

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 quotidianamente*", "*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).

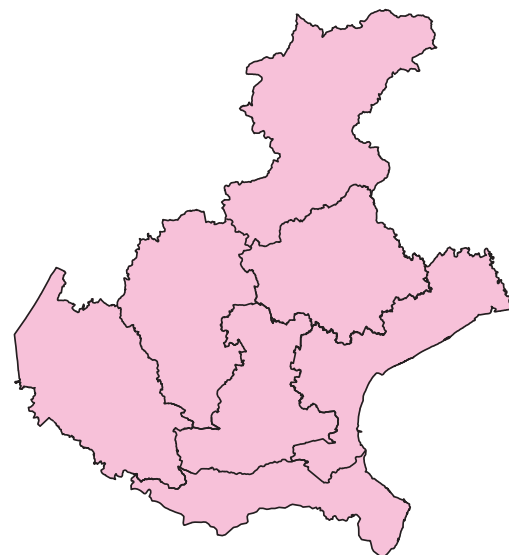
Aspetto e sapore

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.



PRODOTTI A BASE DI CARNE

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 atmosferi-

ca 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.

