

Salame Di Felino IGP

Il Salame di Felino è un salame italiano, prodotto storicamente nella cittadina di Felino.

IL SALAME DI FELINO

Il salame di Felino si produce per tradizione con pura carne di suino. Per produrre il Salame di Felino si utilizza solo il taglio chiamato «trito da banco» (se ne trova poco meno di 1,5 Kg per maiale) cui vengono aggiunti solamente un po' di sale e pepe nero in grani. La macinazione avviene con trafile medie (piastre forate), ottenendo un impasto a grana medio grossa. Una volta insaccato in budello naturale di suino (il cosiddetto «gentile» o «culare»), il salame è legato a mano con spago in fibra naturale.

Alla fine della naturale stagionatura, il Salame Felino rapisce i sensi con un profumo delicato e un gusto dolce.

Il territorio e cenni storici

Il territorio di produzione del Salame Felino IGP individuato nell'intera provincia di Parma, è contraddistinto dalla presenza di aree collinari e pianeggianti e dall'esistenza di pozzi di acqua salata. In tutta l'Emilia-Romagna, e anche in altre regioni, si prepara un salame simile, chiamato comunemente salame "tipo Felino". I primi riferimenti al Salame Felino si trovano già in alcuni autori latini del I secolo d.C. (Apicio, *De Re Coquinaria*). Il Salame Felino era ben noto nelle Corti che si sono succedute nella capitale: dai Farnese, ai Borbone, alla Duchessa Maria Luigia. La più antica raffigurazione del prodotto pare essere rappresentata nella decorazione interna del Battistero di Parma (1196-1307), dove, nella lastra dedicata al segno zodiacale dell'acquario, compaiono posti, a cavallo di un sostegno girevole di una pentola sul focolare, due salami che per dimensioni e forma, sono riconducibili al nostro «Salame Felino» IGP.



LA MATERIA PRIMA

La materia prima è costituita da carni di maiale “pesante” o “maturo” (con peso medio non inferiore a 130 kg). E come da disciplinare i maiali devono essere nati in Italia e macellati nelle regioni Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Veneto e Toscana. E’ lo stesso tipo di suini che per genetica, alimentazione, condizioni d’allevamento e per età di macellazione, fornisce le carni di alta qualità e grado di maturazione utilizzate nella filiera produttiva delle D.O.P. “Prosciutto di Parma” e “Prosciutto San Daniele”. E’ proprio la particolare alimentazione dei maiali che fornisce alle parti adipose le caratteristiche necessarie alla tipicità del Salame Felino. Il grasso usato, non solo ha un basso contenuto di colesterolo, ma anche un’elevata percentuale di acidi grassi insaturi e quindi “buoni”. La presenza di fattori antiossidanti, come la vitamina E, inoltre, protegge i grassi dai rischi dell’irrancidimento, come è facile notare dall’aspetto al taglio, quando la fetta di Salame Felino si presenta magra e omogenea con frazione adiposa priva di porzioni rancide.



IL PROCESSO PRODUTTIVO DEL SALAME DI FELINO:



Curiosità sul salame di Felino

Le stanze di stagionatura si mantengono ad una temperatura media di 13°C.

La stagionatura ideale per il salame di Felino è di almeno 60 giorni.

Oggi la maggioranza dei produttori del salame di Felino utilizza, per la stagionatura del prodotto, ambienti appositi a temperatura controllata (stanze di stagionatura).

Tradizionalmente viene tagliato in modo diagonale creando quindi delle fette ovali, di lunghezza circa doppia rispetto al diametro del salame. Per gustarlo al meglio è molto importante lo spessore: tradizionalmente le fette devono essere spesse quanto un grano di pepe.

La comunità europea ha operato il riconoscimento dell'IGP (Indicazione Geografica Protetta).

CARATTERISTICHE

Si presenta con una fetta di colore rosso intenso, con il bianco del grasso macinato. La compattezza della carne è strettamente legata alla stagionatura ed alla qualità della carne utilizzata per produrre il salame. Il profumo è intenso, molto caratteristico, mentre il sapore è delicato.

RICERCA ESEGUITA DA:

➤ ***Devito Daniele***

➤ ***Giannino Antonio***

➤ ***Grassi Mattia***

➤ ***Scauri Mattia***

Classe 2 C - Scuola Secondaria di Primo Grado di Felino