

I salumi: classificazione e caratteristiche

Il termine “salume” deriva da **sale** e indica i prodotti conservati mediante salagione e stagionatura, a volte abbinate all’affumicamento o alla cottura.

I salumi costituiscono l’esempio tipico dell’incontro tra il piacere gastronomico e la necessità di conservare a lungo i cibi, con l’applicazione di tecniche diverse per ottimizzare le due esigenze; questo è il motivo per il quale la gamma dei prodotti è così ampia e varia in ogni regione d’Italia e d’Europa.

La materia prima principale è il maiale perché ha carni grasse, tenere e saporite, è facilmente allevabile e di esso si possono utilizzare tutte le parti. Altri animali dai quali si confezionano salumi sono il bovino adulto, il cavallo, l’asino, i caprini, il cinghiale, la selvaggina da pelo, l’oca e il tacchino.

La maggior parte dei salumi contiene alte percentuali di lipidi, di protidi e di cloruro di sodio.

Classificazione dei salumi

I salumi possono essere classificati in base ai seguenti due criteri.

	Crudi	Cotti o affumicati
Pezzi interi	Bresaola Coppa Culatello Pancetta arrotolata Prosciutto crudo	Prosciutto cotto Pancetta affumicata Speck
Carni macinate	Salami Salsicce	Coppa di testa Cotechino Mortadella Würstel Zampone

Prodotti DOP e IGP

Capocollo di Calabria DOP
Coppa Piacentina DOP
Crudo di Cuneo DOP
Pancetta di Calabria DOP
Pancetta Piacentina DOP
Salsiccia di Calabria DOP
Soppressata di Calabria DOP
Soprèssa Vicentina DOP
Valle d' Aosta Lard d' Arnad DOP
Coppa di Parma IGP
Cotechino Modena IGP
Lardo di Colonnata IGP
Lucanica di Picerno IGP
Mortadella di Prato IGP
Pitina IGP
Prosciutto Amatriciano IGP
Prosciutto di Norcia IGP
Salama da sugo IGP
Salame Cremona IGP
Salame d'oca di Mortara IGP
Zampone Modena IGP

Il prosciutto crudo

Il prosciutto crudo è uno dei salumi più pregiati e apprezzati. I prodotti DOP sono in genere preparati partendo da suini di razza *Large White*, *Landrance* o *Duroc* del peso di 145-160 kg.

Tecnica di produzione

Dopo una breve frollatura le cosce vengono lavate, rificate dalla cotenna e dal grasso in eccesso, quindi sottoposte a salagione tramite massaggiatura manuale o a macchina. La massaggiatura viene ripetuta almeno 4-5 volte nell'arco di 20-25 giorni poi, dopo un altro periodo di riposo, i prosciutti vengono lavati, asciugati e posti a stagionare in locali ben aerati per 8-14 mesi. Durante tale periodo la parte interna della coscia viene stuccata con grasso e farina, in modo che la carne si mantenga tenera.

Prosciutti tipici

In Italia vi sono numerosi prosciutti regolamentati da disciplinari specifici; tutti i prosciutti DOP prevedono l'esclusione di conservanti (nitriti e nitrati), eccetto il prosciutto toscano.

- **Valle d'Aosta Jambon de Bosses** (DOP): prosciutto di montagna prodotto e stagionato nel piccolo comune di Saint Rhemy-en-Bosses, a un'altezza di circa 1600 m. Stagionato per almeno un anno, è aromatizzato con erbe aromatiche (rosmarino, salvia) e bacche. Ha un sapore leggermente salato con sentori selvatici di montagna.
- **Prosciutto di San Daniele** (DOP): è friulano e si distingue per la tipica forma schiacciata "a chitarra" e per la presenza dello zampetto terminale completo di unghio. La stagionatura non deve essere inferiore a 8 mesi, partendo dalla fine della salatura. Il peso è leggermente superiore a quello degli altri prosciutti. La carne si presenta di color rosa chiaro, con venature di grasso bianche. Il sapore è dolce e il suo profumo inconfondibile.
- **Prosciutto di Sauris** (IGP): friulano, prima della stagionatura viene sottoposto a lenta affumicatura. Prodotto un tempo da una specie brada, il *griöt*, viene oggi preparato dalle comuni razze suine.
- **Prosciutto Veneto Berico-Euganeo** (DOP): si presenta leggermente pressato e senza zampetto, di dimensioni medio-grandi (8-11 kg). Una caratteristica peculiare è la stuccatura precoce, che mantiene più morbide le carni. La carne magra è di color rosa tendente al rosso, il grasso è bianco puro; l'aroma è delicato, dolce e fragrante.
- **Prosciutto di Parma** (DOP): dalla sezione quasi tondeggiante, è un prosciutto di buone dimensioni; subisce una stagionatura di 10-24 mesi. La fetta si presenta rosa nella parte magra e bianca in quella grassa, di strato non eccessivo, che non va assolutamente scartata.
- **Prosciutto di Modena** (DOP): simile al Parma, dal quale si differenzia principalmente per la zona di produzione.

- **Prosciutto di Carpegna** (DOP): di forma tondeggiante, dal peso di circa 8-10 kg, ha carni rosate e grasso bianco-rosato. La stagionatura non è inferiore agli 8 mesi. Dal gusto delicato, dolce e fragrante, ha fibre muscolari particolarmente tenere.
- **Prosciutto Toscano** (DOP): ha dimensioni medie e si differenzia dai precedenti per il sapore più deciso, dovuto al maggior impiego di sale e all'abbondante uso di pepe, aglio, rosmarino e ginepro.
- **Prosciutto dei monti Nebrodi**: ricavato da animali cresciuti allo stato brado, dopo una salatura prolungata in salamoia, viene aromatizzato con pepe, peperoncino, finocchio selvatico, origano e aglio; è di qualità eccellente.

Il lardo

Il lardo è un taglio di carne costituito dallo strato adiposo sottocutaneo che si trova sul dorso del maiale, attaccato alla cotenna. Viene salato, aromatizzato e fatto stagionare per svariati giorni su un piano inclinato, per farlo sgocciolare. Se al termine della stagionatura viene anche affumicato, prende il nome di **lardone**.

I principali lardi

In Italia vi sono due lardi famosi, che hanno un marchio di tutela:

- **lard d'Arnad** (DOP) è prodotto nel Comune di Arnad (Valle d'Aosta) fin dal Cinquecento. Si ricava dalle spalle e dal dorso di suini allevati nel Nord-ovest, di almeno un anno di età e peso non inferiore ai 160 chili. Viene disposto a strati in contenitori di legno di castagno (i *doils*, oggi ormai sostituiti da contenitori in acciaio), alternato con sale, aglio, alloro, rosmarino, salvia, achillea, chiodi di garofano, ginepro e altri aromi; si copre poi il tutto con salamoia raffreddata e si lascia stagionare il lardo per un periodo per almeno tre mesi. Dal colore bianco con sfumature rosa chiaro, ha sapore delicato e fine e aroma speziato;
- **lardo di Colonnata** (IGP) è prodotto nel Comune di Colonnata, nei pressi di Massa-Carrara (Toscana). In questo caso la stagionatura avviene in vasche di marmo (dette conche) che, grazie all'alto contenuto di carbonato di calcio, rendono il lardo compatto e al tempo stesso morbido; oltre al sale marino, gli aromi tipici sono: pepe nero, aglio fresco, rosmarino, cannella, coriandolo, anice stellato. La stagionatura è di 6-12 mesi. Il sapore è delicato quasi dolce, leggermente salato e speziato. Il profumo è fragrante e speziato.

Il lardo in cucina

Usato un tempo quasi esclusivamente come condimento, il lardo rientra nella preparazione delle farce grasse (se ne mette un terzo rispetto alla carne magra) e, tagliato a cubetti, è usato come guarnizione. Un abbinamento divenuto ormai consueto è quello con i gamberi: i crostacei puliti vengono avvolti da fettine di lardo e cotti in padella o alla griglia a calore vivace. Secondo gli estimatori il miglior modo di gustare il lardo è quello di tagliarlo a fette sottilissime e servirlo al naturale, accompagnato con crostini di pane.

La pancetta

In Italia si trovano numerose varietà di pancetta, che si ricavano tutte dal medesimo taglio, il pannicolo adiposo situato nella parte ventrale del suino. Si differenziano però dal metodo di lavorazione: con o senza cotenna, arrotolata, pressata o a rettangolo, solamente salata e aromatizzata oppure anche affumicata, farcita con carne o coppa.

La produzione

Per produrre la pancetta stesa stagionata, la parte della pancia, con relativa cotenna, viene rifulata, salata e aromatizzata con pepe nero, cannella, chiodi di garofano, noce moscata (nell'Italia centrale si usano anche aglio e semi di finocchio). Eliminato il sale, la pancetta viene asciugata, eventualmente arrotolata e stagionata per un mese o più. Al palato risulta morbida con tendenza a sciogliersi, per l'elevata presenza di grassi; il sapore è sempre delicato, anche se l'eventuale presenza di peperoncino la può rendere piccante.

Le principali pancette

Tra le principali pancette italiane si ricordano:

- **pancetta di Calabria** (DOP): è una pancetta tesa di forma rettangolare prodotta con suini allevati nel Meridione. Viene salata, fatta riposare per 8-10 giorni, lavata, bagnata con aceto e cosparsa di peperoncino rosso. Segue la stagionata per almeno un mese;
- **pancetta piacentina** (DOP): prodotta con suini del territorio, la pancetta viene salata e speziata, lasciata a riposo per una decina di giorni, poi arrotolata, posta prima ad asciugare e infine a stagionare per un periodo di circa tre mesi. Il profumo è delicato, con gradevoli note speziate;
- **ventresca di Rionero**: la pancetta viene lavata con acqua agliata e messa sotto sale per dieci giorni circa, quindi ricoperta di peperoncino e pezzetti d'aglio, arrotolata, asciugata per dieci giorni e stagionata per almeno due mesi.

La pancetta in cucina

La pancetta è un prodotto che si presta a molteplici preparazioni. Può essere servita come antipasto, affettata sottilmente. Rientra come ingrediente della mirepoix grassa. Viene utilizzata per insaporire farce e fondi di cottura. Tagliata a fette può essere essiccata in forno a 80 °C per formare gustose guarnizioni.

La pancetta affumicata (bacon) viene usata nella preparazione delle uova all'occhio di bue, abbinata al cavolo stufato o ai crauti, come ingrediente insaporitore di minestre d'orzo e altre zuppe tirolesi.

Altri salumi

Bresaola

È prodotta principalmente in Valtellina (IGP), prevalentemente con carni bovine brasiliane magrissime, che si prestano bene a questa lavorazione. Il taglio più pregiato è la punta d'anca, cioè la parte più uniforme e compatta della fesa, ma si possono usare anche la sottofesa e il magatello. Si sala il pezzo di carne, si lascia marinare con vino e aromi e poi si stagiona. Unica fra tutti i salumi, la bresaola ha una quantità di grasso ridottissima, per questo motivo tende a seccarsi facilmente.

Coppa o capocollo

Si ricava dalla carne che copre le vertebre del collo del maiale. La coppa è salata e aromatizzata, insaccata in un budello, legata e fatta stagionare per circa sei mesi.

Al taglio, si presenta di forma rotonda con carne di colore rosso vivo, percorsa da grosse striature di grasso. "Capocollo" è il nome che prende nell'Italia meridionale, dove è aromatizzata con erbe e spezie e a volte affumicata.

Culatello

Salume pregiatissimo della pianura della provincia di Parma (quello di Zibello è una DOP), è preparato con la massa muscolare che circonda il femore della coscia di maiale. La carne, dalla caratteristica forma di pera, viene ripulita dal grasso esterno, salata, insaccata nella vescica del suino e lasciata stagionare per almeno 10-14 mesi; le nebbie invernali e l'afa estiva rendono le sue carni dolci e delicate. Una volta iniziato, il culatello si conserva avvolto in un telo inumidito con vino bianco.

Mortadella

È un insaccato emiliano (quella di Bologna è una IGP) caratteristico per forma e composizione. È costituito da carne suino (o mista con bovino), ridotta in pasta omogenea finissima alla quale vengono aggiunti condimenti, emulsionanti (cotenna e latte magro in polvere), acqua e grasso di suino tagliato a cubetti. L'impasto è insaccato in involucri di diversa grandezza (da 250 g a oltre 1 q), cotto a 85 °C per diverse ore, fino al raggiungimento di 70 °C al cuore, e poi raffreddato con una doccia d'acqua. Esistono diversi tipi di mortadella, dalla qualità comune alla qualità "extra", che si differenziano per composizione. Le più pregiate sono prodotte con sola carne suina e lardelli di gola e di guanciaie, eventualmente aromatizzata con pistacchi.

Prosciutto cotto e spalla cotta

Sono preparati rispettivamente con la coscia e con la spalla di suini a carne magra. Il pezzo viene disossato, salato uniformemente all'interno e all'esterno con una macchina ad aghi, posto in uno stampo, cotto a vapore per varie ore, raffreddato e confezionato sottovuoto.

La spalla, essendo più ricca di tessuto connettivo, è meno pregiata del prosciutto.

Salame

È un insaccato composto generalmente da carni suine pregiate tritate più o meno finemente, condite e messe in un budello, che è lasciato stagionare per 2-6 mesi.

È certamente il salume che ha il maggior numero di varianti; tra quelli DOP e IGP ricordiamo: il salame Felino, Piemonte, S. Angelo, Fabriano, di Varzi, Piacentino, Brianza, i cacciatorini, il ciauscolo e la finocchiona.

Speck

È un salume tipico del Trentino Alto-Adige (IGP) e del Sud Tirolo in genere. È ricavato da tagli esterni della coscia del maiale che vengono salati, aromatizzati, affumicati e stagionati per almeno quattro mesi.

