Salame, un sapore unico a portata di mano

salame-cacciatore-dop-export-salame-ec860815

L’Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi (Assica), ha presentato a inizio estate 2018 dati di crescita e riscontri positivi, anche in fatto di export e di ripartenza nei consumi interni. Tradotto in cifre, si parla di circa 8 miliardi di euro dei quali, circa 1,5 miliardi, arrivano dall’esportazione dei salumi italiani all’estero dove, dopo un periodo di stallo dovuto alla crisi e al ridotto consumo di carni, l’intero comparto sta facendo registrare segnali di ripresa interessanti. Di certo il “Made in Italy” anche in fatto di salumi la dice lunga, iniziando proprio dai rigidi disciplinari e dalle strette regolamentazioni che tutta la filiera deve seguire: dall’allevamento dei suini, sino alla marchiatura e alla messa in commercio. La qualità e la garanzia sono la base della salumeria italiana, identificati come tratti distintivi non solo “in casa” ma in tutto il mondo. Ecco perché, nei mercati stranieri, nonostante i prezzi dei prodotti alimentari tricolori siano un poco più alti, i consumatori e la ristorazione in generale li predilige, merito di un mix di componenti che rendono i salumi italiani qualcosa d’incomparabile in gusto e qualità, senza tralasciare la grande cultura che ruota attorno alla lavorazione. Secondo le cifre degli ultimi 12-18 mesi, la produzione dei salumi, compresa la bresaola, ha raggiunto i 1.200 milioni di tonnellate con un +0,3%. Anche gli acquisti – privati e ristorazione – hanno dato buoni risultati con un +1,3% rispetto agli anni 2015-2016, con il prosciutto cotto e crudo ai primi posti, seguiti dalla mortadella; significativo anche il balzo in avanti del salame che ha raggiunto l’8%, rincorso da tutti gli altri salumi.

UNA STORIA SECOLARE

Nel rispetto delle rigide norme disciplinari, la lavorazione della carne suina ha saputo traslare su attività industriali a vasto raggio, il meglio delle antiche tradizioni artigianali. A queste sono stati aggiunti maggiori controlli in fatto di rispetto ambientale (allevamenti green), sicurezza qualitativa (controlli sulla trasformazione delle carni), verifiche sanitarie (igiene, giusto apporto calorico ed equilibrio nella salatura e speziatura) e migliorie date da supporti tecnologici. Nata per rispondere alla necessità di conservare la carne, l’arte della salumeria italiana comprende principalmente prodotti preparati tramite salatura ed essiccazione, eccezione fatta per quelli cotti. Le diverse tipologie di prodotti sul territorio italiano possono essere raggruppate in prodotti crudi stagionati e prodotti cotti. Nei primi rientrano anche i salami la cui struttura permette una certa flessibilità nella preparazione

degli impasti e nelle condizioni di asciugamento e stagionatura, con particolari differenze tra i prodotti finiti: dalle dimensioni della macinatura, al budello in cui sarà insaccata. *“Dietro ai prodotti c’è sempre una bella storia da raccontare, dal nome alla produzione* – racconta il presidente del Consorzio del Salame Cacciatore, **Lorenzo Beretta** –. *Basti pensare che il Salame Cacciatore si chiama così perché era l’alimento che si portava in bisaccia durante la caccia. Oggi è un insaccato d’eccellenza italiano”.* Si tratta di un prodotto esclusivo, contraddistinto da un sapore e un profumo unici nella loro peculiarità. Il Consorzio, come altri enti di tutela, ha proprio il compito di preservare la bontà del salume, il tutto attraverso azioni mirate, come il coordinamento delle aziende associate, il garantire sempre la qualità del marchio Dop di cui il prodotto è insignito, la promozione dei Salami Cacciatori nel mondo e un controllo vigile del mercato.



LA QUALITÀ PASSO DOPO PASSO

Dall’allevamento dei suini alla diffusione dei prodotti, il tutto attraverso fasi fondamentali di trasformazione e controllo, a partire proprio dagli animali. *“Oggi, come un tempo, l’arte della norcineria richiede una grande esperienza* – continua Beretta –. *La produzione del Cacciatore Italiano inizia con un’accurata e scrupolosa selezione delle carni, vengono poi macinate, impastate e insaporite con le spezie. Si prosegue con l’insaccamento, la legatura nelle tipiche filze e la stagionatura di minimo 10 giorni. Tutto ciò sigla l’eccellenza dei salami, caratterizzati da profumi delicati ma avvolgenti, gusto dolce e una bella tonalità rubino al taglio”.* I segnali positivi che arrivano dal mercato degli insaccati suscitano orgoglio e soddisfazione poiché il comparto funziona bene e ne trae importanti gratificazioni economiche. Tuttavia, come spesso capita per i prodotti di qualità Made in Italy, performance così rilevanti rischiano di generare quello che si chiama fenomeno dell’Italian Sounding, ovvero contraffazione o imitazione. *“Più che altro, possiamo parlare di evocazione o usurpazione del nome della produzione tutelata* – spiega il presidente del Consorzio –. *Al fine di combattere queste imitazioni, facciamo leva su normative nazionali ed europee. Per quanto riguarda la legislazione italiana, i Consorzi, attraverso i propri ispettori, possono segnalare i casi illeciti. Invece, qualora l’illecito dovesse verificarsi sul territorio europeo, grazie alla protezione Ex Officio, il Mipaaft (Ministero*

delle politiche agricole, alimentari e forestali e del turismo) segnala all'organismo di controllo del Paese coinvolto di intervenire per sanzionare l'illecito".

PERFETTO NEGLI ABBINAMENTI

I salumi sono amati sulle tavole degli italiani, molto richiesti e sempre più presenti nei menù, da quelli più sofisticati a quelli più semplici delle buone trattorie. Di certo il canale della Gdo fa da traino, anche se esistono distribuzioni più capillari come il normal trade. Nel comparto Ho.Re.Ca. c'è ancora molto da fare poiché il Cacciatore porta con sé tutti i vantaggi del prodotto di consumo più domestico, in primis per la piccola pezzatura, all'incirca sui 250 grammi, e il suo immediato e pratico consumo. E se il consumo del Cacciatore è un piacere che si condivide soprattutto in famiglia, le modalità e gli abbinamenti sono molti. *"Il classico panino farcito con la compagnia di un buon vino frizzante, resta la tradizione di sempre* – conclude Beretta –. *Ottimo con tutti i tipi di pane, anche con quello sciapo, poiché il gusto ben bilanciato si sposa in modo equilibrato anche con altri sapori. C'è chi si sbizzarrisce realizzando piatti a base di formaggio, oppure insalate con funghi freschi e radicchio, oppure con lenticchie, olive e pomodori. Tra gli accostamenti più apprezzati anche quello con le mele e il melograno".*