

I salumi piacentini nella storia



Penso che ricordare ai nostri ragazzi quanto il loro territorio sia ricco di storia, di cultura, di tradizioni e di eccellenze enogastronomiche, tra cui si collocano sicuramente i salumi DOP piacentini, sia importante. La conoscenza della storia e delle tipicità dei salumi potrà, senza dubbio, essere di supporto al lavoro degli insegnanti impegnati oggi anche in un'azione di educazione alimentare tesa ad un consumo consapevole e all'utilizzo di prodotti sani, sicuri e gradevoli al palato. Il nostro è un territorio dove gli abitanti, attraverso il lavoro e l'ingegno, hanno saputo mantenere inalterate nel tempo le peculiari caratteristiche di importanti prodotti alimentari riconosciuti in tutto il mondo come unici e prestigiosi. Sviluppare queste conoscenze potrà contribuire a stimolare nei ragazzi il giusto senso di appartenenza alla propria terra e renderli partecipi di un aspetto culturale che caratterizza il nostro territorio.

*Il Presidente
Consorzio Salumi DOP Piacentini
Antonio Grossetti*

I SALUMI PIACENTINI NELLA STORIA

La necessità di conservare le carni portò l'uomo a sperimentare tecniche di salatura che andarono a differenziarsi nel tempo e nei diversi territori, dando luogo ai salumi tipici.

La carne che si prestò meglio di ogni altra alla salagione fu quella di suino.

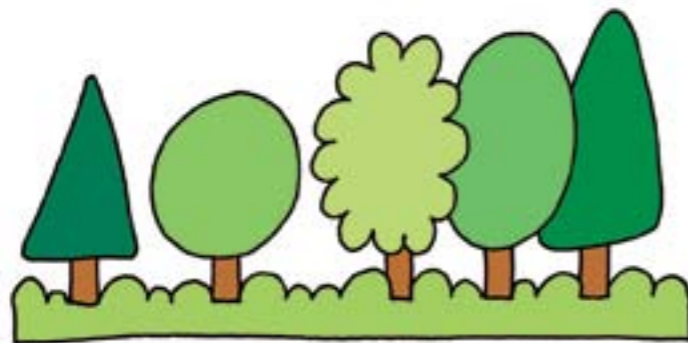
Questo mammifero proveniente dall'Ungheria si diffuse in tutta l'Europa grufolando allo stato brado nelle foreste di querce.



*A testimonianza di questo... ..
... nelle grotte di Altamira in Spagna sono stati ritrovati graffiti di 10000
anni a.C. che raffiguravano un suino selvatico.*

*In Turchia ad Hacilar è stata rinvenuta una statuetta in terracotta
che rappresentava un suino, datata 5600 a.C. Gli studiosi hanno stabilito
che la presenza dell'allevamento dei suini fosse un indizio che in quel luogo
gli uomini da nomadi erano divenuti sedentari.*

*In Val Camonica è stata rinvenuta una stele datata 5000 a.C.
che costituisce una delle più antiche raffigurazioni del suino, rappresentato
insieme a greggi, armi e simboli magici.*



*I primi ritrovamenti di
suppellettili preistoriche
realizzati utilizzando ossa suine
ci riportano addirittura nel
tempo degli insediamenti pala-
fitticoli delle terramare dell'area
piacentina e parmense e ci fanno quindi dedurre che queste civiltà primitive
già conoscevano le carni gustose e il grasso succulento dei suini.*

*Nel 1000 a.C. la carne di maiale ricopriva un ruolo principale
nell'alimentazione degli antichi abitanti della Pianura Padana. Questo
animale dalle poche pretese veniva nutrito con castagne e con ghiande
dei boschi o con radici che si trovavano nel territorio circostante e,
le saporite carni venivano consumate cotte o conservate mediante la
salatura. Chissà se questi primi tentativi non siano stati gli antenati
delle nostre coppe, dei salami
e delle pancette!!!!*



Gli Etruschi, paesani raffinati e grassocci buongustai, insieme ai piaceri della caccia apprezzavano anche quelli della mensa; di sicuro essi inventarono i forni da porchetta. Plinio riferisce che ogni anno venivano spediti dall'Etruria a Roma 20.000 suini grassi da macello. Sovente si ritrovano nelle tombe, forse in memoria di battute di caccia, statuette votive raffiguranti suini selvatici. Nel 500 a.C. vengono coniate a Populonia monete con l'effigie di un suino.



Si narra che successivamente, in epoca romana, quando Annibale attraversò la Gallia Cisalpina (218 a.C.), dopo aver combattuto la battaglia della Trebbia, per festeggiare la vittoria, banchettò con le carni salate che i Galli Boi producevano cacciando i suini selvatici.



È stato ritrovato in territorio piacentino un ciondolo amuleto, sempre appartenente alla civiltà romana, attualmente conservato al museo civico di Piacenza, che raffigura proprio un piccolo suino.



(Musei civici di Palazzo Farnese)

Questo ritrovamento confermerebbe l'ipotesi secondo la quale il suino era considerato un animale di tutto rispetto, che ricopriva un importante ruolo economico e sociale.

Nell'età medioevale i primi documenti riguardanti il commercio delle carni conservate risalgono al XIV secolo e documentano l'esistenza del Paratico dei formaggiai e dei lardaroli che aveva sede in piazza Duomo a Piacenza.

Anche pregevoli mosaici medioevali, come quelli presenti nella chiesa di San Savino a Piacenza e nella chiesa di San Colombano a Bobbio documentano l'allevamento dei suini nel nostro territorio.



Il vero ambasciatore dei salumi piacentini nel 1700 fu il Cardinale Giulio Alberoni, grande diplomatico e primo ministro della corte di Spagna.

Si servì più di una volta dei pregiati salumi piacentini per stringere importanti amicizie con i personaggi più influenti del tempo e mettere così a punto fini disegni di politica internazionale. Con l'aiuto dei salumi da Lui definiti: "semplici

bagattelle che non costano nulla" riuscì a stringere importanti alleanze come quella con il generale francese Duca di Vendôme che acconsentì di mettersi al servizio della corte spagnola.

Anche la regina Elisabetta Farnese, sposa di Filippo V di Spagna, fu un'estimatrice entusiasta dei salumi della sua terra d'origine; e periodicamente

usava farseli inviare in notevoli quantità all'interno di grandi contenitori di legno ricolmi di cenere, che aveva il compito di mantenere inalterata la superba qualità dei salumi piacentini.





CARTA D'IDENTITÀ

Coppa Piacentina DOP



NOME: Coppa

COGNOME: Piacentina

DENOMINAZIONE: D.O.P.

CITTADINANZA: Italiana

ETÀ: mesi sei

COLORE: rosso striato di bianco

PESO: da un minimo di 1,5 kg.

ALTEZZA: 30 / 40 cm.

SEGNI PARTICOLARI: dolce e morbida

TITOLO NOBILIARE D.O.P. ATTRIBUITO DA:

Comunità Europea

Firma

Il funzionario del Consorzio Salumi DOP Piacentini



Coppa piacentina DOP

La Coppa Piacentina DOP si produce utilizzando i muscoli del collo del suino, per ogni suino si possono ottenere due coppe.

I suini destinati alla produzione della Coppa Piacentina DOP, provengono dal territorio delle regioni Emilia Romagna e Lombardia, mentre la zona di lavorazione è limitata alla sola provincia di Piacenza, le cui caratteristiche climatiche e territoriali, sono fondamentali per ottenere quell'inconfondibile gusto che l'ha resa famosa nella storia.

La lavorazione della Coppa si effettua in quattro fasi:

- nella prima fase la materia prima è messa a contatto con una miscela di sale e spezie accuratamente dosate;*
 - dopo una sosta al freddo, utile per far penetrare uniformemente nella carne il sale e gli aromi, il prodotto viene massaggiato e avvolto nel caratteristico involucro "detto pelle di sugna", di suino naturale;*
 - quindi, la Coppa fresca viene legata e posta ad asciugare in appositi locali per un periodo di 10-15 giorni;*
 - per finire, si passa alla fase di stagionatura che durerà almeno sei mesi.*
- Alla fine il prodotto si presenta di forma cilindrica, di peso superiore ad 1,5 kg.*

La Coppa Piacentina DOP deve essere messa in commercio con l'apposito marchio DOP che ne garantisce l'origine e il rispetto delle tradizionali pratiche di lavorazione.

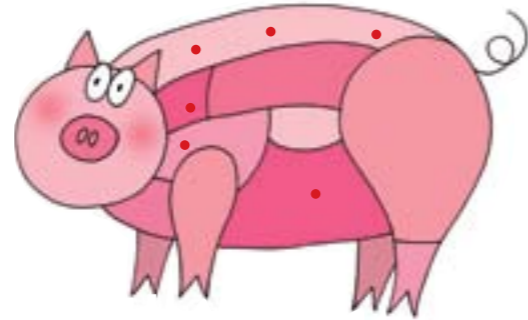


CARTA D'IDENTITÀ

Salame Piacentino DOP



NOME: Salame
COGNOME: Piacentino
DENOMINAZIONE: D.O.P.
CITTADINANZA: Italiana
ETÀ: minimo 45 giorni
COLORE: rosso brillante con lenticelle di grasso bianco rosato
PESO: 400 - 1000 grammi
ALTEZZA: 30 / 40 cm.
SEGNI PARTICOLARI: dolce e saporito
TITOLO NOBILIARE D.O.P. ATTRIBUITO DA:
Comunità Europea



Firma

Il funzionario del Consorzio Salumi DOP Piacentini



Salame piacentino DOP

Il Salame Piacentino DOP è prodotto utilizzando solo tagli di carne e grasso di suino.

La materia prima deriva da suini nati ed allevati in Emilia Romagna e Lombardia, mentre la zona di lavorazione comprende l'intera provincia di Piacenza, dove, come abbiamo imparato, questo prodotto è presente oramai da secoli.

Il processo di lavorazione si effettua in quattro fasi:

- inizialmente vengono tritate e unite insieme sia le parti magre che quelle grasse, utilizzando una macinatura piuttosto grossa nel pieno rispetto della tradizione;*
- segue poi l'impastatura, durante la quale sono aggiunti il sale, le spezie e il vino in quantità sapientemente dosate;*
- l'impasto ottenuto viene poi insaccato in un budello naturale di suino, legato e messo ad asciugare in appositi locali per circa una settimana;*
- segue poi il periodo di stagionatura che dura almeno 45 giorni.*

Il prodotto finito si presenta di forma cilindrica, con un peso che va da 400 g a 1kg, la fetta ha un aspetto compatto.

Il Salame Piacentino DOP deve essere messo in commercio con l'apposito marchio DOP, che ne garantisce l'origine e il rispetto delle tradizionali pratiche di lavorazione.

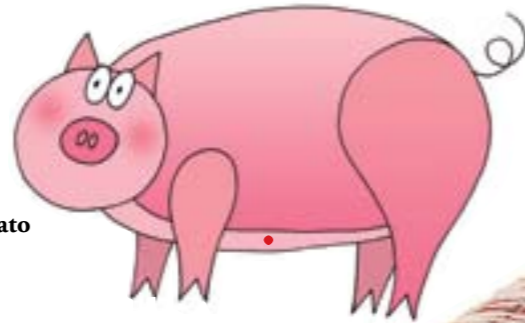


CARTA D'IDENTITÀ

Pancetta Piacentina DOP



NOME: Pancetta
COGNOME: Piacentina
CITTADINANZA: Italiana
DENOMINAZIONE: D.O.P.
ETÀ: 3 mesi
COLORE: rosso striato di bianco rosato
PESO: 4 / 8 kg.
ALTEZZA: 50 / 60 cm.
SEGNI PARTICOLARI: dolce e fondente in bocca
TITOLO NOBILIARE D.O.P. ATTRIBUITO DA:
Comunità Europea



Firma

Il funzionario del Consorzio Salumi DOP Piacentini



Pancetta piacentina DOP

La Pancetta Piacentina DOP deriva dal taglio grasso del suino, chiamato pancettone.

La materia prima proviene da suini rigorosamente nati e allevati nelle regioni Emilia Romagna e Lombardia, mentre la zona di produzione è limitata alla sola provincia di Piacenza, il cui clima è determinante per ottenere le caratteristiche proprie di questo succulento salume.

Il processo di lavorazione si articola in quattro fasi:

- inizialmente si compie l'operazione della salagione, cioè si cospargono le carni con una miscela di sale e spezie, secondo la ricetta tradizionale;*
 - segue, poi, un periodo di riposo a freddo, per consentire al sale e agli aromi di distribuirsi in modo uniforme nella carne;*
 - dopo la massaggiatura, le pancette vengono arrotolate, legate e quindi messe ad asciugare in appositi locali, per un periodo che va dai 10 ai 15 giorni.*
 - terminata l'asciugatura, inizia il periodo di stagionatura, per un periodo non inferiore ai tre mesi.*
- Il prodotto finito si presenta di forma cilindrica, di peso variabile tra i 4 e gli 8 kg.*

La Pancetta Piacentina DOP deve essere introdotta nel commercio, provvista dell'apposito marchio DOP, che ne garantisce l'origine e il rispetto delle tradizionali pratiche di lavorazione.



Colori, Profumi e Sapori

Coppa Piacentina DOP



Al taglio la fetta è compatta ed omogenea, il colore rosso vivo, inframmezzato da parti di grasso bianco rosato. Il profumo è delicato di carne stagionata, con un leggero aroma speziato, di pepe in particolare. Il sapore si caratterizza per la sua spiccata dolcezza, contrapposta ad una delicata sapidità cui fa da contorno il caratteristico aroma che contraddistingue i prodotti stagionati.

Salame Piacentino DOP



Nella parte magra, di colore rosso brillante, sono distinguibili e ben distribuiti i lardelli di grasso di un colore bianco rosato, tipici di questo salame a grana grossa. Il profumo è caratterizzato da un delicato aroma di carne stagionata, accompagnato da un leggero sentore di spezie. Al palato è morbido, ma compatto, dolce e sapido al tempo stesso, con un aroma delicato di prodotto stagionato.

Pancetta Piacentina DOP



Al taglio la fetta è caratterizzata dal tipico alternarsi di strati circolari di rosso vivo e bianco rosato. Il profumo è delicato, ma non privo di gradevoli note speziate. Al palato, la fetta si presenta morbida con tendenza a sciogliersi, grazie alla presenza delle parti grasse, che determinano anche il sapore delicato e spiccatamente dolce, non privo di quella sapidità che rende il prodotto particolarmente appetitoso.



I Compiti del Consorzio Salumi DOP Piacentini

È compito del Consorzio verificare che le regole di produzione siano rispettate, che nessuno, al di fuori dei propri associati, utilizzi le denominazioni protette “Coppa Piacentina DOP - Salame Piacentino DOP - Pancetta Piacentina DOP”, promuovere, tutelare e valorizzare i salumi piacentini.

Come si riconosce un salume DOP piacentino

I salumi piacentini DOP sono riconoscibili dal marchio DOP e dal marchio del Consorzio presente sulla fascia che avvolge il salume.



Il Marchio del Consorzio Salumi DOP piacentini

Il marchio del Consorzio Salumi DOP Piacentini comprende ben due simboli: il primo, rappresenta una cornucopia contenente i salumi DOP di Piacenza.



L'altro simbolo è invece lo stemma del casato del Cardinale Giulio Alberoni, grande estimatore dei salumi e vero e proprio ambasciatore all'estero delle tipicità piacentine.



Il Consorzio ha voluto ricordare questa figura così importante per la diffusione dei nostri salumi, riportandone lo stemma e completando il marchio con un richiamo ai colori della città, il bianco e il rosso, che con il verde ricordano il tricolore italiano.



Punto DOP

Questo marchio distingue i “punti” di assaggio creati per valorizzare e promuovere i salumi piacentini DOP.



*Durante l'iniziativa “**punto DOP**” vengono distribuite gratuitamente merende e assaggi dei salumi DOP.*

IL MARCHIO D.O.P.

Che cosa è la DOP ?

È il più alto riconoscimento che è attribuito ad un prodotto alimentare.

Chi attribuisce la DOP ?

L'Unione Europea attraverso un' apposita commissione.

Che cosa significa DOP ?

Denominazione di Origine Protetta:

vuol dire che un determinato alimento è prodotto con regole molto rigide e molto antiche solo ed esclusivamente in un'area geografica ben definita.

I Salumi piacentini DOP

La commissione Europea il 2-7-1996 ha attribuito alla Coppa Piacentina, al Salame Piacentino, e alla Pancetta Piacentina, il riconoscimento DOP.

Piacenza è l'unica provincia della Comunità Europea ad avere tre salumi riconosciuti DOP.

Il Marchio dei Prodotti di Origine Protetta

Assegnato dalla Comunità Europea ai prodotti Alimentari di Riconosciuta Eccellenza Qualitativa.



Barzellette & COLMI...



Una bilancia mormora languida alla sua adorata pancetta:

- Sai che per te provo tanto affetto?

Qual è l'animale che non dorme mai?

Il Mailetto! Mai-a-letto!

Che differenza passa tra il salame, la casa e la nonna?

- Il salame si affetta, la casa si affitta ... E la nonna? Sta bene, grazie!

- Qual è il colmo per un salame sbadato?

Dormire dimenticandosi di chiudere gli occhi di grasso!

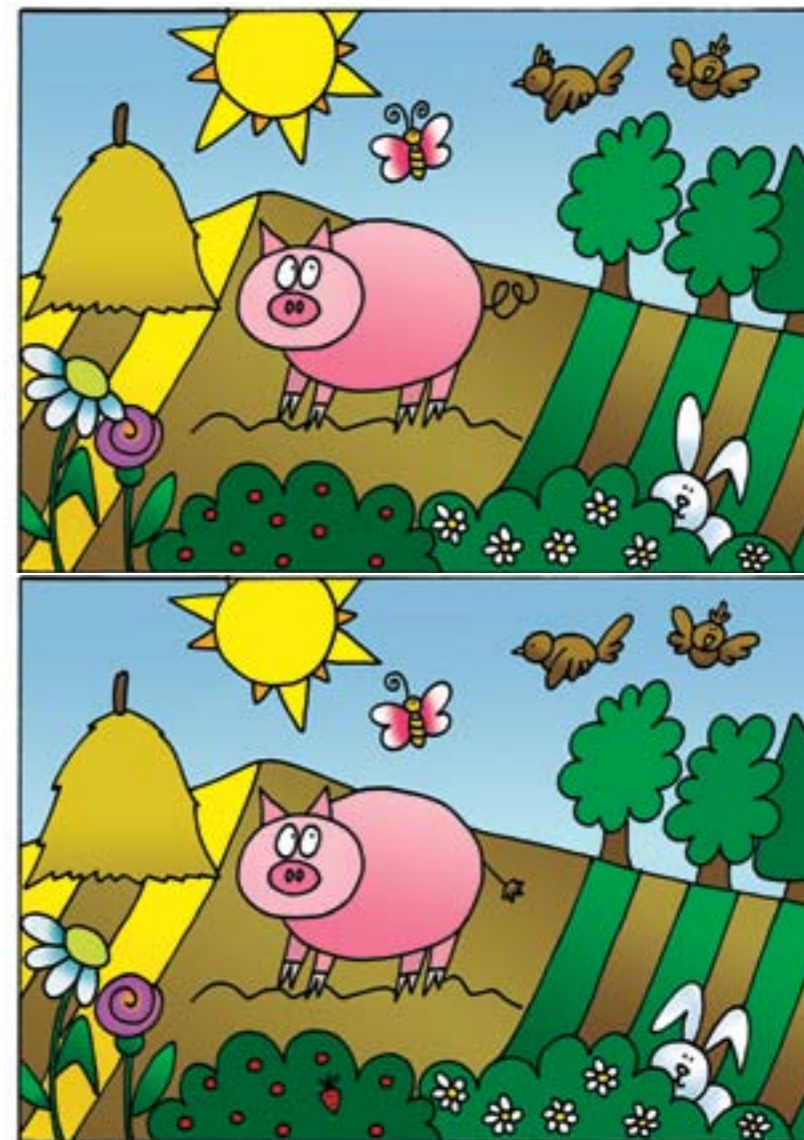
- Qual è il colmo per un salumiere?

Non avere la pancetta!

- Qual è il colmo per un maiale?

Vincere una Coppa!

Occhio alle 7 differenze....



Occhio alle 7 differenze....

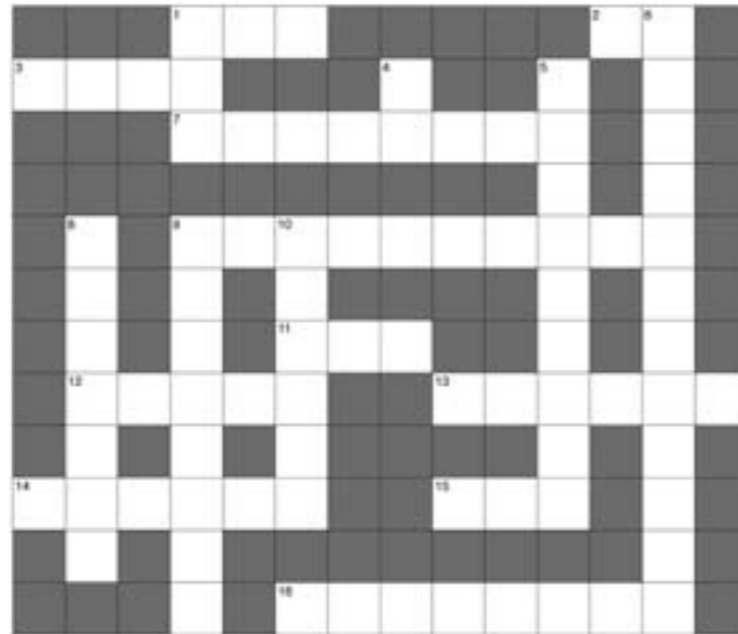
Cruciverba

ORIZZONTALE

- 1) Il marchio del Consorzio comprende quanti simboli?
- 2) Uguali in coppa
- 3) Ingrediente del salame piacentino
- 7) Unica provincia ad avere tre DOP
- 9) Le pancette dopo la salatura vengono...
- 11) Mesi di stagionatura della coppa piacentina DOP
- 12) Ente certificatore piacentino
- 13) Macinatura del salame piacentino
- 14) Una spezia
- 15) Numero DOP piacentine
- 16) Taglio grasso del suino

VERTICALE

- 1) Titolo nobiliare attribuito ai prodotti piacentini
- 4) Chi attribuisce il riconoscimento DOP
- 5) Tecnica di conservazione della carne
- 6) Involucro naturale che avvolge la coppa piacentina DOP
- 8) Involucro naturale del salame piacentino
- 9) Cardinale estimatore dei salumi piacentini
- 10) Il bianco della pancetta



soluzione per i più pigri

Insulti alimentari...

- *Mangi come un maiale!*
- *Sei un maiale!*
- *Sei un salame!*
- *Coda di serpente non mi hai fatto niente, coda di maiale non mi hai fatto male!*
- *Non fare i tuoi porci comodi!*
- *Che pancetta che hai!*

Proverbi e detti...

*Chi si sposa è contento un giorno,
chi uccide il maiale è contento per un anno!*

“Al grein l’è un salvadinè” (Il maiale è un salvadanaio).

“Ca da grein, ca da siur” (Casa con molti maiali, casa da signori).

“Al grein l’ingrassa in dal rud” (Il maiale ingrassa nello sporco).

“Mort al grein, sparti i salam” (Morto il maiale si spartiscono i salami).

“Al grein l’è al bö dal villan povar” (Il maiale è il bue del contadino povero, l’animale più utile per chi non possiede i buoi).



Consorzio Salumi DOP Piacentini
Palazzo dell'Agricoltura - Via Colombo, 35 - 29122 Piacenza
Tel. 0523 591260 Fax 0523 608714
info@salumidoppiacentini.it
www.salumitipicipiacentini.it

Realizzato con il contributo
del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
D.M. 0041432 del 10/09/2013



Grafica: Andrea Sala
Testi: Arianna Belli, Silvana Sgorbati
Fotografie: Andrea Sala, Alfredo Zagni
Copertina: Andrea Rossi
Illustrazioni: Francesca Ferrero
Consulenza tecnica: Alessandra Scansari
Segreteria organizzativa: Lorella Ferrari