



SALUMI ITALIANI DOP IGP

spunti(ni) creativi



16 originali idee per spuntini
creativi con i Salumi **DOP** e **IGP**



mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Finanziato con il contributo
Mipaaf DM52135 del 13.7.2018



SALUMI ITALIANI DOP IGP

spunti(ni) creativi

Spunti(ni) Creativi nasce per offrire nuove e facili alternative al classico panino. Sedici semplici idee per preparare veloci ricette con i salumi DOP e IGP italiani. A casa, al lavoro, a cena con amici o nel tuo momento di relax, scopri gli abbinamenti e ricrea le proposte dei nostri Food Ambassador.



Speck Alto Adige IGP

pag.
2



Bresaola della Valtellina IGP

pag.
6



Capocollo di Calabria DOP

pag.
10



Salame Felino IGP

pag.
14



Mortadella Bologna IGP

3



Salamini Italiani
alla Cacciatora DOP

7



Prosciutto di San Daniele DOP

11



Cotechino Modena IGP

15



Culatello di Zibello DOP

4



Prosciutto Toscano DOP

8



Salame Brianza DOP

12



Prosciutto di Carpegna DOP

16



Prosciutto di Modena DOP

5



Salame di Varzi DOP

9



Coppa di Parma IGP

13



Pancetta Piacentina DOP

17

CROSTONE

con Speck Alto Adige IGP

Difficoltà:



Speck Alto Adige IGP

I primi documenti in cui si parla di "speck" risalgono al XVIII secolo. Tuttavia, anche se con nomi e definizioni differenti, esso compare nei registri contabili e nei regolamenti dei macellai già a partire dal 1200. Lo Speck Alto Adige IGP è un prosciutto crudo tipicamente affumicato, prodotto secondo la tradizionale regola "poco sale, poco fumo e molta aria", che consiste proprio nelle unire le due tecniche che rendono unico il suo sapore: una leggera affumicatura e una lenta stagionatura (in media 22 settimane). L'aroma inconfondibile e tipicamente speziato è dato dal sapiente uso di sale, pepe e una miscela di spezie che dipende dalla ricetta di ciascun produttore. Il prodotto finito è riconoscibile dal marchio di qualità "Speck Alto Adige IGP" stampato sulla pettorina verde.



www.speck.it

#speckaltoadigeigp



Cosa serve:

Crostone di pane • Speck Alto Adige IGP • Pomodoro a fette • Brie
• Guacamole

Come fare:

1. Tagliate una fetta alta di pane a crosta dura
2. Tagliate e grigliate delle fette di pomodoro
3. Abbrustolite il pane e adagiate pomodoro su brie e pomodoro
4. In forno per 3 minuti a 180°
5. Finite di comporre con Speck Alto Adige IGP
6. ...e abbondante guacamole

Una ricetta creativa di **Francesco Pruneddu**.
www.myfoodphotography.it



Guarda la videoricetta

FOCACCIA DI PATATE

con Mortadella Bologna IGP

Difficoltà:



Mortadella Bologna IGP

La nascita della Mortadella Bologna, come la conosciamo oggi, viene fatta risalire al 1661 quando il cardinale Farnese emise un bando di produzione, antesignano dell'attuale Disciplinare. La Mortadella Bologna IGP ha una forma ovale o cilindrica, la superficie è vellutata di colore rosa vivo e l'odore presenta un profumo aromatico; il sapore è tipico e delicato. L'impasto, composto da carni selezionate e "lardelli" di grasso di gola del suino, viene insaccato in budelli di varie misure e sottoposto a legatura. Successivamente viene cotta con apposite stufe ad aria secca, con tempi che vanno da poche ore a diversi giorni e in fine sottoposta a docciatura con acqua fredda che consente al prodotto di "stabilizzarsi".



www.mortadellabologna.com

#MortadellaBolognaIGP



Cosa serve:

Focaccia di patate • Mortadella Bologna IGP

- Salsa verde (prezzemolo, pane ammollato nell'aceto, 2 acciughe e 1 uovo sodo)
- Pomodorini confit

Come fare:

1. Tagliate a metà una focaccia di patate calda
2. Spalmate la salsa verde
3. Aggiungete pomodori confit e Mortadella Bologna IGP
4. Finite con pomodori confit e salsa verde a piacimento

Una ricetta creativa di **Francesco Pruneddu**.
www.myfoodphotography.it



[Guarda la videoricetta](#)

CROISSANT SALATO

con Culatello di Zibello DOP

Difficoltà:



Culatello di Zibello DOP

La prima citazione del culatello risale infatti al 1735, all'interno di un documento del Comune di Parma. L'arte di produrre il Culatello di Zibello è tramandata da generazioni, racchiude in sé la storia di una terra, le tradizioni della sua gente e del clima. Il Culatello di Zibello è un prodotto di salumeria dalla caratteristica forma a pera, imbrigliato in giri di spago tali da formare una sorta di rete a maglie larghe. Al taglio le fette hanno un colore rosso uniforme con grasso intramuscolare di colore bianco. Il profumo è intenso e caratteristico, il gusto è inconfondibile, dolce e delicato.



www.consorziodelculatellodizibello.com

#culatellodizibellodop



Cosa serve:

Croissant salato • Culatello di Zibello DOP • Robiola alle erbe aromatiche
• Fiore di zucca in pastella • Pinoli tostati

Come fare:

1. Tagliate a metà i croissant salati
2. Preparare la pastella con uovo e sale, aggiungete acqua frizzante fredda da frigo
3. Unite lentamente farina setacciata con bicarbonato
4. Lavorate la robiola con sale, pepe, erbe aromatiche tritate fini
5. Immergete i fiori di zucca nella pastella e friggeteli in abbondante olio bollente
6. Iniziate spalmando la robiola sul croissant
7. Fiori di zucca fritti, pinoli tostati e Culatello di Zibello DOP

[Guarda la videoricetta](#)

Una ricetta creativa di **Germana Brusca**.
www.lericettedimammy.com



TIGELLA

con Prosciutto di Modena DOP

Difficoltà:



Prosciutto di Modena DOP

I primi documenti dove si parla del Prosciutto di Modena risalgono all'epoca dei Celti, che introdussero la pratica di conservare le carni col sale, e dei Romani che allietavano i loro banchetti con porchette, prosciutti e salsicce. Il Prosciutto di Modena si caratterizza per una forma tipicamente a pera con un peso medio attorno agli 8 - 10 kg. Al taglio si presenta di colore rosso vivo, con un profumo estremamente gradevole, intenso, ma mai forte. Il sapore dolce e pieno non è mai salato.



www.consorzioprosciuttomodena.it

#prosciuttodimodenadop



Cosa serve:

Tigelle • Prosciutto di Modena DOP • Tomino grigliato • Valeriana • Miele • Pomodorini secchi

Come fare:

1. Scaldare la tigella
2. Grigliare i tomini
3. Aprire la tigella e componetela con la valeriana
4. Aggiungete pomodori secchi tagliati, il tomino tagliato e miele
5. Concludete aggiungendo Prosciutto di Modena DOP

Una ricetta creativa di **Germana Brusca**.
www.lericettedimammy.com



[Guarda la videoricetta](#)

PANE ALLE OLIVE

con Bresaola della Valtellina IGP

Difficoltà:



Bresaola della Valtellina IGP

La Bresaola della Valtellina ha consistenza soda ed elastica, colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra ed eventuali lievi striature di grasso di colore bianco, aspetto al taglio compatto e senza fenditure, profumo delicato e leggermente aromatico, gusto gradevole e moderatamente saporito. Viene prodotta solo con i tagli migliori di cosce selezionate in tutto il mondo e provenienti da bovini con un'età non inferiore ai 18 mesi.



www.bresaolavaltellina.it

#BresaolaInedita



Cosa serve:

Pane alle olive • Bresaola della Valtellina IGP • Patè di olive nere • Zucchine grigliate
• Ricotta • Scorza di limone

Come fare:

1. Tagliate i panini alle olive
2. Affettate e grigliate le zucchine
3. Condite con sale e olio EVO
4. Condite la ricotta con scorza di limone bio e pepe
5. Spalmare il patè di olive sul panino e aggiungete le zucchine grigliate
6. Bresaola della Valtellina IGP
7. In conclusione una quenelle di ricotta

Una ricetta creativa di **Roberta Castrichella**.
www.robysushi.com



[Guarda la videoricetta](#)

PANE AI 5 CEREALI

con Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

Difficoltà:



Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

I Salamini Italiani alla Cacciatora sono salami stagionati, di piccola pezzatura (tra i 200 e i 350 g), con una forma leggermente curva e una consistenza compatta e non elastica; si presentano al taglio con fette di colore rosso rubino uniforme e con granelli di grasso ben distribuiti. Vengono impiegati solo i tagli nobili della carne di suino, sale, pepe e un pizzico d'aglio. Il Salame Cacciatore Italiano presenta una giusta dose di grasso fornitore d'energia e di proteine nobili ricche d'aminoacidi.



www.salamecacciatore.it

#cacciatoreitaliano



Cosa serve:

Pane ai 5 cereali • Salamini Italiani alla Cacciatora DOP • Formaggio stagionato
• Miele • Indivia belga grigliata

Come fare:

1. Tagliate il pane ai 5 cereali
2. Grigliate l'indivia belga
3. Condite con sale e olio EVO
4. Tagliate il formaggio stagionato e il Salame Cacciatore Italiano
5. Farcite il pane con l'indivia, Salame Cacciatore Italiano e formaggio stagionato
6. Per concludere aggiungete un filo di miele

Una ricetta creativa di **Roberta Castrichella**.
www.robysushi.com



[Guarda la videoricetta](#)

TIGELLA

con Prosciutto Toscano DOP

Difficoltà:



Prosciutto Toscano DOP

Il Prosciutto Toscano ha una lunga tradizione che si può far risalire al tempo dei Medici, quando la produzione del Prosciutto Toscano viene regolamentata. A rendere unico il Prosciutto Toscano è la tradizionale tecnica produttiva e il clima del territorio: i venti temperati di terra e di mare rendono tale regione particolarmente adatta alla stagionatura del prosciutto. Ha una forma tondeggiante ad arco sulla sommità, e si distingue per la presenza di pepe nero a copertura sul prodotto intero. Il colore della fetta va dal rosso vivo al rosso chiaro con scarsa presenza di grasso.

www.prosciuttotoscano.com

#prosciuttotoscanodop



Cosa serve:

Tigelle • Prosciutto Toscano DOP • Formaggio spalmabile • Cavolo nero • Pomodorini

Come fare:

1. Scaldare la tigella e tagliarla a metà
2. Unire il formaggio spalmabile
3. Tagliare 5/6 foglie di cavolo nero nella parte centrale, cuocerle in forno su una teglia per 8 minuti a 180° aggiungendo olio
4. 3/4 pomodorini confit
5. Infine aggiungete Prosciutto Toscano DOP

Guarda la videoricetta

Una ricetta creativa di *Vatinee Suvimol*.
www.athaipianist.com



TIGELLA

con Salame di Varzi DOP

Difficoltà:



Salame di Varzi DOP

La tradizione vuole che già i Longobardi, stabilitisi in Oltrepò Pavese montano, utilizzassero il salame come alimento preferito durante le proprie trasmissioni sia per le caratteristiche di conservabilità sia per le indubbe proprietà nutritive. Il Salame di Varzi è realizzato con carne di suino macinata e mescolata a sale marino, pepe in grani e infuso di aglio in vino rosso. Come tradizione insegna, il taglio della fetta deve avvenire in obliquo, a "becco di clarinetto", per ottenere la caratteristica forma non tonda e di adeguato spessore. La consistenza è morbida al tatto, il colore è rosso vivo. Il sapore è tradizionalmente dolce e delicato, particolarmente raffinato per la lunga stagionatura.



www.consorziovarzi.it

#salamedivarzidop



Cosa serve:

Tigelle • Salame di Varzi DOP • Burrata • Rucola • Pomodorini confit

Come fare:

1. Scaldare la tigella e tagliarla a metà
2. Farcire con burrata
3. Aggiungere i pomodorini confit e Salame di Varzi DOP
4. Concludere con la rucola

Una ricetta creativa di **Vatinee Suvimol**.
www.athaipianist.com



[Guarda la videoricetta](#)

PANE INTEGRALE

con Capocollo di Calabria DOP

Difficoltà:



Capocollo di Calabria DOP

Le origini della produzione dei salumi in Calabria risalgono con tutta probabilità ai tempi della colonizzazione greca delle coste joniche. Il Capocollo di Calabria DOP si presenta con forma cilindrica, avvolto in pellicola naturale, legato in forma avvolgente con spago. Ha un colore roseo o rosso più o meno intenso ed un sapore delicato che si affina con la maturazione.



www.consorziosalumidicalabriadop.it

#CapocolloDiCalabriaDOP



Cosa serve:

Pane Integrale • Capocollo di Calabria DOP • Ricotta di bufala
• Melanzane grigliate • Granella di nocciole

Come fare:

1. Tagliate il panino integrale
2. Grigliate le fette di melanzana
3. Ammorbidite la ricotta con un cucchiaino d'acqua
4. Pestate le nocciole
5. Iniziate facendo con il Capocollo di Calabria DOP, melanzane grigliate, ricotta e un filo di olio EVO
6. Per finire granella di nocciole

Una ricetta creativa di **Francesca D'Agnano**.
www.singerfood.com



[Guarda la videoricetta](#)

PANINO DI GRANO TENERO

con Prosciutto di San Daniele DOP

Difficoltà:



Una ricetta creativa di **Francesca D'Agnano**.
www.singerfood.com



Prosciutto di San Daniele DOP

La zona di produzione del Prosciutto di San Daniele è circoscritta all'area che corrisponde al territorio del Comune di San Daniele del Friuli (circa 34 km²), nel centro del Friuli Venezia Giulia. È ottenuto dalla stagionatura di cosce fresche di suini italiani e si riconosce dal marchio del Consorzio impresso sulla cotenna, dalla presenza dello zampino e dalla sua distintiva forma a "chitarra". L'aroma è delicato, più persistente con il protrarsi della stagionatura.



www.prosciuttosandaniele.it

#SanDanieleDOP



Cosa serve:

Panino di grano tenero • Prosciutto di San Daniele DOP • Stracciatella
• Datteri confit • Limone biologico • Basilico

Come fare:

1. Tagliate il panino di grano tenero
2. Tagliate i pomodorini a metà e infornateli a 200° per 5 minuti
3. Tagliate a fette sottili un limone
4. Tagliate il basilico a filangè
5. Farcite il panino con Prosciutto di San Daniele DOP, stracciatella e pomodorini
6. Infine aggiungete limone e basilico

[Guarda la videoricetta](#)

PANE AL BURRO

con Salame Brianza DOP

Difficoltà:



Salame Brianza DOP

Si registrano notizie sul Salame Brianza fin dal 1500 su scritti letterari dell'area milanese e su numerosi testi di cucina della zona. La posizione geografica della Brianza, caratterizzata dal clima collinare e dalle tipiche escursioni termiche, è ambiente particolarmente favorevole alla migliore asciugatura e stagionatura del salame. L'altitudine media della zona, infatti, si colloca al di sopra dei 350 metri sul livello del mare, al di fuori delle nebbie padane. Il profumo è delicato e caratteristico, il gusto molto dolce e mai acido.



www.consorziosalamebrianza.it

#consorziosalamebrianza



Cosa serve:

Pane al burro • Salame Brianza DOP • Trito aromatico di capperi • Olive • Pomodori secchi • Zucchine grigliate • Mozzarella

Come fare:

1. Tagliate il pane al burro
2. Affettate e grigliate le zucchine
3. Preparate un trito con pomodori secchi, olive e capperi
4. Affettate il Salame Brianza DOP
5. Farcite il panino col trito, le zucchine grigliate e la mozzarella
6. Terminare con il Salame Brianza DOP

Una ricetta creativa di **Viola Fregosi**.
www.unpizzicodiviola.com



[Guarda la videoricetta](#)

PANINO AI CEREALI

con Coppa di Parma IGP

Difficoltà:



Coppa di Parma IGP

I riferimenti e le citazioni che attestano il consumo della Coppa di Parma IGP sono numerose e si riscontrano già a partire dal XVII secolo con documenti in cui si parla del prodotto utilizzando il termine "bondiola" o "salame investito", ovvero insaccato. La Coppa di Parma IGP ha forma cilindrica, con dimensioni variabili da 25 a 40 cm in lunghezza, e peso non inferiore a 1,3 kg. Grazie ad un periodo di stagionatura relativamente breve, si caratterizza per la consistenza morbida e per la sapidità non troppo pronunciata, che lascia percepire appieno il gusto tipico della carne di suino. Al taglio, la fetta è compatta, non untuosa, rossa nella parte magra e rosea in quella grassa.



www.coppadiparmaigp.com

#CoppadiParma



Cosa serve:

Panino ai cereali • Coppa di Parma IGP • Carciofi sott'olio • Olive
• Parmigiano Reggiano • Provola dolce • Cavolo rosso

Come fare:

1. Tagliate il pane ai cereali
2. Frullate i carciofini, olive e Parmigiano Reggiano
3. Condire il cavolo rosso con olio e sale
4. Farcire il panino con la crema di carciofi, provola dolce e Coppa di Parma IGP
5. Per terminare il cavolo rosso

Una ricetta creativa di **Viola Fregosi**.
www.unpizzicodiviola.com



Guarda la videoricetta

PANE INTEGRALE

con Salame Felino IGP

Difficoltà:



Salame Felino IGP

I primi riferimenti al Salame Felino IGP si trovano già dal III-IV secolo d.C.; a distanza di alcuni secoli, il prodotto viene celebrato artisticamente all'interno del Battistero di Parma. I tagli di carne utilizzati, provenienti da suini altamente selezionati e di grande pregio, sono costituiti da frazioni muscolari e adipose quali la testa di pancetta e/o il sottospalla. Il Salame Felino IGP ha forma cilindrica e al taglio la fetta si presenta di colore rosso rubino, omogenea e magra, il gusto è dolce e delicato.



www.salamefelino.com

#SalameFelino



Cosa serve:

Pane integrale • Salame Felino IGP • Cavolo nero • Pomodori secchi
• Crema di noci • Scamorza affumicata

Come fare:

1. Tagliate a fette del pane integrale di farro
2. Stufate il cavolo nero con olio e peperoncino
3. Spalmate la crema di noci
4. Unite il cavolo nero
5. Qualche pomodorino secco e Salame Felino IGP
6. Per concludere scamorza affumicata

Una ricetta creativa di *Luisa Ambrosini*.
www.tacchiepentole.com



[Guarda la videoricetta](#)

FOCACCIA

con Cotechino Modena IGP

Difficoltà:



Cotechino Modena IGP

Lo Zampone Modena e il Cotechino Modena sono tra i più antichi prodotti della salumeria italiana. La leggenda narra che avrebbero fatto la loro prima apparizione nell'inverno del 1511 a Mirandola, quando la città fu assediata dalle milizie del papa Giulio II. Sono costituiti da una miscela di carni suine ottenute dalla muscolatura striata, grasso suino, cotenna, sale, pepe intero e/o a pezzi. Apprezzati nelle cene natalizie, lo Zampone Modena e il Cotechino Modena si prestano ad essere consumati anche durante tutto l'arco dell'anno. Al taglio le fette, di colore roseo tendente al rosso non uniforme, si devono presentare compatte.



www.modenaigp.it

#consorziozamponecotechino



Cosa serve:

Focaccia • Cotechino Modena IGP • Gorgonzola piccante • Hummus di ceci
• Radicchio saltato in padella • Pinoli

Come fare:

1. Tagliate la focaccia a metà
2. Grigliate il radicchio tardivo
3. Spalmate l'hummus di ceci
4. Aggiungete il radicchio tardivo grigliato
5. Aggiungete il gorgonzola piccante e adesso il Cotechino di Modena IGP
6. Pinoli come tocco finale

Una ricetta creativa di *Luisa Ambrosini*.
www.tacchiepentole.com



[Guarda la videoricetta](#)

CIABATTINA

con Prosciutto di Carpegna DOP

Difficoltà:



Prosciutto di Carpegna DOP

La lavorazione del Prosciutto di Carpegna deve avvenire nella zona tradizionalmente vocata del Comune di Carpegna (provincia di Pesaro-Urbino, regione Marche). Il microclima della zona è caratterizzato dall'aria secca, tipica della prima montagna, che arricchisce di profumi boschivi le correnti salmastre che arrivano dal vicino mare Adriatico. Il Prosciutto di Carpegna si riconosce dal marchio sulla cotenna e si ottiene dalla stagionatura di cosce fresche di suini italiani. All'assaggio si presenta delicatamente complesso: la dolcezza predominante si arricchisce di note lievemente speziate grazie all'esclusiva miscela dello stucco tradizionale con pepe e paprika.



#prosciuttodicarpegna

Cosa serve:

Ciabattina • Prosciutto di Carpegna DOP • Carciofi sott'olio
• Peperoncini calabresi • Misticanza • Olio piccante

Come fare:

1. Tagliate finemente i carciofini sott'olio
2. Sminuzzate un paio di peperoncini calabresi e aggiungete olio d'oliva
3. Condite la misticanza con l'olio piccante appena fatto
4. Tagliate a metà il panino e insaporite il pane con olio piccante
5. Aggiungete la misticanza e Prosciutto di Carpegna DOP
6. Terminate con i carciofini finemente tritati

Una ricetta creativa di **Sonia Paladini**.
www.soniapaladini.it



Guarda la videoricetta

CARRÈ

con Pancetta Piacentina DOP

Difficoltà:



Pancetta Piacentina DOP

Il territorio piacentino sin dai tempi più antichi è un ambiente naturale particolarmente adatto all'allevamento dei suini e per la lavorazione dei salumi. Già all'inizio del XV secolo, i negozianti di Milano e della Lombardia li distinguevano dagli altri qualificandoli come "roba de Piasenza" e nei primi decenni del '700 i salumi piacentini approdarono anche negli ambienti elitari di Francia e Spagna. La Pancetta Piacentina DOP è di forma cilindrica, la fetta è caratterizzata dal tipico alternarsi di strati circolari di rosso vivo e bianco rosato.

Profumo gradevole e dolce. Al palato la fetta è morbida, con tendenza a sciogliersi grazie alla presenza delle parti grasse, le quali determinano anche il sapore delicato e spiccatamente dolce, non privo di quella sapidità che rende il prodotto particolarmente appetitoso.



www.salumitipicipiacentini.it

#PancettaPiacentinaDOP



Cosa serve:

Carrè • Pancetta Piacentina DOP • Crema di fave • Ricotta
• Zucchine grigliate

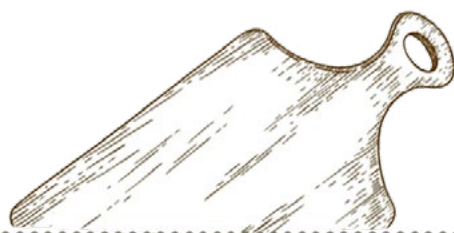
Come fare:

1. Fate cuocere delle fave in acqua salata
2. Frullate con olio d'oliva fino ad ottenere una crema
3. Completate con succo di mezzo limone
4. Tagliate a fettine la zuccina e grigliatela
5. Condite la ricotta con olio e pepe
6. Adagiate sul pane carrè la crema di fave, Pancetta Piacentina DOP e ricotta
7. Concludete con le zucchine grigliate

Una ricetta creativa di **Sonia Paladini**.
www.soniapaladini.it



[Guarda la videoricetta](#)



SALUMI ITALIANI DOP IGP

spunti(ni) creativi



mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Finanziato con il contributo
Mipaaf DM52135 del 13.7.2018