



COMUNE DI CREMA

Provincia di Cremona

Commissione Comunale per la De.Co.



DENOMINAZIONE	La Denominazione Comunale, DE.CO. “Salame Nobile Cremasco” è riservata esclusivamente al prodotto di salumeria insaccato e stagionato crudo, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nella presente scheda identificativa.			
CARATTERISTICHE	Il Salame Nobile Cremasco è prodotto utilizzando le parti più nobili della carne magra del maiale, sapientemente unite al grasso di gola e pancetta. Gusto avvolgente e morbido, pastoso nonostante la lunga stagionatura, con le parti magre e grasse unite in buona armonia, per un gusto dolce, mai acido, leggermente speziato e vinoso, a ricordare la concia, leggera e ben equilibrata di sale.			
PROVENIENZA, ALLEVAMENTO, ETA'	I maiali sono nati in Italia, geneticamente da razze italiane compatibili con quelle presenti nel Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante. Sono allevati in aziende situate nei quarantotto Comuni dell'Area Omogenea Cremasca, nel pieno rispetto delle norme che riguardano l'alimentazione e il benessere animale. Alimentazione e tecniche di allevamento sono finalizzate ad ottenere un tradizionale suino pesante che viene macellato dopo aver superato i dodici mesi di età, certificata o da autocertificare da parte dell'allevatore.			
ZONA DI PRODUZIONE: MACELLAZIONE LAVORAZIONE STAGIONATURA	<div>I quarantotto Comuni del territorio cremasco</div> <table><tr><td>Agnadello Bagnolo Cremasco Capralba Camisano Campagnola Cremasca Capergnanica Casale Cremasco Vidolasco Casaletto Ceredano Casaletto di sopra Casaletto Vaprio Castelgabbiano Castelleone Chieve Credera Rubbiano Crema Cremosano Cumignano sul naviglio Dovera Fiesco Genivolta Gombito Izano Madignano Monte Cremasco</td><td>Montodine Moscazzano Offanengo Palazzo Pignano Pandino Pianengo Pieranica Quintano Ricengo Ripalta Arpina Ripalta Cremasca Ripalta Guerina Rivolta d'Adda Romanengo Salvirola Sergnano Soncino Spino d'Adda Ticengo Torlino Vimercati Trescore Cremasco Trigolo Vaiano Cremasco Vailate</td></tr></table>		Agnadello Bagnolo Cremasco Capralba Camisano Campagnola Cremasca Capergnanica Casale Cremasco Vidolasco Casaletto Ceredano Casaletto di sopra Casaletto Vaprio Castelgabbiano Castelleone Chieve Credera Rubbiano Crema Cremosano Cumignano sul naviglio Dovera Fiesco Genivolta Gombito Izano Madignano Monte Cremasco	Montodine Moscazzano Offanengo Palazzo Pignano Pandino Pianengo Pieranica Quintano Ricengo Ripalta Arpina Ripalta Cremasca Ripalta Guerina Rivolta d'Adda Romanengo Salvirola Sergnano Soncino Spino d'Adda Ticengo Torlino Vimercati Trescore Cremasco Trigolo Vaiano Cremasco Vailate
Agnadello Bagnolo Cremasco Capralba Camisano Campagnola Cremasca Capergnanica Casale Cremasco Vidolasco Casaletto Ceredano Casaletto di sopra Casaletto Vaprio Castelgabbiano Castelleone Chieve Credera Rubbiano Crema Cremosano Cumignano sul naviglio Dovera Fiesco Genivolta Gombito Izano Madignano Monte Cremasco	Montodine Moscazzano Offanengo Palazzo Pignano Pandino Pianengo Pieranica Quintano Ricengo Ripalta Arpina Ripalta Cremasca Ripalta Guerina Rivolta d'Adda Romanengo Salvirola Sergnano Soncino Spino d'Adda Ticengo Torlino Vimercati Trescore Cremasco Trigolo Vaiano Cremasco Vailate			
CARATTERISTICHE DA FRESCO	Aspetto esterno: forma cilindrica con budello umido e lucente, con diametro non inferiore a 70/80 mm e non superiore a 90 mm. Il peso non sia inferiore al chilogrammo.			

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO	<p>E' costituito dall'impasto di carne suina fresca, ottenuta da uno o più suini, disossata e snervata, ottenuta dai seguenti tagli: per la parte magra coppa, spalle, cosce, lonze e filetti, mentre per la parte grassa, il grasso nobile proveniente dalla pancetta e dalla gola. Il rapporto tra il magro e il grasso sarà indicativamente di settanta e trenta.</p> <p>Altri ingredienti ammessi sono: aglio pestato e macerato in vino rosso, sale, pepe nero spezzato, spezie. Divieto di usare addensanti, farine e derivati dal latte.</p> <p>Conservanti a norma di legge.</p>
METODO DI PRODUZIONE	<p>La separazione e la mondatura dei vari tagli di carne utilizzati avviene manualmente. Il diametro della piastra del tritacarne ha un calibro da sei a otto millimetri.</p> <p>La parte esterna del salame, il budello, che ha la funzione di trattenere l'impasto e dare forma al salame, deve essere esclusivamente un budello naturale, legato con spago naturale.</p> <p>La stagionatura avviene nei luoghi preposti alla produzione, i 48 Comuni del Cremasco, per almeno 90 giorni.</p>
CONFEZIONAMENTO	<p>Il salame crudo denominato "SALAME NOBILE CREMASCO" DE.CO. è commercializzato tale quale o confezionato sotto vuoto in conformità alla normativa vigente che riguarda aspetti igienico sanitari e commercio di prodotti alimentari.</p>
ETICHETTATURA	<p>L'etichetta sul prodotto confezionato deve riportare</p> <ul style="list-style-type: none"> • De.Co. Denominazione Comunale di Origine del Comune di Crema • la scritta ben evidenziata "Salame Nobile Cremasco" • il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice • il logo ufficiale De.Co. <p>rispettando altresì la normativa comunitaria, nazionale, o regionale in materia di etichettatura.</p>
RIFERIMENTI STORICI E LEGAME CON L'AMBIENTE CREMASCO	<p>Nel significato più generico e attuale del termine, la parola salame indica un composto di magro e di grasso, conciato con il sale, spezie ed aromi, quindi insaccato, stagionato in tempi e maniere diverse, e, in tavola, consumato così com'è. Storicamente si è arrivati al salame dopo l'ancestrale modo di conservare sotto sale la carne. La salagione delle carni era ai tempi essenziale per mantenere più a lungo i cibi e superare gli alterni cicli di intemperie e cattive stagioni, guerre e carestie.</p> <p>Poi è nato "il salame", maniere e modi diversi di insaccare e conservare, ma un'unica origine, la società contadina che vede nell'allevamento del suino fonte integrativa di sostentamento e nel salame crudo una forma di approvvigionamento alimentare, ricco di calorie e proteine.</p> <p>Popolare alimento, sostentamento ed orgoglio delle famiglie contadine, il Salame Nobile è ancora oggi nel Cremasco uno degli alimenti più amati, attorno cui si stringono in amicizia famiglie e amici.</p> <p>Il legame con il territorio cremasco è dimostrato dalla presenza continua e ben radicata del prodotto nella cultura alimentare delle famiglie, partecipata presenza in sagre e manifestazioni gastronomiche del territorio. Ricorrente nella proposta gastronomica di ristoranti e trattorie, concorre alla formazione di fatturato in tante piccole e medie aziende cremasche, magari a conduzione familiare, che allevano e macellano, producono, stagionano, commercializzano salami e salumi, consentendo così anche facile tracciabilità del Salame Nobile Cremasco.</p> <p>Il passaggio dalla produzione familiare a quella artigianale, e poi a quella industriale, vede tuttavia ancora oggi in tante famiglie cremasche, l'usanza di avere per uso domestico propri salami, affidandosi al momento della macellazione alla esperienza di norcino professionista.</p>

	<p>Nella Pianura Padana e in terra cremasca, l'allevamento di suini è progressivamente aumentato con l'espandersi delle coltivazioni di erba e fieno, cereali e mais, elementi che forniscono alimento a suini e a vacche da latte, integrandosi così, perfettamente, con le industrie casearie e il siero del latte, sottoprodotto di lavorazione ma ottimo alimento per i suini.</p> <p>Il territorio poi, con alto tasso di umidità, autunni e inverni umidi e nebbiosi, primavere temperate e piovose, estati calde con piogge brevi e intense, ha sempre favorito la produzione, la stagionatura e il commercio del Salame Cremasco, conferendo al prodotto finale morbida dolcezza, pastosità e leggere note aromatiche.</p> <p>Tutto questo però non avrebbe consentito al Salame Cremasco di raggiungere alti livelli qualitativi e consolidata reputazione, se non fosse intervenuta mano d'opera qualificata, uomini che hanno saputo mantenere nel tempo sapienza e maestria, tecniche di preparazione e stagionatura, essenziali e tipiche del "nobile insaccato", un salame elaborato con tutte le parti nobili dell'animale, le migliori dal punto di vista organolettico, compatte ma tenere e saporite, tagli che, pur dopo lunga stagionatura, sanno mantenere profumo, gusto e sapore prettamente naturale.</p> <p>Se vogliamo sintetizzare e riassumere si dica che per il Salame Nobile Cremasco occorre "cura, rispetto e soprattutto, paziente attesa".</p>
--	---