

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Salama da sugo

Art. 1

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta "Salama da sugo" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione del prodotto

La "Salama da sugo" è un prodotto di salumeria costituito da una miscela di carni suine aromatizzate ed insaccate nella vescica naturale del suino. Il prodotto, previo asciugamento e stagionatura, può essere commercializzato come prodotto crudo, o con successivo trattamento termico, come prodotto cotto.

2.1. Caratteristiche fisiche (prodotto crudo)

peso: compreso tra 700 e 1.400 grammi al termine del periodo di stagionatura.

forma: sferica, cosiddetta a "melone", legata tramite spago in 6/8 spicchi con strozzatura mediana al centro.

superficie esterna: irregolare, eventualmente ricoperta da tracce di muffe che si producono naturalmente durante la fase di stagionatura.

consistenza: soda e compatta.

2.2. Caratteristiche chimiche (prodotto crudo)

Acqua: max. 30%

Grassi: 50%, +/- 5

Proteine: 20%, +/- 5

Rapporto collagene/proteine: 10 g/100 g, +/-3 g

2.3. Caratteristiche organolettiche (prodotto cotto)

colore: bruno scuro;

profumo: intenso, fortemente aromatico;

sapore: sapido, pieno, con residui aromatici che persistono anche dopo il pasto

consistenza: morbida e granulosa.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di lavorazione, stagionatura, condizionamento e confezionamento della “*Salama da sugo*” comprende il territorio amministrativo della provincia di Ferrara con esclusione dei comuni di Goro, Codigoro, Lagosanto e Comacchio.

Art. 4

Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione dei produttori e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte del processo produttivo) del prodotto..

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo di cui all'art. 7, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

5.1. Allevamento e macellazione dei suini

La materia prima destinata alla produzione della “*Salama da sugo*” deve provenire da suini, la cui età di macellazione deve essere superiore ai 9 mesi e il peso non inferiore a 160 Kg, +/- 10%. Tra la macellazione dei suini e la lavorazione della carne deve intercorrere un intervallo minimo di 24 ore e massimo di 96 ore.

5.2. Materia prima e ingredienti

La “*Salama da sugo*” è costituita esclusivamente dai seguenti tagli di carne, e nelle percentuali indicate:

- goletta: 25%, +/- 15
- capocollo: 25%, +/- 15
- pancetta: 25%, +/- 15
- spalla: 20%, +/- 15
- lingua: 3%, +/- 2
- fegato: 2%, +/- 1

Un taglio di carne facoltativamente ammesso è:

trito di sottospalla (anche chiamato trito di lardo o trito di banco): 25 %, +/- 15.

Non è consentito l'uso di tagli di carne non precedentemente indicati.

Gli ingredienti per Kg di carne sono:

- vino rosso: 15 cl , +/- 5 cl

Possono essere impiegati i seguenti vini: Fortana, Merlot del Bosco Eliceo, Sangiovese di Romagna, Lambrusco, Refosco. L'invecchiamento non deve essere superiore ai 18 mesi.

- pepe nero spezzato e/o macinato: 2,5 gr , +/- 0,50 gr;
- sale marino grosso: 26 gr , +/- 4 gr.

Eventuali ingredienti facoltativi sono:

- spezie: cannella, noce moscata e chiodi di garofano impiegati insieme o singolarmente in quantità pari a 0,75 gr per Kg di carne, +/- 0,50 gr;
- brandy, grappa o rhum impiegati singolarmente come parziali sostituti del vino rosso, in quantità fino ad 1 cl per Kg di carne;
- conservanti a norma di legge.

5.3 Tecniche di lavorazione

5.3.1 *Rifilatura ed impastatura*

I tagli sono lavorati manualmente con l'ausilio di un coltello, per consentire un'accurata rifilatura della carne e la completa asportazione delle parti tendinose esterne. Il fegato viene sottoposto a macinatura con tritacarne avente piastre con fori di 3-4 mm di diametro.

I vari componenti carnei addizionati agli ingredienti sono macinati nel tritacarne avente stampi di 6-8 mm di diametro. La lingua può essere macinata in questa fase, oppure tagliata a cubetti e lasciata macerare per massimo 24 ore nel vino rosso ed aggiunta al termine della lavorazione dell'impasto. Prima di passare alla fase successiva l'impasto finale viene testato manualmente e dovrà risultare omogeneo, asciutto e non untuoso, mentre il vino completamente assorbito. Segue un periodo di riposo di almeno 2 ore sino ad un massimo di 120 ore.

5.3.2 *Insaccatura e legatura*

La vescica del suino viene ripulita e conservata sotto sale per minimo 2 mesi e massimo 1 anno. Successivamente viene dissalata con acqua e aceto ed insaccata con una dose di macinato del peso variabile tra i 1.200 e i 2.000 grammi. Le operazioni di insaccatura sono effettuate manualmente per garantire l'integrità della vescica poiché eventuali fori o danneggiamenti della membrana esterna possono compromettere la riuscita del prodotto. Seguono le operazioni di legatura tramite l'impiego di spago e/o anello elastico: anche queste operazioni vengono

effettuate a mano per conferire al prodotto la tradizionale forma "a melone" a 6/8 spicchi con strozzatura mediana.

Bisogna avere cura di non forare la vescica lungo tutto il processo produttivo.

5.3.3 Asciugatura

La “*Salama da sugo*” viene posta in appositi locali a temperatura compresa tra 15-20°C, in condizioni di umidità relativa tra il 50-90% per un periodo non superiore a 5 giorni. Il termine del periodo di asciugatura viene stabilito valutando la superficie del prodotto che dovrà risultare asciutta al tatto.

5.3.4 Stagionatura

La stagionatura della “*Salama da sugo*” ha la durata minima di 6 mesi, che può essere ridotta a 4 mesi solo nel caso di salama da sugo cotta, purché all’insacco non superi il peso di gr.1500. I locali devono assicurare una adeguata ventilazione ed il ricambio dell’aria, oltre che mantenere inalterate le seguenti condizioni: temperatura tra 6-18°C, umidità relativa tra 50-90%.

5.3.5 Eventuale trattamento termico: “*Salama da sugo*” cotta

Terminato il periodo di stagionatura la “*Salama da sugo*” può essere immessa al consumo nella versione cotta. In questo caso viene sottoposta a lavaggio con acqua calda alla temperatura compresa tra 35°C e 45°C, per eliminare le tracce di muffa superficiali che si formano naturalmente durante la stagionatura. Il prodotto viene quindi confezionato con o senza vescica, intero oppure in spicchi di peso variabile, in un primo involucro flessibile resistente alle temperature di sterilizzazione, e sigillato così da contenere il liquido che fuoriesce dal prodotto durante la cottura. Segue il trattamento termico in autoclave alla temperatura di esercizio tra 115 e 121°C.

Art. 6

Legame con il territorio

La “*Salama da sugo*” gode di una notevole reputazione fondata su diverse forme di legame con il territorio di appartenenza.

6.1 Legame storico

Le origini della “*Salama da sugo*” sono spiccatamente ferraresi e riconducibili all'epoca rinascimentale, quando i Duchi d'Este, al governo della città dal XII al XVII secolo, diedero un forte impulso all'intrattenimento conviviale.

I primi cenni a lavorazioni simili all'odierna “*Salama da sugo*” si ritrovano nei ricettari di Cristoforo da Messisbugo, scalco alla corte estense, ed in particolare nel suo trattato "Banchetti,

composizioni di vivande e apparecchio generale" del 1549, dove l'autore si sofferma in modo particolare sulla tecnica di insaccatura dei salumi e sull'impiego del vino rosso per aromatizzare le carni.

Trascorsi due secoli lo storico ferrarese Antonio Frizzi compone un poemetto giocoso dal titolo "La Salameide" (1722), vero e proprio tributo al prodotto, nel quale l'autore, ricreando in chiave fantastica l'etimologia del nome salama, ne onora le origini ferraresi.

Pochi anni più tardi, nel 1761, Don Domenico Chendi, parroco di Tresigallo, località in provincia di Ferrara, pubblica un manuale di agronomia dal titolo "L'agricoltore ferrarese", nel quale riporta dettagliatamente le tecniche di lavorazione e di cottura del prodotto tuttora valide.

Altri riferimenti, chiari e precisi, descrivono la "*Salama da sugo*" come prodotto di alto valore gastronomico, accrescendone la reputazione. Valgono al riguardo le numerose citazioni contenute in opere di scrittori (Carducci, Bassani, Bacchelli, Camporesi, Piovene) o di gastronomi ed esperti (Barberis, Alberini, Guarnaschelli Gotti, Molinari Pradelli, Veronelli), nonché gli apprezzamenti di personaggi famosi, come il musicista Mascagni o l'attrice Greta Garbo. Lo stesso Pellegrino Artusi ne parla nella sua opera fondamentale "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" (1891, ricetta N. 238), mentre Mario Soldati le dedica nel 1958 una puntata del famoso programma televisivo "Viaggio nella valle del Po alla ricerca dei cibi genuini" come simbolo della tradizione ferrarese.

Un ulteriore importante riferimento alla reputazione del prodotto è contenuto nella prima edizione (1931) della Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano: "*Rinomatissima specialità di pura marca ferrarese - che si fabbrica tanto in città quanto in parecchi centri della provincia - è la salama da sugo*". E' inoltre da sottolineare che nell'edizione del 1967 del "Annuario dell'Accademia italiana della cucina" Ferrara viene ricordata come "*la celebre città della Salama da sugo*".

Oggi tutte le guide gastronomiche italiane, a suggello di una fama ormai consolidata, contengono dei riferimenti alla "*Salama da sugo*".

6.2 Legame ambientale

E' altrettanto nota l'influenza dell'ambiente sulla reputazione della "*Salama da sugo*". L'area dell'intera provincia ferrarese è un'area sottratta alle paludi attraverso successivi interventi di bonifica. I primi risalgono al 1471 durante il ducato di Borso d'Este e da allora si sono poi susseguiti sia pure con differente intensità fino al secolo scorso. Il risultato di questa grandiosa opera di sistemazione idraulica è un territorio caratterizzato in tutta la sua estensione dalla presenza di un fitto reticolo di canali di irrigazione e di scolo. L'abbondanza di acqua, oltre a

favorire l'allevamento suinicolo, ha influito e influisce sul tasso di umidità relativa locale, che è straordinariamente elevato sia nei livelli minimi che massimi, tanto in valori assoluti che in comparazione con quello delle province limitrofe, come dimostrano le serie storiche rilevate dalla Regione Emilia Romagna. Questa condizione microclimatica nella sua specificità riguarda tutta la provincia, con esclusione soltanto dei comuni rivieraschi nei quali i valori di umidità trovano un bilanciamento per effetto della concomitante influenza dell'aria salmastra. Tale condizione apporta benefici effetti sulla maturazione della "Salama da sugo" e conseguentemente sulle sue caratteristiche organolettiche, dal momento che facilita, durante tutto il tempo della lunga stagionatura, una blanda e graduale asciugatura tanto nella parte superficiale che al cuore del prodotto, lasciandolo morbido e compatto in maniera uniforme. La medesima situazione ambientale contribuisce alla formazione della particolare flora batterica che si sviluppa nello stesso periodo sulla superficie del prodotto e che contribuisce alla formazione del suo aroma. Nel corso della stagionatura avvengono anche importanti trasformazioni dietetiche: i grassi saturi dell'impasto si trasformano, ad opera dei microrganismi fermentanti, in grassi polinsaturi, rendendo il prodotto più digeribile e più salutare.

6.3 Legame economico e sociale

La provincia di Ferrara è caratterizzata dalla presenza di numerose aziende che hanno mantenuto inalterato negli anni il metodo di produzione della "Salama da sugo" tipico della tradizione locale. Questo "saper fare", ben noto sin dal Rinascimento, si riscontra nelle fasi di lavorazione del prodotto, alcune delle quali estremamente caratterizzanti perché tuttora svolte con una buona dose di manualità (la rifilatura delle carni, l'insaccatura, la legatura) o con occhio esperto (la valutazione della giusta stagionatura del prodotto): passaggi delicati che solo l'esperienza di una manodopera locale consolidata riesce a garantire.

6.4 Legame culturale

Motivo di richiamo di numerosi visitatori nella zona di produzione della "Salama da sugo" sono le numerose fiere e manifestazioni folcloristiche dedicate al prodotto, tra le quali quelle di Guarda Ferrarese e di Buonacompra (fine luglio); quest'ultima dal 1974 ricorda il consumo del prodotto collegato alla mietitura della canapa.

Un altro legame culturale molto forte tra il prodotto e il territorio è dato dalla consuetudine, sempre rispettata, di preparare la "Salama da sugo" in occasione dei matrimoni.

Art. 7

Controlli

Il controllo della conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, come stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) 510/2006. Tale struttura è l'organismo di controllo Agroqualità Spa, con sede in Viale Cesare Pavese n. 305, 00144 Roma, tel. +39 06 54228675, fax +39 0654228692, e-mail agroqualita@agroqualita.it.

Art. 8

Confezionamento ed etichettatura

Le modalità di confezionamento del prodotto all'atto dell'immissione al consumo prevedono per il prodotto crudo un cartellino informativo posto sul prodotto; per il prodotto cotto una confezione di cartone avvolgente il precedente incarto impiegato durante il trattamento termico, così come indicato al punto 5.3.5 del presente disciplinare di produzione. Entrambe le confezioni recano obbligatoriamente in etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relativa dicitura in conformità alle prescrizioni del Reg. (CE) 1898/2006 e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti indicazioni:

- “*Salama da sugo*” intraducibile, seguita, per esteso o in abbreviazione (IGP), dalla dicitura traducibile "Indicazione Geografica Protetta";
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il simbolo grafico della denominazione come sotto specificato.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Il logo del prodotto consiste, come da figura sotto riportata, in una immagine di formato rettangolare orientata in senso orizzontale nel cui centro compare la stilizzazione del prodotto. L'immagine è inclusa in una cornice riportante la scritta “SALAMA DA SUGO” con il testo composto in carattere tipografico Arial Regular maiuscolo.

I riferimenti colorimetrici sono i seguenti:

- ♣ Fondo rettangolare: color nocciola chiarissimo in tonalità pastello (Cyan 3,98% - Magenta 5,31% - Giallo 6,64% - Nero 0%);
- ♣ Immagine del prodotto stilizzato: rappresenta una tipica Salama da sugo. Il corpo del prodotto è suddiviso in tre zone di colore. Parte sul lato sinistro, color marrone chiaro con

intonazione grigiastra (Cyan 10% - Magenta 25% - Giallo 25% - Nero 20%). Parte centrale e occhiello della corda, color marrone terra d'ombra (Cyan 20% - Magenta 45% - Giallo 45% - Nero 25%). Parte sul lato destro, color marrone terra di Siena (Cyan 20% - Magenta 55% - Giallo 60% - Nero 25%).

♣ Scritte: carattere Arial Regular in Nero 100%.

♣ Lettera "S" di SALAMA nelle scritte orizzontali: color marrone terra di Siena (Cyan 20% - Magenta 55% - Giallo 60% - Nero 25%).



Il logotipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.

Il limite massimo di riduzione del logo della denominazione è cm 2 di base.