

## Categoria B

### 1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

### 2) NOME DEL PRODOTTO: SALAME DI CINGHIALE

### 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

#### Caratteristiche

Il *salame di cinghiale* è un insaccato preparato a partire da carne magra di cinghiale e da pancetta e lardo suino. Si tratta di un prodotto poco stagionato e di media pezzatura, ha una lunghezza di 18-20 cm, un diametro di 4-5 cm ed un peso di 250-300 g. La fetta ha un caratteristico colore rosso scuro, il sapore è intenso ma equilibrato, caratterizzato dal tipo di spezie utilizzate per la concia,

#### Metodiche di lavorazione

##### *Preparazione e scelta della carne*

La frazione magra è rappresentata da carne di cinghiale nella proporzione del 70% (+/- 5%), i tagli più utilizzati sono rappresentati dalla spalla, dal capocollo, dalla coscia.

La frazione grassa è data da pancetta e lardo di suino nella proporzione del 30% (+/-5%). La carne di cinghiale viene selezionata e mondata con cura, per limitare la presenza di tendini, quindi viene tritata a grana media (le piastre utilizzate hanno fori pari 10 mm di diametro) insieme alla frazione grassa.

##### *Preparazione della concia e insacco*

La concia è composta da sale (2-2,8%), pepe, e varie spezie; spesso viene usato vino rosso aromatizzato con aglio, chiodi di garofano e bacche di ginepro.

I conservanti sono utilizzati nelle dosi ammesse dalla legge.

L'insacco avviene in budello naturale, si preferisce un budello non troppo spesso per favorire un'asciugatura più rapida.

##### *Stagionatura*

La stagionatura consiste di tre fasi distinte che si differenziano per la temperatura, l'umidità e per la loro durata: stufatura, asciugatura, stagionatura vera e propria.

- La prima fase ha una durata compresa fra le 8-24 ore ad una temperatura pari a 20-23°C.
- L'asciugatura dura circa 1 settimana, la temperatura è tra i 20 e i 15 °C, l'umidità compresa tra 60-70%, a seconda delle caratteristiche del prodotto e della situazione climatica ambientale.
- La stagionatura si protrae per un periodo variabile tra le 2 e 3 settimane e avviene ad una temperatura tra i 10-15 °C ed UR 75-80%.

### 4) ZONA DI PRODUZIONE

Diffuso un po' in tutto l'arco pedemontano del Piemonte.

### 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Attrezzature ordinarie per salumeria quali coltelli, tritacarne, insaccatrice e bilancia per le spezie.

### 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Per la stagionatura normalmente vengono utilizzate celle condizionate con temperatura ed umidità regolabili.

### 7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La produzione di questo salame è tramandata oralmente da generazioni. Fino agli anni ottanta del secolo scorso però, i cinghiali in Piemonte non erano così diffusi come attualmente per cui il salame di cinghiale era quasi una rarità, prodotto poco più che a livello familiare e diffuso tra i cacciatori. Negli ultimi anni invece, visto il grande numero di cinghiali che vengono abbattuti, i salami di cinghiali sono facilmente reperibili sul mercato.

**Bibliografia:**

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte. Salami, prosciutti e compagnia*, Ed. Unioncamere Piemontese, 1996