

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 di Tutela 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.

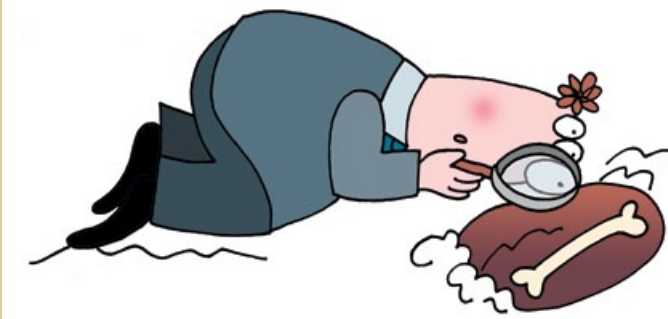
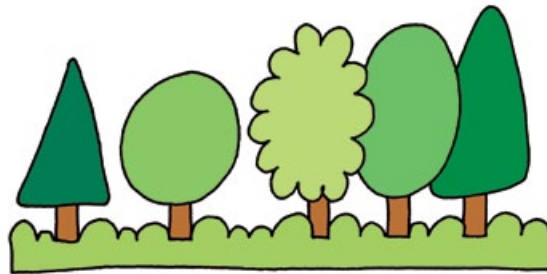


*A testimonianza di questo...
... nelle grotte di Altamira in Spagna sono stati ritrovati graffiti di 15000
anni fa che raffiguravano un suino selvatico.*



*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 suino 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.



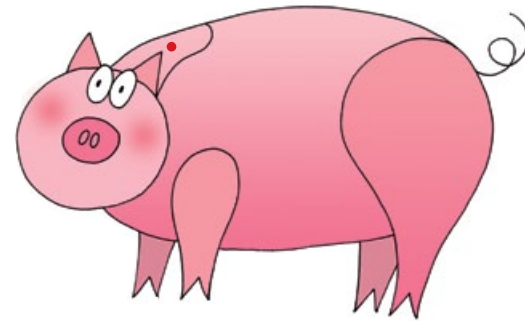


CARTA D'IDENTITÀ

Coppa Piacentina DOP



NOME: Coppa
COGNOME: Piacentina
DENOMINAZIONE: DOP
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 DOP ATTRIBUITO DA:
Unione Europea



Firma

Il funzionario del Consorzio
di Tutela 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 involucri "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, questa importante fase è favorita dal microclima unico del territorio piacentino, contraddistinto da vallate fresche e ricche di acqua.*

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: DOP

CITTADINANZA: Italiana

ETÀ: minimo 45 giorni

COLORE: rosso brillante con lenticelle
di grasso bianco rosato

PESO: 400 - 1000 grammi

ALTEZZA: 30 / 40 cm.

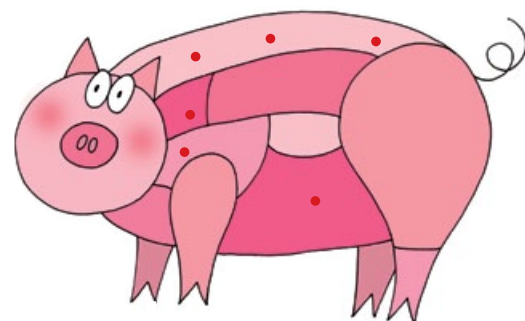
SEGNI PARTICOLARI: dolce e saporito

TITOLO NOBILIARE DOP ATTRIBUITO DA:

Unione Europea

Firma

Il funzionario del Consorzio
di Tutela 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.*
- Questa importante fase è favorita dal microclima unico del territorio piacentino, contraddistinto da vallate fresche e ricche di acqua.*

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: DOP

ETÀ: 4 mesi

COLORE: rosso striato di bianco rosato

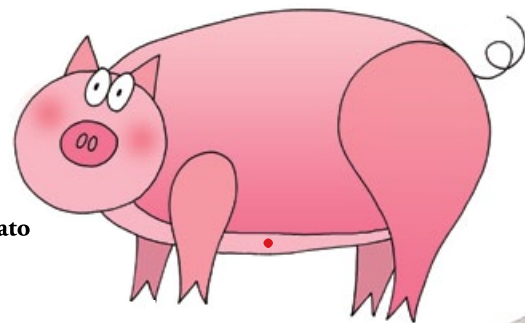
PESO: 4 / 8 kg.

ALTEZZA: 50 / 60 cm.

SEGNI PARTICOLARI: dolce e fondente in bocca

TITOLO NOBILIARE DOP ATTRIBUITO DA:

Unione Europea



Firma

Il funzionario del Consorzio
di Tutela 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 quattro mesi.*

Questa importante fase è favorita dal microclima unico del territorio piacentino, contraddistinto da vallate fresche e ricche di acqua.

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.

Il Consorzio

dei Salumi Tipici Piacentini è stato costituito l'8 maggio 1971

I Compiti del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini

- *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.*

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf)

Controlla che il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini svolga i propri compiti nel migliore dei modi.

Come si riconosce un salume DOP piacentino

*I Salumi Piacentini DOP sono riconoscibili dal simbolo **DOP** e dal logo del **Consorzio** presente sulla fascia che avvolge il salume.*



Il logo del Consorzio di Tutela dei Salumi DOP piacentini

Il logo del Consorzio di Tutela 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 logo con un richiamo ai colori della città, il bianco e il rosso, che con il verde ricordano il tricolore italiano.



Punto DOP

Questo logo 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 piacentini DOP .*

IL SIMBOLO DOP

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 dell'Unione Europea ad avere tre salumi riconosciuti DOP.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

(Mipaaf)

È il più alto organo dello Stato Italiano che si occupa di agricoltura, di foreste, di pesca e di sicurezza alimentare. Controlla anche il lavoro dei Consorzi di Tutela.

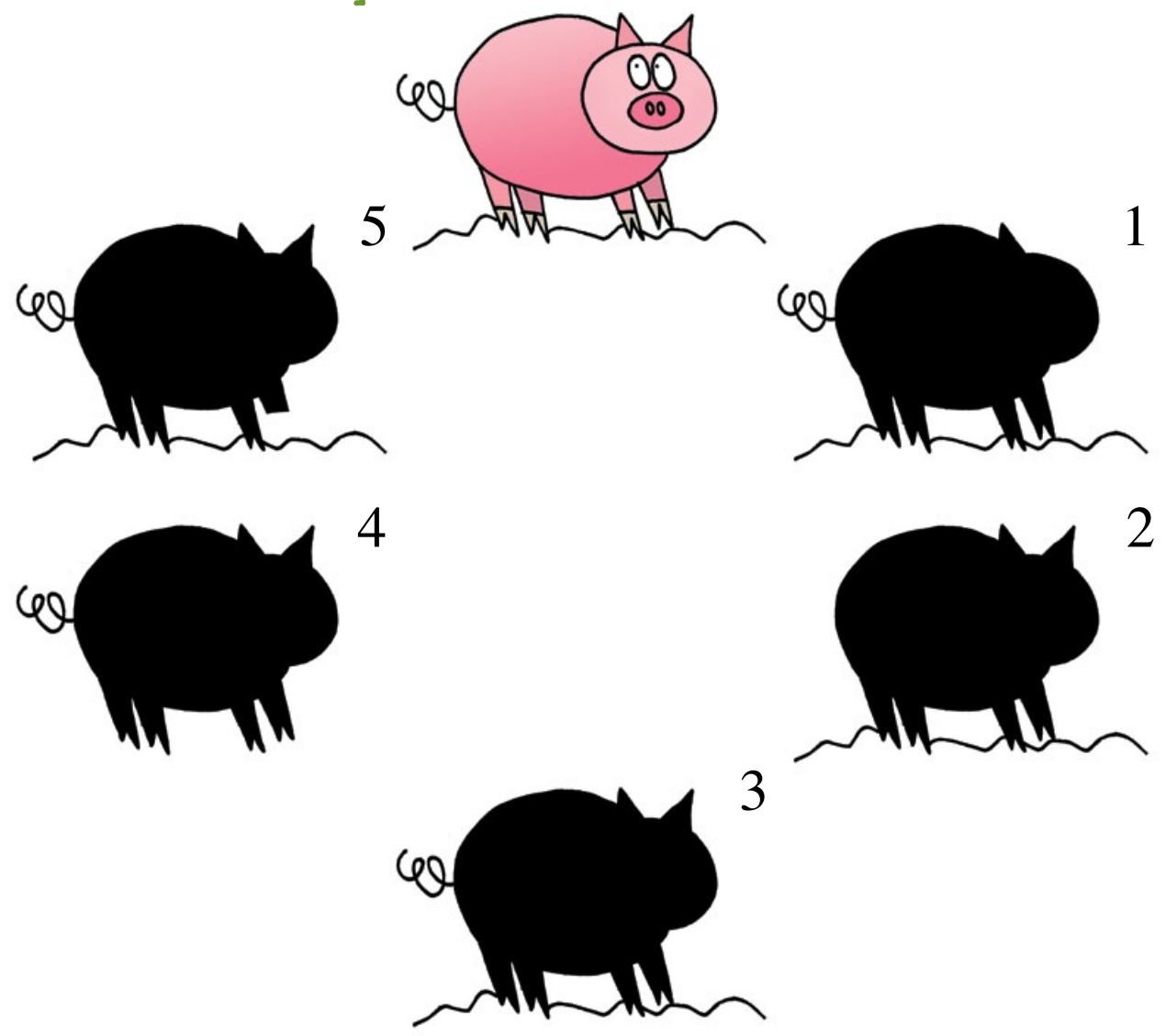
Il Simbolo dei Prodotti di Origine Protetta

Assegnato dall'Unione Europea ai prodotti Alimentari di Riconosciuta Eccellenza Qualitativa.

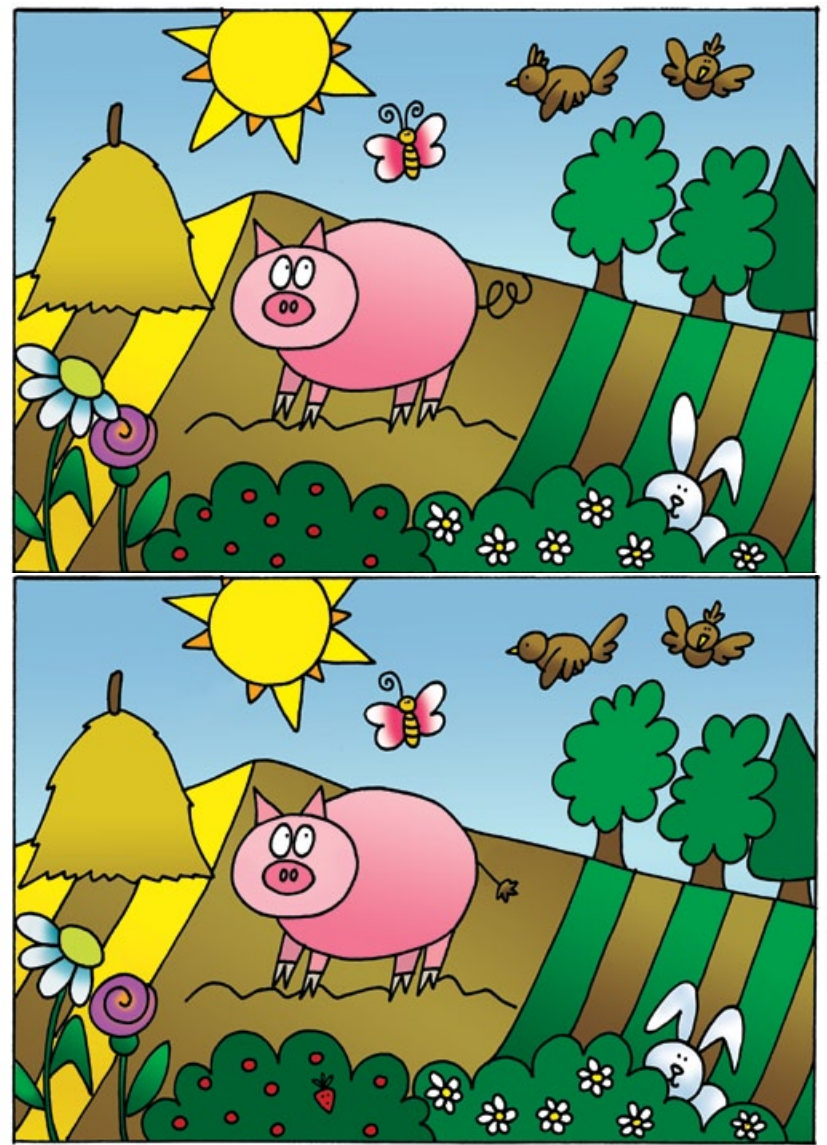




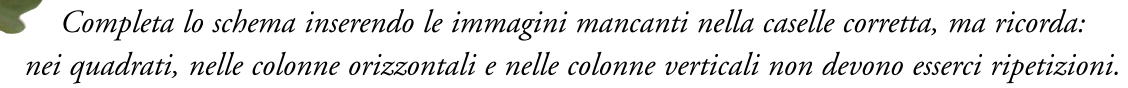
L'ombra perfetta

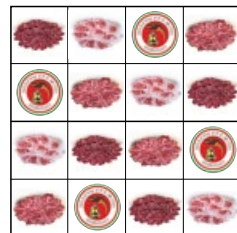


Occhio alle 7 differenze....



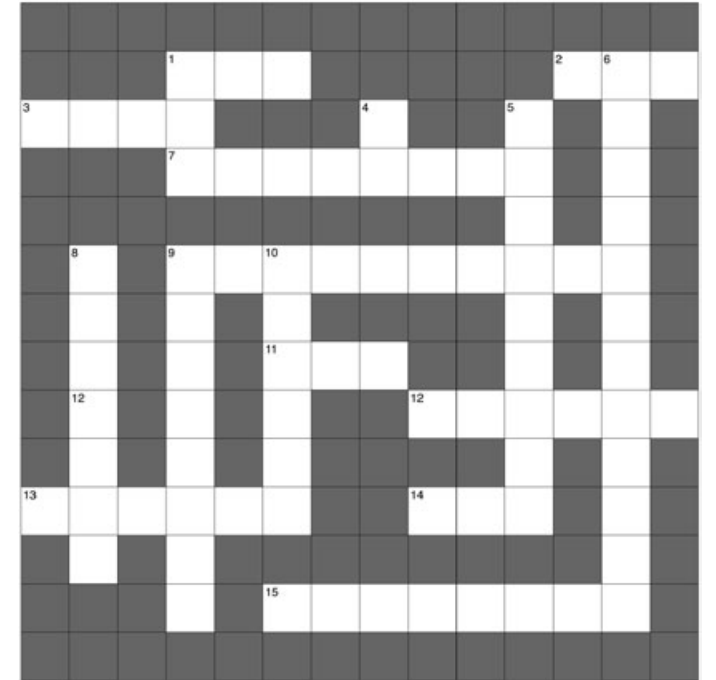
Occhio alle 7 differenze....





soluzioni

- 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



αυτοζήτης



Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini

Via Tirotti, 11 - Loc. Le Mose

29122 Piacenza - Italy

Tel. 0523 591260

Fax 0523 608714

info@salumidoppiacentini.it

www.salumidoppiacentini.com



Consorzio Salumi Piacentini



Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
D.M. N. 0214275 DEL 10.05.2021

Grafica: Andrea Sala

Testi: Arianna Belli, Silvana Sgorbati

Fotografie: Andrea Sala, Alfredo Zagni

Copertina: Andrea Rossi

Illustrazioni: Francesca Ferrero

Consulenza tecnica: Alessandra Scansani

Segreteria Organizzativa: Lorella Ferrari