

CONSORZI INDICAZIONE GEOGRAFICA

salumitalia

TUTELA | TRADIZIONE | TERRITORIO



SALUMI ITALIANI DOP E IGP

*Eccellenze
della tradizione e dei territori*



Salumitalia – Consorzi Indicazione Geografica
è l'associazione di riferimento dei Consorzi di tutela
dei salumi DOP e IGP.

Nata nel 1999, con il nome di I.S.I.T. – Istituto Salumi Italiani Tutelati, affianca quotidianamente i Consorzi di tutela che rappresenta offrendo loro rappresentanza istituzionale, consulenza, supporto tecnico e normativo e iniziative di salvaguardia e valorizzazione, tra cui le attività di ufficio stampa

e il coordinamento delle PR radio televisive.

Impegnata quotidianamente a **favorire un coordinamento strategico ed operativo** tra i Consorzi e creare un **continuativo confronto con le Istituzioni** di riferimento per il settore, Salumitalia ha come mission lo **sviluppo del sistema IG**, promuovendo la conoscenza e il valore delle certificazioni e degli aspetti identitari, a testimonianza del forte legame del singolo

prodotto con il proprio territorio di origine e di un comparto che è parte integrante del patrimonio culturale, sociale ed economico del nostro Paese.

Tutela, Tradizione, Territorio sono i tre valori fondanti il sistema delle Indicazioni Geografiche che guidano l'azione di Salumitalia nel promuovere e proteggere l'eccellenza della salumeria DOP e IGP in Italia e nel mondo.

I CONSORZI ADERENTI A SALUMITALIA



DOP

e IGP

INDICE

Bresaola della Valtellina IGP

4

Culatello di Zibello DOP

5

Speck Alto Adige IGP

6

Mortadella Bologna IGP

7

Cotechino Modena IGP, Zampone Modena IGP

8

Coppa di Parma IGP

9

Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP,
Salame Piacentino DOP

10

Finocchiona IGP

11

Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

12

Salame Brianza DOP

13

Salame Felino IGP

14

Salame Piemonte IGP

15

Salame di Varzi DOP

16

Prosciutto di Carpegna DOP

17

Prosciutto di Norcia IGP

18

Prosciutto di Modena DOP

19

Prosciutto di San Daniele DOP

20

Prosciutto Toscano DOP

21

Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP
ovvero Prosciutto Veneto DOP

22



CONSORZIO DI RIFERIMENTO

Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina



BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

La Bresaola della Valtellina IGP è un **salume d'eccellenza** risultato di un mix di “ingredienti” che ne fanno un prodotto apprezzato in tutto il mondo: dalle condizioni ambientali e climatiche irripetibili della Valtellina alla qualità della carne utilizzata, fino al rigoroso processo con cui viene prodotta, le cui **fasi** – che devono **avvenire tutte in Valtellina** – seguono le regole codificate dal **Disciplinare di produzione**.

Per produrre la Bresaola della Valtellina IGP possono essere utilizzati esclusivamente i 5 **tagli muscolari più pregiati della coscia bovina**. Ma il più utilizzato in assoluto è la punta d'anca.

La particolare conformazione della zona di produzione crea le condizioni ideali per una stagionatura lenta e naturale e l'ottenimento di un prodotto **unico ed inimitabile**.

Perfetta tagliata sottile e degustata al naturale (“Bresaola Santa”), è ottima anche come ingrediente in ricette tradizionali o fantasiose.

Alla vista, il colore è rosso e uniforme con bordo scuro appena accennato. La fetta è perfetta quando non ha né spaccature né macchie, ma solo un'eventuale lieve marezzatura, sotto forma di sottilissime striature di grasso di colore bianco. Il profumo si rivela delicato e leggermente aromatico. I profumi che si sprigionano richiamano sentori di carne stagionata e spezie.

La Bresaola della Valtellina IGP è un salume a basso contenuto calorico, povero di grassi, ricco di **proteine, vitamine e sali minerali** e per questo è un alimento ideale per tutta la famiglia e per chi pratica sport.



ZONA DI PRODUZIONE

Valtellina, intera provincia di Sondrio in Lombardia, con le sue due valli principali nel cuore delle Alpi: la Valtellina e la Valchiavenna.

bresaolavaltellina.it

CULATELLO DI ZIBELLO DOP

Il Culatello di Zibello DOP è uno dei salumi più noti, pregiati e celebrati tanto da essere definito il Re dei salumi.

Si ricava dalla parte più **pregiata della coscia del suino**. La carne viene lavorata manualmente con una miscela di salagione e messa a riposare. Viene poi insaccata in vescica naturale e sapientemente legata a mano per conferirle quella tipica e **caratteristica forma a “pera”**. La fase di stagionatura non deve avere durata inferiore ai dieci mesi.

Per la maturazione e la **lunga stagionatura** di questo salume, periodo durante il quale si sviluppano gli **inconfondibili profumi e sapori**, sono fondamentali i fattori climatici della zona: inverni freddi, lunghi e nebbiosi ed estati torride ed assolate. Il Culatello di Zibello DOP è patrimonio e ricchezza del territorio lungo il fiume Po, prodotto unicamente in 7 località

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione interessa i comuni di Polesine-Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Colorno e parte del comune di Sissa-Trecasali in provincia di Parma.

della provincia di Parma, frutto di una vera e propria arte e tradizione con una **lavorazione** che ancora oggi avviene completamente **a mano**.

Il culatello si prepara con grande attenzione, tagliato a fette sottili possibilmente con una affettatrice manuale. Il miglior abbinamento possibile? È perfetto così com'è, degustato al naturale per percepirne al meglio tutte le note e sfumature aromatiche ottenute dalla lunga stagionatura.



CONSORZIO DI RIFERIMENTO

Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello DOP



consorziodituteladelculatellodizibello.com



CONSORZIO DI RIFERIMENTO

Consorzio Tutela Speck Alto Adige



SPECK ALTO ADIGE IGP

Poco fumo, poco sale e tanta aria fresca: è questa la regola di produzione che contraddistingue l'unicità dello Speck alto Adige IGP.

Un prodotto unico che coniuga **due metodi di produzione tradizionali** e diversi tra di loro: da un lato quello utilizzato nei paesi mediterranei, che prevede la stagionatura delle cosce di suino con aria e sale, e dall'altro quello tipico dei paesi del Nord e Centro Europa dove la preparazione del prosciutto avviene con sale, spezie e fumo.

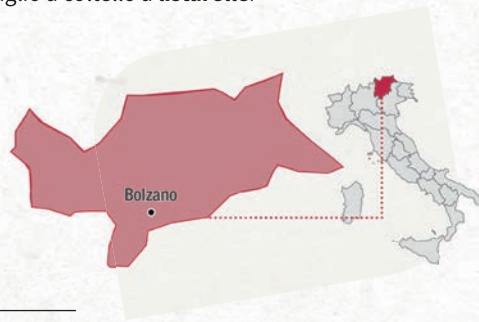
Dopo l'accurata selezione della materia prima, le cosiddette **baffe** vengono sapientemente salmistrate con sale, pepe e una miscela di spezie che rappresenta - sempre nel rispetto del Disciplinare di Produzione - il tocco personale e il segreto di ogni produttore.

Un fattore decisivo per il gusto dello Speck Alto Adige IGP è l'**affumicatura leggera**, che avviene a conclusione della fase di salmistratura, con legno

poco resinoso principalmente con legno di faggio. In questo modo lo Speck Alto Adige IGP acquisisce il suo **inimitabile sapore delicato** e il suo **profumo intenso** e persistente.

La durata della stagionatura - durante la quale lo Speck Alto Adige IGP perfeziona le sue note aromatiche - dipende dal peso finale delle baffe ed è in media di 22 settimane.

Il taglio è da effettuarsi in affettatrice e con **fette** abbastanza sottili ma è molto interessante anche un taglio a coltello a **listarelle**.



ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dello Speck Alto Adige IGP corrisponde all'intero territorio della provincia autonoma di Bolzano - Alto Adige.

speck.it

MORTADELLA BOLOGNA IGP

La **regina rosa** è uno dei salumi più amati, conosciuti e celebrati non solo in Italia ma anche nel mondo. Viene prodotta a partire da carni suine selezionate che vengono finemente triturate e unite ai **lardelli del pregiato grasso di gola**, tagliato a cubetti. All'impasto, così ottenuto, vengono aggiunte spezie e aromi naturali che conferiscono quei profumi ed aromi caratteristici che la rendono unica.

La Mortadella Bologna IGP è un **salume cotto** e la fase più caratteristica dell'intero processo produttivo è proprio la **cottura** (in cui la Mortadella Bologna deve raggiungere almeno i 70°C al cuore), eseguita **mediante speciali stufe** ad aria a cui segue un raffreddamento repentino attraverso una docciatura ad acqua fredda.

Ed è proprio questo lento procedimento di cottura che regala quell'**esplosione di profumi** e di sapori che si sprigionano quando la si degusta.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della Mortadella Bologna comprende il territorio delle seguenti regioni: Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio.

Profondamente legata alla sua città di origine, fu proprio a Bologna che - nel 1661 - il cardinale Farnese emise un bando che codificava la produzione della mortadella fornendo uno dei primi esempi di Disciplina di Produzione.

Al taglio la Mortadella Bologna sprigiona tutti i suoi incredibili profili aromatici: **ottima sottile** tagliata in affettatrice, **gustosissima a cubetti** come spuntino e proposta in antipasti e aperitivi, in abbinamento a verdure fresche e formaggi. **Ingrediente fondamentale** di piatti della tradizione come, ad esempio, il ripieno dei **tortellini**.



mortadellabologna.com



CONSORZIO DI RIFERIMENTO
Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna





CONSORZIO DI RIFERIMENTO

Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP



COTECHINO MODENA IGP, ZAMPONE MODENA IGP

Due **eccellenze italiane** con oltre 500 anni di storia. La nascita di questi prodotti è leggendaria e si data nel lontano 1511 nel territorio modenese dove la loro produzione rappresenta ancora oggi l'arte e **l'esaltazione delle capacità norcine** di questo territorio. Oggi Zampone Modena e Cotechino Modena sono **ancora prodotti** – nelle aree previste dal disciplinare - **come da tradizione**.

Emblemi indiscussi delle tavole delle **festività** invernali, sono diventati protagonisti di ricette moderne e innovative ottime **durante tutto l'anno** e che trovano spazio anche nel mondo dell'alta cucina.

Entrambi sono fatti di una **miscela di carni suine** (parti magre e grasse) unite a **cotenna**, condite con sale e pepe intero e/o a pezzi, a cui si possono aggiungere chiodi di garofano,

pepe, noce moscata, cannella e vino. **L'impasto viene quindi insaccato**, lo Zampone nella zampa anteriore del suino, il Cotechino, invece, in budello. Il Cotechino Modena e lo Zampone Modena si trovano in commercio freschi o precotti: il prodotto fresco richiede una cottura di almeno 3 ore in acqua in leggera ebollizione oppure in una tradizionale zamponiera. Il più pratico precotto invece una cottura di circa 30 minuti in acqua bollente. Le fette sono da tagliare a coltello con spessore di circa 1 cm e devono essere servite calde o tiepide.



ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione interessa tutta la regione Emilia-Romagna; l'intero territorio della regione Lombardia esclusa la provincia di Sondrio; le province di Verona e Rovigo nella regione Veneto.

modenaigp.it

COPPA DI PARMA IGP

Capolavoro della salumeria parmense è un salume che offre un perfetto equilibrio nella fetta fra parte magra e parte grassa.

La sua consistenza è morbida nel palato, dalla sapidità non troppo pronunciata come nello stile della norcineria di queste zone. Il **profumo intenso ed equilibrato**.

Al termine della salagione, il prodotto viene rivestito in budello e poi legato a mano con spago.

Dopo un'accurata asciugatura, il prodotto passa a stagionare per un periodo minimo di 60 giorni durante il quale le carni prendono profumo, aroma, fragranza e un gusto squisito e delicato, mentre gli spaghi della legatura vanno man mano allentandosi.

Le **tecniche di lavorazione**, affinate nel corso dei secoli e **legate profondamente ad un territorio**

che ha assorbito la Coppa di Parma IGP nei propri tratti culturali, rendono questo salume unico nel suo genere, una vera e propria **esperienza sensoriale** rimasta intatta nel tempo per consentirci di gustare un prodotto di altissima qualità.

La Coppa di Parma IGP si taglia in affettatrice con spessore più fine possibile avendo cura di rispettare l'integrità della fetta.



ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia, e dai comuni lungo la fascia del Po delle province di Lodi, Cremona e Milano previsti dal disciplinare.

coppadiparmaigp.com



CONSORZIO DI RIFERIMENTO
Consorzio di tutela della Coppa di Parma IGP





CONSORZIO DI RIFERIMENTO

Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini



Consorzio di Tutela
Salumi DOP
Piacentini

COPPA PIACENTINA DOP, PANCETTA PIACENTINA DOP, SALAME PIACENTINO DOP

Tre eccellenze della salumeria italiana unite da un **primato**: Piacenza è l'**unica provincia** a livello europeo ad avere **3 DOP di salumi**. Un'evidenza che sottolinea in modo chiaro la grande tradizione norcina di questa zona, di cui i tre salumi DOP piacentini ne sono **fieri ambasciatori** portando con loro la **tradizione**, la **cultura** e le caratteristiche rappresentative di un territorio dove da sempre si producono salumi di altissima qualità.

All'assaggio si caratterizzano per l'estrema **eleganza ed equilibrio di aromi e sapori**, frutto dell'uso sapiente e calibrato delle spezie e dall'alta qualità delle carni suine utilizzate.

Profumi delicati di salume stagionato con gradevoli ed equilibrate note speziate. Tutti e tre i salumi DOP piacentini sono caratterizzati da **lunghe stagionature** cosicché il tempo diventa un vero e proprio ingrediente di questi capolavori

della salumeria italiana. I salumi DOP piacentini sono caratterizzati da un metodo di lavorazione tradizionale, con la salatura a secco, l'aggiunta di poche spezie e da una stagionatura prolungata, per ottenere un prodotto delicato. Le caratteristiche climatiche e territoriali della provincia di Piacenza le rendono un ingrediente fondamentale per ottenere il loro gusto unico.

Il taglio della Pancetta Piacentina e della Coppa Piacentina è da effettuarsi con affettatrice, con uno spessore della fetta piuttosto sottile avendo cura di rispettarne l'integrità. Il Salame Piacentino invece si affetta a coltello con un taglio obliquo per avere fette di forma allungata.



ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dei tre salumi DOP piacentini comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza fino ad una altitudine non superiore i 900 m.s.l.m.

salumitipicipiacentini.it

FINOCCHIONA IGP

Il suo **profumo** ed il suo **sapore** sono **inconfondibili** e richiamano immediatamente alla mente i meravigliosi paesaggi toscani, regione dove questo salume vien prodotto e dove da secoli, il genio dei produttori toscani tramanda, di generazione in generazione, **l'autenticità della ricetta** della Finocchiona - che, dal 2015, può fregiarsi del marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta).

Spicca tra gli altri salumi per il suo gusto e profumo inconfondibili, dati dai **semi e/o i fiori di finocchio**, l'ingrediente che regala il nome a questa eccellenza. Ogni produttore tramanda una propria **ricetta di famiglia** che, nel rispetto del Disciplinare di produzione, personalizza artigianalmente.

Ottima per spuntini e merende accompagnata con il tipico pane sciapo, la Finocchiona IGP stupisce per la sua **versatilità in cucina**, ideale per svariate e sfiziose ricette grazie al suo profumo inconfondibile.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della Finocchiona IGP ricade nell'intero territorio della regione Toscana escluse le isole.

Viene prodotta in diverse pezzature partendo da un peso minimo di 500 g fino a 25 kg variando il periodo di stagionatura in base al peso.

Per pezzature grandi è da privilegiare il taglio in affettatrice, mentre su diametri contenuti è ottima anche tagliata a coltello, possibilmente a fette non troppo spesse.

Mangiarne una fetta è come fare un viaggio nella Toscana più autentica.



CONSORZIO DI RIFERIMENTO
Consorzio di tutela della Finocchiona IGP



finocchionaigp.it



SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP

Un salame con una **storia centenaria** che rispetta ancora oggi la ricetta tradizionale, che è appunto quella dei salamini di piccole dimensioni, un formato molto pratico che li portava ad essere un pasto ideale per i cacciatori che li conservavano nelle bisacce durante le battute di caccia.

Da questa tradizione deriva il loro nome.

Per la loro produzione si utilizzano solo **tagli nobili della carne di suino**, 100% italiana, sale, pepe e un pizzico d'aglio, mai speziature forti.

Il loro gusto e le dimensioni della fetta li rendono ideali per essere **consumati in tante occasioni**: in **purezza** o come **ingrediente** di svariate ricette; ideali come **merenda** per il sempre attuale e insostituibile panino con il salame, ma anche ottimo come **finger food** all'ora dell'aperitivo.

I Salamini Italiani alla Cacciatora DOP sono amati da tutti: i palati più esperti ne apprezzano il sapore e la versatilità e tutti ne amano la **dolcezza** e la **morbidezza**.

Inoltre, i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP sono **senza lattosio** e hanno una **stagionatura breve** (minimo 10 giorni).



CONSORZIO DI RIFERIMENTO

Consorzio Cacciatore Italiano



ZONA DI PRODUZIONE

Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

salamecacciatore.it

SALAME BRIANZA DOP

Perfettamente inserito nella **cultura contadina brianzola**, in un territorio caratterizzato dal clima collinare e dalle tipiche escursioni termiche (che assicura un ambiente particolarmente favorevole alla migliore asciugatura e stagionatura del salame), il Salame Brianza DOP è prodotto con carni selezionate di suino italiano, e segue una “ricetta” unica e inimitabile che regola in maniera rigorosa gli ingredienti e il processo produttivo.

Il suo **sapore delicato** è frutto dell’antica maestria nella sua lavorazione con cui le carni vengono sapientemente insaporite con un mix di sale e pepe e in alcuni casi vino.

Il Salame Brianza DOP viene prodotto con una macinatura delle carni a grana fine (macinatura 4-4,5 mm) e a grana grossa (macinatura 7-8 mm).

ZONA DI PRODUZIONE

Il Salame Brianza DOP nasce in un territorio ben distinto della Lombardia - nelle province di Monza-Brianza, Lecco, Como e Milano - e che costituisce la naturale area della sua tradizionale produzione: la Brianza.

Le **pezzature variano** a seconda del diametro del salame da cui dipende anche il tempo di stagionatura che può variare tra le 3 e le 15 settimane a seconda della pezzatura.

Il Salame Brianza DOP si presenta con consistenza compatta, forma cilindrica e con la pasta di **colore rosso rubino**. All’assaggio il sapore è **delicato e ben equilibrato**.

È preferibile procedere con il taglio a coltello con un angolo leggermente inclinato, ma su pezzature grandi è interessante anche un taglio in affettatrice non troppo spesso.



CONSORZIO DI RIFERIMENTO

Consorzio Salame Brianza



consorziosalamebrianza.it



SALAME FELINO IGP

Un connubio perfetto tra fattori climatici e umani. **Materia prima di alta qualità** e **tecniche di produzione artigianali** danno vita a questo straordinario salame che nella cucina tipica parmense costituisce un protagonista dell'antipasto per eccellenza.

Si ottiene dalla carne rigorosamente selezionata proveniente da suini pesanti e lavorata sapientemente con sale, pepe in grani o a pezzi e aglio. Il salame viene poi insaccato in budello naturale e legato con spago non a rete, con corda unica a passi radi.

La sua caratteristica **forma cilindrica irregolare**, con una estremità più grossa dell'altra, lo rende immediatamente riconoscibile tra tutti gli altri salami, anche per via delle dimensioni considerevoli.

Il peso è compreso fra 200 grammi e 4.5 chilogrammi con una lunghezza compresa tra 15 e 130 centimetri.

Il taglio del Salame Felino IGP si effettua a coltello e con un angolo di circa 30°. Lo spessore non è mai troppo sottile ma di circa 3 mm in modo da esaltare al massimo la masticabilità di questo straordinario salame.



CONSORZIO DI RIFERIMENTO

Consorzio di Tutela del Salame Felino IGP



ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è identificata nell'intero territorio della provincia di Parma.

salamefelinoigp.it

SALAME PIEMONTE IGP

Il Salame Piemonte IGP è espressione della tipicità, della tradizione e dell'alta qualità della salumeria piemontese e del **forte legame con il territorio di origine**: per la produzione di questo salame – che può avvenire esclusivamente nel territorio della regione Piemonte - si utilizza infatti **vino rosso piemontese a Denominazione d'Origine** proveniente dai vitigni autoctoni **Nebbiolo, Barbera e Dolcetto**.

I **tagli di carne suina selezionati** per l'impasto sono principalmente la coscia, la spalla per quanto riguarda la parte magra, mentre quella grassa è composta da grasso nobile proveniente dalla pancetta, dalla gola e lardo. La carne macinata viene insaporita con sale, pepe, aglio, chiodi di garofano, noce moscata e vino.

L'impasto viene sapientemente insaccato e legato con spago. Si passa quindi all'asciugatura a cui segue la **stagionatura** per un periodo

variabile in **funzione del diametro del salame**: da 10 giorni a 84 giorni.

Il Salame Piemonte IGP può essere prodotto in forme e pezzature diverse con diametro del salame fresco variabile fra 40 e 90 mm.

Il taglio migliore per valorizzarlo è al coltello. Il Salame Piemonte IGP si presenta compatto, di consistenza morbida, di colore rosso rubino e di **sapore dolce e delicato, delicatamente speziato** con una morbidezza e una persistenza al palato meravigliose. La tipicità dei vini piemontesi influenza e caratterizza le sue **sfumature sensoriali**, rendendolo unico.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Salame Piemonte IGP comprende l'intero territorio della regione Piemonte.



salamepiemonte.it



CONSORZIO DI RIFERIMENTO

Consorzio Salame Piemonte IGP





CONSORZIO DI RIFERIMENTO

Consorzio di Tutela del Salame di Varzi



SALAME DI VARZI DOP

Nasce **nel territorio montano dell'Oltrepò pavese**. È molto probabile che si debba ai monaci benedettini la giusta combinazione dei vari ingredienti che compongono oggi il Salame di Varzi: il perfetto equilibrio di parti magre e grasse, sale e spezie che caratterizzano il **“salame dolce” della Valle Staffora**, giunto a noi in seguito ad un processo di perfezionamento durato secoli.

La **qualità** e la **genuinità** del Salame di Varzi dipendono anche oggi esclusivamente dal rigoroso rispetto da parte di abili artigiani salumieri dell'antica ricetta unita alle condizioni climatiche del territorio. Il Disciplinare prevede **l'utilizzo di carni suine pregiate** insaporite con sale marino, pepe nero, infuso di aglio e vino rosso filtrato. La legatura è fatta con lo spago a maglia fitta. I tempi di stagionatura sono in funzione della pezzatura del prodotto:

il periodo varia infatti da un minimo di 30 giorni a 180 giorni e più.

Il Salame di Varzi DOP può essere prodotto infatti in pezzature da 300 g a 2,5 kg. I salami che superano il peso di 1 kg, data la lunga stagionatura di minimo 180 giorni, vengono insaccati in un **doppio budello cucito**.

Suggerimento per il taglio: a coltello, con una buona angolatura per realizzare una **fetta ben allungata** e non troppo fine.



ZONA DI PRODUZIONE

La produzione del Salame di Varzi DOP ha luogo nella zona individuata dall'insieme dei territori di quindici comuni della provincia di Pavia facenti parte della Comunità Montana Oltrepò Pavese.

consorziovarzi.it

PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

La zona di produzione si trova all'interno di un **parco naturale**, quello del Sasso Simone e Simoncello, tra le verdi **colline del Montefeltro**, la cerreta più grande d'Europa. Come il paesaggio, anche il **microclima di questa zona è unico e irrepetibile**.

Solo cosce di suino italiano accuratamente selezionate possono diventare Prosciutto di Carpegna DOP. Sua caratteristica tipica è la peculiare “stuccatura” durante la quale la superficie della porzione scoperta del prosciutto viene ricoperta con un impasto a base di farina di riso, grasso e un mix segreto di spezie, tra cui la **paprika**, che donano al Prosciutto di Carpegna DOP un sapore straordinario, delicato al punto giusto ed enfatizzato dal **profumo inconfondibile delle note aromatiche**.

Tutto questo si nota già a partire dal colore e dalla texture estremamente soffice della fetta:

ZONA DI PRODUZIONE

L'elaborazione del Prosciutto di Carpegna deve avvenire nella zona tradizionalmente vocata del Comune di Carpegna, provincia di Pesaro-Urbino nella regione Marche.

a seconda del periodo di stagionatura varia tra un colore rosso ambrato e un rosa salmonato nelle parti più magre.

La **stagionatura minima** prevista dal Disciplinare di produzione è di **14 mesi**, periodo durante il quale il Prosciutto di Carpegna acquisisce le sue delicate note aromatiche.

Il taglio si effettua in affettatrice, realizzando fette con spessore piuttosto sottile ma in casi di prosciutti molto stagionati ci si può dedicare ad un taglio al coltello utilizzando una buona morsa.



consorzioprosciuttodicarpegna.it



CONSORZIO DI RIFERIMENTO

Consorzio Prosciutto di Carpegna





CONSORZIO DI RIFERIMENTO

Consorzio di Tutela del Prosciutto di Norcia IGP



PROSCIUTTO DI NORCIA IGP

Il Prosciutto di Norcia IGP è il frutto di **tradizioni centenarie** unite alla passione di generazioni di norcini. Prodotto in Umbria, nella zona della Valnerina dove le caratteristiche morfologiche del territorio, la qualità dell'aria e le particolari condizioni climatiche concorrono per rendere il Prosciutto di Norcia un prodotto unico.

Prodotto da suini pesanti, il Prosciutto di Norcia IGP si caratterizza per la tradizionale forma a triangolo della rifilatura, nota anche come “a violoncello”. Questa forma deriva proprio dall'arte dei norcini che erano soliti tagliare i capi sotto l'anca, scoprendo la coscia e lasciando uno strato di cotenna più sottile, favorendo in tal modo la penetrazione degli aromi.

Al termine della sua **stagionatura**, che deve essere **non inferiore a 12 mesi**, con la marchiatura a fuoco si imprime sulla cotenna il contrassegno

di conformità del Prosciutto di Norcia, che garantisce il rispetto del disciplinare di produzione, offrendo sicurezza al consumatore sull'autenticità del prodotto.

Il **profumo è caratteristico**, leggermente speziato, per via del sapiente utilizzo del pepe. Il **sapore sapido e deciso ma mai salato**.

Il taglio è da effettuarsi in affettatrice o a coltello nel caso di prosciutti ben stagionati.



ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Prosciutto di Norcia IGP interessa i territori posti a 500 metri s.l.m. dei comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto e Poggiodomo, in provincia di Perugia nella regione Umbria.

prosciuttodinorcia.com

PROSCIUTTO DI MODENA DOP

Il Prosciutto di Modena ha già nel nome il forte legame con un territorio da sempre vocato al buon cibo e alle migliori tradizioni agroalimentari. Per la sua produzione, che avviene in corrispondenza della fascia collinare e delle valli che si sviluppano attorno al bacino idrografico del fiume Panaro, **l'esperienza e la maestria sono fondamentali.**

Il Prosciutto di Modena DOP ha solo due ingredienti: **coscia di suino italiano** di alta qualità e **sale**. A questi si aggiunge un elemento fondamentale: il microclima del territorio di produzione, prevalentemente collinare, con scarsa piovosità e brezze costanti, perfetto per la stagionatura dei prosciutti. Il Prosciutto di Modena DOP ha una **stagionatura molto lunga, minimo 14 mesi**, che gli conferisce quel gusto sapido ma non salato.

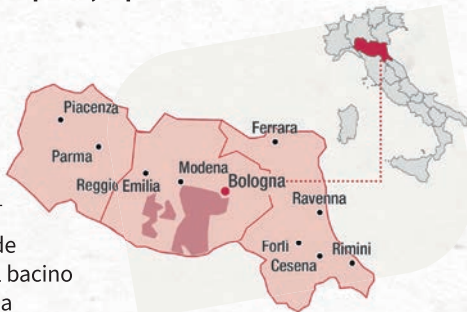
ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Prosciutto di Modena corrisponde alla fascia collinare ed alle valli che si sviluppano attorno al bacino oro-idrografico del fiume Panaro e che partendo dalla fascia pedemontana non supera i 900 metri di altitudine, comprendendo anche territori delle province di Bologna e Reggio Emilia.

Quando si assaggia il Prosciutto di Modena DOP si ha subito la sensazione di assaporare un prodotto di eccezionale qualità, ideale per ogni dieta poiché naturale, bilanciato nell'apporto di proteine, grassi e vitamine, nutriente e facilmente digeribile.

Il taglio è sempre preferibile effettuarlo in affettatrice magari utilizzandone una manuale per non scaldare troppo la fetta durante il taglio. I prosciutti con lunghe stagionature bene si prestano anche al taglio con il coltello. La fetta appare di colore rosso vivo, accompagnata da un profumo dolce e intenso

Sapore pieno, sapido ma mai salato.



consorzioprosciuttomodena.it



CONSORZIO DI RIFERIMENTO

Consorzio del Prosciutto di Modena





CONSORZIO DI RIFERIMENTO
Consorzio del Prosciutto di San Daniele



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

Un'eccellenza profondamente **legata al suo territorio di produzione**, il comune di San Daniele del Friuli, nel cuore del Friuli-Venezia Giulia, lungo il medio corso del fiume Tagliamento.

Il Prosciutto di San Daniele DOP, prodotto ancora oggi grazie alla **conoscenza ed esperienza dei mastri prosciuttai**, prevede l'impiego di solo due eccellenti materie prime: cosce selezionate di suino italiano e sale marino, a cui si aggiunge un altro fondamentale ingrediente, il microclima costante che caratterizza il territorio di produzione.

San Daniele del Friuli è un luogo unico in cui le correnti fredde che arrivano dalle Alpi Carniche si incontrano con le brezze più tiepide e salmastre dell'Adriatico, creando una garbata ventilazione che consente la **perfetta stagionatura** dei prosciutti conferendo loro profumi e sapori unici.

È un prosciutto naturale, equilibrato e delicato; la parte grassa conferisce dolcezza, setosità e aroma.

L'equilibrio tra grassi buoni, proteine nobili, vitamine e sali minerali lo rende un **alimento completo**, adatto a diversi stili di vita e contesti alimentari.

Lo caratterizzano la tipica **forma a chitarra** (ottenuta attraverso il procedimento della pressatura) e il mantenimento dello **zampino**, che riveste una funzione molto importante durante l'affinamento ed è anche un omaggio all'antica tradizione produttiva del territorio.



ZONA DI PRODUZIONE

Il Prosciutto di San Daniele DOP si produce solo ed esclusivamente a San Daniele del Friuli (provincia di Udine) nella regione Friuli-Venezia Giulia. prosciuttosandaniele.it

PROSCIUTTO TOSCANO DOP

Un piacere raffinato, arricchito sapientemente dagli aromi della “**toscanità**”: il pepe, l'aglio e piante aromatiche come il lentisco, il mirto, il ginepro e altre si fondono in un equilibrio perfetto.

Miscelati con maestria in ricette gelosamente custodite e tramandate - sempre nel rispetto e nei limiti fissati dal rigido Disciplinare di produzione - di padre in figlio.

Ma forse il segreto della qualità del Prosciutto Toscano DOP è dato dal **clima** nel quale nasce, **ideale per la stagionatura** e caratterizzato dalle brezze, venti temperati di terra e di mare che soffiano su un territorio protetto dai venti di tramontana dalla catena degli Appennini.

Il **sapore delicato**, il rosso cremisi delle fette asciutte e magre, **il gusto intenso esaltato da una tipica sapidità**, sono i tratti distintivi di questa eccellenza toscana.

Lo caratterizzano anche la tipica rifilatura a forma di

V rovesciata, che permette alla carne di stagionare e di assorbire gli aromi naturali in modo uniforme e la classica **pepatura** che viene aggiunta al termine della stagionatura che - oltre ad avere una funzione protettiva e organolettica - rende immediatamente identificabile visivamente il prosciutto intero.

È un prosciutto che, oltre al taglio in affettatrice, bene si presta anche al taglio al coltello, modalità che conserva ed esalta tutti i sapori e gli aromi.



ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Prosciutto Toscano DOP ricade nell'intero territorio della regione Toscana escluse le isole.

prosciuttotoscano.com



CONSORZIO DI RIFERIMENTO

Consorzio del Prosciutto Toscano





CONSORZIO DI RIFERIMENTO

Consorzio di Tutela del Prosciutto
Veneto Berico-Euganeo DOP

Consorzio di Tutela
del Prosciutto Veneto DOP



PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO DOP ovvero PROSCIUTTO VENETO DOP

Il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP si presenta con una **forma naturalmente semi pressata** ed è identificato da un contrassegno di conformità apposto sulla cotenna in maniera permanente costituito dal **leone di San Marco** sovrastante la parola VENETO.

Al taglio la fetta si presenta di colore rosa, inframezzata da lievissime marezze, con le parti grasse bianche; risulta morbida e profumata, **l'aroma è delicato e dolce**. Tali caratteristiche derivano da un **perfetto equilibrio** tra scelta della materia prima, tempi di salatura, peso del prosciutto, durata e condizioni di stagionatura.

Il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP è utilizzato per la preparazione di antipasti e contorni, ma anche per numerosi primi e secondi piatti della **tradizione veneta**.



ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione ricade nel territorio di 15 comuni al confine meridionale delle province di Padova, Vicenza e Verona, nella regione Veneto.

prosciuttoveneto.it

Salumi
DOP e IGP





**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE**



Attività realizzata con il contributo MASAF DM 672436 del 20.12.2024

salumitalia.it