dagli anni '50 del secolo scorso vi erano dedicate diverse manifestazioni e feste paesane.

Aspetto e sapore
La Soprèssa Vicentina DOP si presenta cilindrica o leggermente arcuata, con dimensioni eterogenee: la lunghezza è variabile, da 25 a 50 cm, così come il diametro, da 7 a 12 cm, ed altrettanto variabile è il peso, che oscilla al momento della vendita tra 0,7 kg e più di 4 kg. Il tempo di stagionatura ed il luogo sono i responsabili del colore esterno, dapprima biancastro e poi grigio chiaro. La pasta è compatta e allo stesso tempo tenera; al taglio

Territorio di origine
La zona di produzione della Soprèssa Vicentina DOP comprende l'intero territorio della provincia di Vicenza.
Il clima e le caratteristiche dell'aria di quest'area geografica, contornata dalle piccole Dolomiti, dai Colli Berici e dall'Altopiano di Asiago, influenzano sia le fasi di allevamento degli animali che la fase di stagionatura dell'insaccato, donandogli quel gusto e soprattutto quel profumo così tipico ed esclusivo.

la fetta appare di colore rosato tendente al rosso, con le parti grasse distribuite in maniera uniforme, di grana medio grossa e di facile masticazione. Il profumo, influenzato dalla speziatura, presenta fragranza di erbe aromatiche e, in alcuni casi, un sentore d'aglio; il sapore è delicato, leggermente dolce eppure sapido, inconfondibile.

Produzione

La Soprèssa Vicentina DOP è ottenuta seguendo le modalità tradizionali tramandate attraverso i secoli dai contadini vicentini. Le materie prime utilizzate sono le carni suine che devono provenire da animali delle razze Large White, Landrace e Duroc, nati e allevati in aziende zootecniche localizzate nel territorio della provincia di Vicenza.
L'utilizzo dei tagli migliori del maiale, sia i magri, come ad esempio la coscia che altrimenti è destinata ai prosciutti, sia i grassi, dove la bontà del lardo risulta determinante per la qualità finale del

prodotto. Si parte così dalla mezzena selezionata e si utilizzano tutte le parti più pregiate dell'animale, quali prosciutti, coppa, spalla, pancetta, grasso di gola e lombo che sono raffreddati a una temperatura compresa tra 0 °C e +3°C per un minimo di 24 ore prima di procedere alla lavorazione. Segue il disosso, la mondatura e la snervatura. I tagli di carne selezionati vengono macinati in tritacarne utilizzando stampi con fori di 6-7 mm di diametro.
Alla carne macinata, portata a temperatura compresa tra 3 e 6 °C, vengono aggiunti sale e pepe, precedentemente miscelati, e la tradizionale "consa" una miscela di spezie macinate fine (cannella, chiodi di garofano, rosmarino e, a volte, aglio).
Il tutto viene ben amalgamato in modo che il grasso sia miscelato con il magro fino al limite della smelmatura (perdita di consistenza). L'impasto così ottenuto viene insaccato utilizzando budelli naturali con diametro minimo di 8 cm. Il prodotto viene successivamente legato con spago non colorato, posto verticalmente e orizzontalmente. Il peso delle diverse pezzature del prodotto all'insacco variano da 1 a 8 kg.
Gli insaccati si fanno sgocciolare per 12 ore, a temperature comprese tra i 20-24 °C, e poi asciugare per 4-5 giorni con temperature decrescenti da 22-24 °C sino ad arrivare a 12-14 °C; segue il tempo di stagionatura, comprensivo del periodo di sgocciolamento e asciugatura, che varia in funzione della pezzatura: minimo 60 giorni per la pezzatura compresa tra 1 e 1,5 kg fino ad un minimo di 120 giorni per la pezzatura compresa tra 3,5 e 8 kg.

Etichettatura

La designazione Soprèssa Vicentina DOP deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili.

Stoccaggio e commercializzazione

La Soprèssa Vicentina DOP è commercializzata in pezzi singoli, confezionata, intera, in tranci o affettata.

In cucina e a tavola

La Soprèssa Vicentina DOP va conservata in ambienti freschi e asciutti, appesa al soffitto, dove si mantiene per circa 12 mesi. Una volta tagliata, va riposta in frigorifero avvolta in un canovaccio pulito per mantenerne la freschezza. È ottima cruda come antipasto, accompagnata con pan biscotto. Tagliata grossolanamente e scottata sulla griglia si può servire con il formaggio Asiago DOP e la polenta abbrustolita. Si sposa bene con la "*verdura cota*": spinaci, bietole, "*pisacan*" (tarassaco) e "*ravisse*" (foglie della rapa).

ZAMPONE MODENA IGP

Descrizione del prodotto
Lo Zampone Modena IGP è un prodotto di salumeria, crudo o cotto, ottenuto da una miscela di carni suine e vari condimenti.

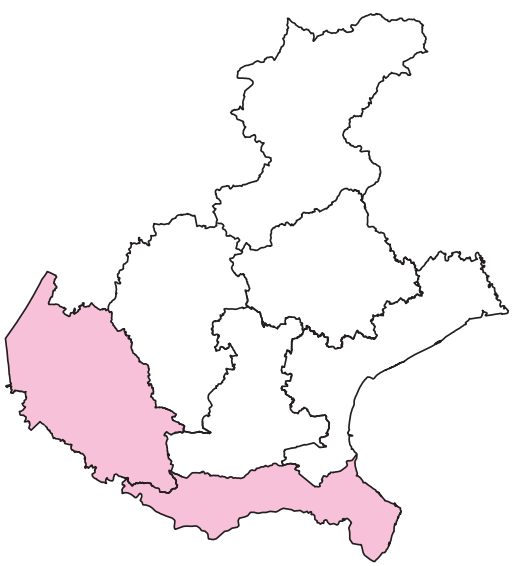
La storia
Le origini dello Zampone Modena IGP si fanno risalire al 1511 quando le truppe pontificie, guidate da Papa Giulio II della Rovere, assediarono la città di Mirandola (Modena). I cittadini, pur di non lasciare al nemico i preziosi maiali modenesi, decisero di macellarli tutti. Il cuoco della corte dei Pico trovò una soluzione intelligente alla conservazione delle carni. L'idea fu di macinarla unendola a spezie ed insaccarla nelle zampe anteriori, dando così i natali allo zampone.
Il prodotto che ne derivò ebbe grande successo e si diffuse nei mercati limitrofi a partire dal XVIII secolo, anche grazie all'aumento della produzione delle antiche botteghe salumiere.

Aspetto e sapore
Lo Zampone Modena IGP ha la forma tipica della zampa anteriore del suino. Una volta cotto, ha consistenza morbida ed è facilmente affettabile; al taglio la fetta si presenta compatta con granulometria uniforme e di colore roseo tendente al rosso non uniforme. Il sapore è caratteristico, intenso e aromatico.

Produzione
Lo Zampone Modena IGP è ottenuto da una miscela di carni suine, guancia, testa, gola e spalla con aggiunta di sale e spezie variabili a seconda della "concia" di ogni salumificio; possono essere impiegati anche: vino, acqua, spezie e piante aromatiche secondo la buona tecnica industriale. Sono severamente vietati invece gli additivi, come i polifosfati.
Dopo la preparazione degli ingredienti crudi, viene effettuata la macinatura in tritacarne, con stampi

Zampone Modena
CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

Territorio di origine
Lo Zampone Modena IGP viene ottenuto nel territorio delle province di Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, nella regione Emilia-Romagna; Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza e Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, nella regione Lombardia; Verona e Rovigo, nella Regione del Veneto.



con fori di dimensioni tra 7-10 mm per le frazioni muscolari e adipose e tra 3-5 mm per la cotenna. Tale operazione può essere preceduta da un'eventuale sgrossatura.
La miscelazione di tutti i componenti viene effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica. L'impasto così ottenuto deve essere insaccato nell'involucro naturale costituito dal rivestimento dell'arto anteriore del suino completo delle falangi distali e legato all'estremità superiore.
Segue poi l'asciugamento, nel caso il prodotto venga venduto fresco, o la precottura in acqua.

Etichettatura
La designazione Zampone Modena è intraducibile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Indicazione Geografica Protetta" e/o dalla sigla IGP. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Stoccaggio e commercializzazione
Lo Zampone Modena IGP viene commercializzato intero, con peso di 1 kg circa: se fresco, viene sottoposto ad asciugamento in stufa ad aria calda, venduto sfuso o confezionato; se cotto, dopo trattamento termico di precottura, generalmente in acqua, confezionato in contenitore ermetico idoneo posto in autoclave ad una temperatura minima di 115 °C, per un tempo sufficiente a garantire la stabilità del prodotto e poi venduto all'interno di un astuccio di cartone. Le operazioni di confezionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di origine.

In cucina e a tavola
Lo Zampone Modena IGP fresco, da conservare in frigorifero, deve essere consumato dopo una prolungata cottura per garantire l'ottenimento delle tipiche caratteristiche organolettiche; lo Zampone Modena IGP cotto, confezionato in contenitori ermetici, si conserva a temperatura ambiente per un tempo più lungo e richiede una cottura molto più breve, in genere variabile fra i 15 e i 20 minuti.
Lo zampone è il piatto tradizionale delle festività natalizie e di Capodanno e viene tipicamente abbinato a lenticchie, purè di patate e altre verdure cotte.