Individuazione dei prodotti tradizionali agroalimentari

(Decreto legislativo 173/98 - Decreto MIPAF 350/99 -

Circolari MIPAF n.10 del 21.12.99 e n.2 del 24.1.2000)

Rilevatore: Ghiotti Sereno, presidente pro-tempore della Pro Loco Trecenta

Ente/Associazione: Associazione PRO LOCO TRECENTA

Indirizzo: Piazza S. Giorgio, 30 45027 Trecenta (RO)

Tel. 0425 701457 Fax. 0425 700258

E-Mail: prolocotrecenta@libero.it

Trecenta, 12 marzo 2007

Scheda identificativa

1. Categoria

Carni fresche e loro preparazioni

2. Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali

Salame da taglio di Trecenta (RO)

3. Territorio interessato alla produzione

Territorio comunale di Trecenta (RO) e paesi limitrofi.

4. Descrizione sintetica del prodotto

Il salame da taglio di Trecenta è prodotto esclusivamente con carni suine secondo le antiche tradizioni contadine della zona. Per l'impasto, dopo una adeguata operazione di rifilatura e cernita, vengono interamente utilizzate tutte le parti pregiate del suino, che vengono macinate, condite, insaccate e stagionate in modo artigianale. Il salame da taglio di Trecenta va consumato crudo previo taglio a fette sottili. Le condizioni climatiche della zona, che alternano giornate di secco a giornate di umidità elevata, permettono una maturazione che trasmette al salame particolari caratteristiche organolettiche e di palatabilità che lo rendono unico.

5. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Premesso che la macellazione del suino destinato alla trasformazione avviene in ambiente autorizzato e/o sotto la stretta osservanza del medico veterinario, dopo il raffreddamento dell'animale macellato si procede al sezionamento con suddivisione delle varie parti quali cotiche (pelle del suino) "carini muscolose" (carni rosse) "carni buone" (carni rosa con parti di grasso nobile) e frattaglie (nervi, ossa, grassi non nobili ecc.).

Successivamente si procede alla macinazione delle "carni buone" e alla concia con ingredienti naturali (aglio, sale, pepe, vino) in percentuali variabili a seconda della tradizione di ogni singolo produttore. L'impasto ben amalgamato viene insaccato in budelli di bue di diametri e lunghezze variabili e legato con spago al fine di compattare e sorreggere la massa nella fase di stagionatura.

La conservazione e stagionatura devono avvenire sotto una costante osservazione.

Particolarmente influenti nella stagionatura sono le condizioni climatiche di secco, umido, in quanto il salame da taglio deve essiccare (maturare) in modo omogeneo in tutto il suo volume.

Il controllo, quasi giornaliero, è particolarmente influente nel verificare la necessità di spostamento del salame da un locale più secco ad un locale più umido, o viceversa, a seconda delle condizioni climatiche. Ha altresì influenza nel verificare il corretto svilupparsi di muffe esterne buone e/o cattive; nel caso di muffe "cattive" è necessario procedere alla loro spazzolatura.

Tale verifica si rende necessaria fino a quando la pelle non ha raggiunto il sufficiente grado di essiccazione, tale da impedire che le muffe possano contaminare le carni insaccate.

6. Indicare materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento del prodotto

Nell'intera fase di lavorazione del suino, dalla macellazione alla prima fase di conservazione, vengono usati strumenti semplici quali coltelli di varie dimensioni e forme, e la macchina da salami che altro non è che un semplice tritacarne dotato di vari optional per la triturazione e per il successivo insaccamento.

7. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali di lavorazione hanno caratteristiche di normali ambienti dell'abitazione rurale; le stanze pulite e sanificate, sono mantenute a bassa temperatura durante il ciclo di lavorazione.

La conservazione e stagionatura avvengono in ambienti rurali dotati di una naturale ventilazione; con strutture logistiche dalle soffittature in legno, tali da mantenere il giusto equilibrio microclimatico.

8. Indicare gli elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo <u>non inferiore ai 25 anni</u>

Le metodiche di produzione e conservazione sono radicate nel nostro territorio da secoli, in quanto la trasformazione del suino in insaccati rappresentava una delle tecniche di conservazione per lungo periodo delle carni, a sostegno dell'organizzazione alimentare della famiglia.

Trecenta vanta la secolare tradizione della Fiera d'Autunno (seconda domenica di Ottobre) con annesso un fiorente Mercato di "merci e bestiame" durante il quale era estremamente vivace la commercializzazione dei lattonzoli (suino di circa 15-20 kg.) da poter allevare e macellare durante l'inverno dell'anno successivo. In particolare i prati attorno a Palazzo Pepoli e le attigue vie diventavano la sede naturale di questo importante mercato, oggetto nel 1803 anche di uno specifico Editto dell'Imperatore Napoleone Bonaparte.

L'usanza della "beccaria" ovvero le procedure che vanno dall'uccisione del maiale fino all'insaccatura dei salami, sono descritti nel libro della Maestra Margherita Pulga " TRECENTA: RICORDI, GESTI, SAPORI – vecchie ricette alimentari trecentane, usi, ricordi e testimonianze".

A Trecenta, nel mese di giugno, la Pro Loco organizza il Concorso Regionale Veneto del Salame da Taglio giunto quest'anno alla 13^ edizione.