

I Disciplinari dei Salami Dop e Igp

Spesso i disciplinari sono molto lunghi e/o contengono dati tecnici poco comprensibili per il consumatore. Tuttavia è importante conoscerli per capire se effettivamente tutelano l'autenticità, ovvero le origini territoriali e la ricetta del prodotto. Purtroppo spesso - pressoché sempre nel caso dei salami - non lo fanno perché redatti, contro lo spirito della norma europea, a tutela della grande industria e non del territorio, degli artigiani, della cultura locale, tantomeno a tutela del consumatore. Pertanto ci limitiamo al nostro commento spiegandovi però dove trovare i testi integrali sul sito del MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali).

1. Aprire www.politicheagricole.it
2. Nel menu, cliccare su **Qualità**
3. Nella finestra a sinistra cliccare sulla freccetta a fianco di **"Prodotti DOP, IGP, STG"**
4. Si apriranno diverse voci: cliccate su **"Disciplinari di produzione prodotti DP, IGP e STG"**
5. Al centro apparirà l'elenco delle categorie: cliccate su **"1.2 Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc)"** e scorrete verso il basso fino a trovare quello che vi interessa.

CLAUSCOLO IGP

Siamo alle solite: un disciplinare che cede agli interessi dell'industria meno qualificata consentendo zuccheri e antiossidanti. E, soprattutto, con l'art.5 punto c, apre la strada all'utilizzo di maiali acquistati all'estero. Unici limiti apprezzabili, il divieto di usare budelli artificiali e l'esclusione di nitrati e derivati del latte.

FINOCCHIONA IGP

Francamente non si capisce neppure perché esiste un disciplinare visto che non ci sono limiti che impediscano tutto ciò che una produzione industriale e dozzinale

farebbe comunque anche senza regole: i maiali possono mangiare di tutto e essere macellati immaturi (9 mesi), ossia inadatti a una salagione secondo natura (ovvero senza l'aiuto della chimica, budelli sintetici compresi), sono consentiti nitrati, zuccheri, starter, antiossidanti, può essere messa in commercio praticamente appena fatta ovvero con stagionature brevissime, quindi forzate... Ed è pure consentita la vendita dell'affettato sotto plastica. In pratica un disciplinare truffa perché non corrisponde a nessuna effettiva origine, né la provenienza della materia prima né la tecnica di produzione. Una presa per i fondelli che consente un prodotto dai costi bassissimi, di pessima qualità, poco salubre e, di fatto, favorisce la peggiore industria a danno, oltre che dei consumatori e della loro salute, degli artigiani. In conclusione, il nome storico "finocchiona", un simbolo della norcineria e della gastronomia toscana, non è per nulla difeso.

LUCANICA DI PICERNO IGP

Questo disciplinare pone solo due vincoli: è vietato il budello sintetico e chi produce la Lucanica di Picerno deve avere il laboratorio in un ristretto numero di Comuni, per il resto può fare quello che gli pare: i maiali possono venire da ovunque, mangiare di tutto e essere macellati immaturi (9 mesi), ossia troppo giovani per una salagione secondo natura (ovvero senza l'aiuto della chimica), sono consentiti nitrati, zuccheri, starter, antiossidanti (in uno dei pochi territori dove non si sono mai usati neppure i nitrati)... Ed è pure consentita la vendita dell'affettato sotto plastica. In pratica un disciplinare truffa perché non corrisponde a nessuna effettiva origine, né la provenienza della materia prima né la tecnica di produzione. Una presa per i fondelli che consente un prodotto dai costi bassissimi, di pessima qualità, poco salubre e, di fatto, favorisce la peggiore industria a danno, oltre che dei consumatori e della loro

salute, degli artigiani. In conclusione, una storia antica di 3000 anni è ignorata.

PITINA IGP

L'attenzione all'aspetto storico del prodotto non è supportata da un limite di provenienza delle carni. Il fatto che si tratti di una Igp e non di una Dop non importa al consumatore che non è garantito su questo aspetto importante. Se è encomiabile che tra gli ingredienti non ci siano gli zuccheri, è grave che siano permessi i nitrati ed è ancora più grave che i nitrati e i nitriti siano indicati in modo categorico, ovvero come fossero obbligatori. Per fortuna c'è chi interpreta diversamente e non mette i nitriti.

SALAME BRIANZA DOP

La matrice industriale di questo disciplinare è più che evidente, così come è totalmente mortificata la straordinaria e storica tradizione salumiera del territorio, che ha visto nascere alcune delle industrie familiari (oggi non più nelle stesse mani e i fondatori si rivolteranno nella tomba per come viene demolito il buon nome di famiglia) che hanno reso famosi nel mondo i salami italiani. Tali famiglie, così come gli artigiani brianzoli, non si sognavano neppure di usare il budello artificiale, né tantomeno gli zuccheri. Invece questo disciplinare consente praticamente tutto, compresi i nitrati, creando un limite serio soltanto nella provenienza e razza delle carni ma non nella loro alimentazione. Tuttavia una volta qui il salame non solo si faceva solo in inverno ma con maiali nati prima dell'inverno precedente, ovvero con non meno di 14-15 mesi, non di soli 9 mesi e di peso di 160 kg. Nella tradizione familiare, infine, il salame brianzolo era spesso un tantino speziato e poteva contenere percentuali di carne magra bovina. Questo disciplinare non solo non tutela un'antica tradizione che, invece, una DOP avrebbe lo scopo di preservare, non solo toglie spazio vitale agli artigiani veri, ma mina la salute del consumatore, considerati, oltretutto, limiti minimi irrilevanti per i tempi di stagionatura.

SALAME CREMONA IGP

La matrice industriale di questo disciplinare è

più che evidente e non si capisce a cosa serva un disciplinare, visto che gli unici veri limiti imposti sono le dimensioni e, per fortuna, almeno il budello naturale. Per il resto sono consentite tutte le scorciatoie "moderne", sono addirittura indicati i nitrati e non i meno tossici nitrati, ed è consentito un ampio territorio di produzione in aree che nulla hanno a che vedere con quella cremonese d'origine. La cosa è, oltretutto, in aperta contraddizione con una lunghissima e dettagliata descrizione delle caratteristiche pedoclimatiche del territorio vero d'origine con l'esplicita affermazione che solo con queste condizioni sarebbe possibile ottenere un salame corrispondente alle caratteristiche da proteggere. In conclusione, anche in questo caso viene mortificata un'antichissima tradizione di abilità ataviche insieme a nomi di famiglie che hanno reso famose in mezzo mondo la norcineria cremonese con aziende finite in altre mani a cui ora è consentito diffondere roba dozzinale e assai poco sana sfruttando la illustre nomea di un territorio e delle sue genti.

SALAME FELINO IGP

Questo disciplinare amplia a tutta la provincia la produzione tipica del paese di Felino, e questo non sarebbe grave. È invece molto grave che vengano ammessi zuccheri, antiossidanti e soprattutto i nitrati. Oltretutto anche i nitrati sono ammessi in dosi estremamente elevate, addirittura superiori alle dosi massime della normativa europea (e francamente non comprendiamo come sia possibile se non per il prodotto commercializzato freschissimo, di fatto impossibile). Un disciplinare di evidente ispirazione industriale che umilia la straordinaria tradizione del Parmense in fatto di salumi dolci e poco grassi e che è esattamente il contrario, per serietà e strategia, di quel disciplinare storico del territorio che dovrebbe essere un esempio positivo per tutti: il Parmigiano-Reggiano. Come in quasi tutti i disciplinari di salami, l'età minima e il peso minimo di macellazione del maiale segue quella, assurda e antistorica (voluta dall'industria peggiore e dagli allevatori intransigenti che disprezzano il benessere animale)



del disciplinare del Prosciutto di Parma, per fortuna seppure in parte oggetto di proposta di modifica nel 2019. Per il salame Felino questi limiti sono ancora più assurdi che per il prosciutto e ben lontani dalla nobilissima tradizione di eccellenza di Felino, oggi di fatto pressoché scomparsa.

SALAME PIACENTINO DOP

Questo disciplinare definisce abbastanza bene la tipologia storica del Salame Piacentino, pur indicando percentuali di sale mediamente più alte dell'effettivo uso artigianale attuale. Pone dei limiti corretti sia sull'effettiva area di produzione sia sulla provenienza storica delle carni. Purtroppo, oltre a definire un'età (9 mesi) minima dei maiali per nulla corrispondente alla tradizione, che li vuole di oltre 13-14 mesi, non solo consente ma addirittura imporrebbe l'aggiunta di zuccheri e sali della vitamina C, che non rientrano per nulla nella tradizione e alterano la "pulizia" di gusto e la particolare digeribilità caratteristiche di questo salame che dovrebbe essere pregiato ma che ormai lo è solo di rado. Né è possibile lo sia se si fregia della DOP rispettandone integralmente le regole, ovvero maiali così leggeri (massimo 160 kg + 10%, quindi 176 kg), presenza di nitriti e zuccheri, utilizzo di starter.

SALAME PIEMONTE IGP

L'unico dato positivo di questo disciplinare è l'imposizione dell'utilizzo nell'impasto di vini rossi autoctoni piemontesi, in quanto proprio un certo sentore di vino è la caratteristica organolettica che lo dovrebbe diversificare. Purtroppo per il resto riporta i gravissimi difetti dei disciplinari di altri salami elaborati in precedenza (Brianza, Cremona ecc ecc) che ha scopiazzato: caratteristiche di alimentazione, peso minimo ed età minima dei maiali, presenza di inutili e dannosi additivi e di zuccheri. Quindi la conclusione è sempre la stessa: non tutela la tradizione norcina piemontese a danno degli artigiani e della salute dei consumatori, oltre che del loro palato.

SALAME S.ANGELO IGP

Questo disciplinare ha di molto positivo un ben chiaro ed esplicito limite negli ingredienti permessi, escludendo i nitriti, gli zuccheri e via dicendo: solo carni, sale, pepe e salnitro. Inoltre impone che i tagli contenuti rappresentino in percentuale corretta tutte le parti del maiale, comprese quelle pregiate e descrive bene le caratteristiche dell'impasto. Ci lascia tuttavia perplessi, nonostante sia una IGP e non una DOP, per la scelta di utilizzare maiali rosa di provenienza di qualsiasi paese della UE: infatti la necessità di tutelare questo salame era sorta dalla necessità, ancora più impellente, di tutelarne la materia prima originaria, ovvero il Suino Nero dei Nebrodi. Il non imporlo nel disciplinare ne rende ancora più difficile il recupero.

SALAME DI VARZI DOP

Nel sito del MIPAAF ci sono sia il disciplinare dalla LEGGE 30 maggio 1989 n.224 sia il regolamento successivo. Se la stretta delimitazione dell'area produttiva è positiva, non è abbastanza limitata l'area di provenienza dei suini: Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna. Eppure quella attuale è sempre meglio che nel disciplinare originale del 1989 che comprendeva l'assurda dicitura "o da altre zone a tipica vocazione per allevamento di suini" (ovvero mezza Italia e oltre) aggiunta alla citazione sicuramente molto corretta delle province di Pavia, Piacenza e Alessandria. La fama del Varzi nasce, infatti, dall'uso di parti nobili non sottratte per la produzione di prosciutti: se le carni provengono dall'Emilia Romagna, dove invece il prosciutto è il prodotto base, questa caratteristica basilare non c'è più, tant'è vero che il disciplinare elenca i tagli utilizzabili con il verbo "possono", per cui si rispetta ugualmente il disciplinare anche non utilizzando la coscia e gli altri tagli più nobili. Come in quasi tutti i disciplinari di carni di maiale trasformate, il limite minimo di peso del maiale - 150 kg - è troppo basso. Ancora più grave è che sia consentito l'utilizzo dei nitriti, mentre è stravagante venga indicato il sodio nitrato quando, invece, è d'uso comune il nitrato di potassio. Di fatto pare non ci badi nessuno, ma seguendo la lettera del disci-

plinare sarebbero illegali quasi tutti i Varzi in commercio contenenti perlappunto E252 (nitrato di potassio).

SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA IGP

(con rettifica successiva)
Non solo il disciplinare è addirittura assurdo, ma è assurda l'esistenza stessa di una simile denominazione. Intanto è un vero e proprio falso "culturale"! Salamini così descritti appartengono alle tradizioni del Nord, dalla Toscana in giù il prodotto è molto diverso, soprattutto ha profumo e gusto tutt'altro che dolci e delicati. A essere precisi la descrizione rappresenta soprattutto la tradizione piemontese, lombarda ed emiliana, perché nel Nord Est di solito i salamini hanno un impasto con il grasso avvolgente la parte magra e i granelli sono meno distinti. Poi a che serve? Oltre a non rappresentare nulla, permette invece tutto: zuccheri, derivati del latte, budello artificiale, nitriti, antiossidanti sintetici... Ci siamo sempre domandati chi ha avuto una così brillante pensata... E purtroppo la risposta è facile e si tratta di una vera e propria truffa perché è un falso.

SALSICCIA DI CALABRIA DOP

Il disciplinare parte bene limitando le aree di allevamento e produzione, inoltre descrive bene il prodotto secondo l'effettiva tradizione. Così come è abbastanza buona la parte relativa all'alimentazione dei maiali, ben diversa da quella indicata nei disciplinari dei salami del nord. Peccato che poi ci ritroviamo con i medesimi "falsi" culturali e le medesime regole a misura dell'industria più becera in contraddizione con la tipica artigianalità della norcineria calabrese che non ha mai usato neppure il salnitro e ha sempre ucciso maiali ben maturi seppure spesso più leggeri, per razza e attitudine all'allevamento semibrado: macellazione all'ottavo mese, antiossidanti sintetici, zuccheri e nitriti. Nulla a che vedere con il prodotto autentico.

SOPPRESSATA DI CALABRIA DOP

Come per la salsiccia, il disciplinare parte bene limitando le aree di allevamento e produzione, inoltre descrive bene il prodotto

secondo l'effettiva tradizione. Così come è abbastanza buona la parte relativa all'alimentazione dei maiali, ben diversa da quella indicata nei disciplinari dei salami del nord. Il fatto che poi ci ritroviamo con i medesimi "falsi" culturali e le medesime regole a misura dell'industria più becera in contraddizione con la tipica artigianalità della norcineria calabrese è molto più grave che per la salsiccia perché un prodotto che dovrebbe rappresentare il salume pregiato del dì di festa viene dequalificato sul mercato in vaso da sopressate a prezzo bassissimo e pessime perché ottenute da carni di animali giovanissimi la cui salagione è resa possibile solo grazie all'abuso di nitriti, antiossidanti e zuccheri. Pertanto un salame per tradizione particolarmente sano e digeribile diventa quanto di peggio dal punto di vista nutrizionale e assume un gusto appiattito, stucchevole e finto.

SOPRESSA VICENTINA IGP

A confronto di molti altri disciplinari, che permettono di tutto, il fatto che siano consentiti - addirittura imposti se si legge in modo letterale il testo - gli zuccheri (in dose molto bassa) e gli starter sembrerebbe un peccato assai meno grave. È positiva, oltre all'esclusione dei nitriti, la limitazione ad allevamenti e aziende produttrici collocate nel territorio provinciale. Purtroppo, però, l'insieme del disciplinare, a cominciare da una alimentazione dei suini troppo permissiva, mostra la tendenza a una standardizzazione spinta del prodotto e a privilegiare gli allevamenti intensivi ben lontani da un autentico rispetto del benessere animale. Ciò è grave perché è proprio in provincia di Vicenza, in particolare verso le Valli del Pasubio, dove la Sopressa è sempre stata più rustica, artigianale, con profumi gradevoli di cantina dovuti alla fermentazione spontanea dovuta a microrganismi autoctoni, caratteristica in gran parte persa con l'utilizzo degli starter e di ambienti non naturali troppo sanitizzati. Di fatto i sapori autentici della storica Sopressa vicentina sono scomparsi se non ci limitiamo al prodotto di pochi artigiani che non aderiscono alla DOP.

