

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL SALAM DE LA BERGAMASCA

Art. 1 Denominazione

Il nome *Salame bergamasco*, o il termine dialettale *ol Salàm de la bergamasca*, è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione del *Salame bergamasco* è rappresentata esclusivamente dal territorio della provincia di Bergamo, come meglio individuato nella cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Materia prima e ingredienti

I suini devono rispondere alle caratteristiche stabilite dal disciplinare del prosciutto di Parma (L. 13/2/1990).

La materia prima utilizzata per la produzione del *Salame bergamasco* deve provenire dai seguenti tagli di carne:

Tagli di carne convenzionali	Percentuale
parte magra (coscia, spalla, coppa)	72-82%
parte grassa (sottogola o pancettone)	18-28%

Tagli di carne facoltativi	Percentuali
coppa	massimo 20% come parziale sostituto dei tagli obbligatori

Altri ingredienti	Dosi per 10 kg	Tolleranze
vino rosso	massimo 50 ml	
sale marino raffinato	q.b.	
aglio fresco o granulato	massimo 5 g	
pepe nero mezza grana	massimo 10 g	
spezie (es. noce moscata, semi di coriandolo, chiodi di garofano, cannella, pimento, macis, ecc.) a discrezione	massimo 10 g	
zuccheri (destrosio, fruttosio, saccarosio)		

Sono ammessi coadiuvanti tecnologici (*starter* microbici).

L'uso di additivi è consentito nei limiti di legge, escluse le sostanze idroritendenti e addensanti.

E' vietato l'uso di proteine del latte.

3.2 Metodo di produzione

Si descrive, a titolo di esempio, il metodo di preparazione per l'ottenimento del prodotto.

3.2.1 Operazioni preliminari

I vari tagli di carne vengono disossati, mondati, snervati e porzionati grossolanamente per facilitare le successive operazioni di tritatura.

L'aglio fresco viene pelato, quindi pestato nel mortaio e lasciato macerare nel vino rosso.

Il budello viene prima ripulito con acqua tiepida, quindi disinfettato immergendolo in una soluzione di aceto, eventualmente addizionato con acqua.

Il sale, il pepe, le spezie e gli eventuali additivi possono essere miscelati tra loro ottenendo un'unica soluzione che sarà aggiunta durante la fase di impastatura.

3.2.2 Tritatura ed impastatura

I vari tagli di carne, precedentemente selezionati, vengono sottoposti a macinatura nel tritacarne, utilizzando stampi con fori di diametro compreso tra 7-8 mm.

Terminate le operazioni di tritatura l'impasto viene addizionato con gli altri ingredienti e miscelato fino ad ottenere un composto omogeneo.



3.2.3 Insaccatura e legatura

L'impasto così ottenuto viene insaccato, utilizzando budelli naturali di suino, quindi legato a mano con spago.

3.2.4 Asciugatura e stagionatura

L'asciugatura varia da 5 a 10 giorni, ad una temperatura progressivamente decrescente da 24°C a 13°C e umidità relativa adeguata.

La stagionatura non è inferiore a 40 giorni dall'insacco.

Durante l'intero periodo la temperatura è compresa tra 8 e 15°C, ed il livello di umidità tra l'80% e il 90%.

3.2.5 Conservazione

Il prodotto si conserva in locali freschi e asciutti con un buon ricambio d'aria.

Durata massima della conservazione: 18 mesi.

3.3 Caratteristiche fisiche del prodotto

Forma: cilindrica, con diametro uniforme superiore a 7 cm.

Peso: minimo 1000 g all'insacco.

Aspetto esterno: il prodotto si presenta ricoperto da muffe uniformi sul budello di colore bianco, bianco/grigio, fino al verde più o meno intenso, sviluppate naturalmente durante il processo di stagionatura.

Aspetto interno: pasta compatta e grasso ben amalgamato alla carne; il colore è rosso non tendente all'aranciato né troppo vivo.

Consistenza: pastosa, più compatta con l'aumentare del periodo di stagionatura; la fetta al taglio non deve sgranarsi.

Lunghezza: minima 25 cm.

3.4 Confezionamento

Il *Salame bergamasco* viene immesso al consumo intero o affettato. In quest'ultimo caso le operazioni di affettazione del *Salame bergamasco* devono essere effettuate in modo che risulti ben evidente il marchio preventivamente apposto dal produttore sul sigillo o etichetta posti all'estremità del prodotto.

Il *Salame bergamasco* può essere confezionato anche sottovuoto o in atmosfera modificata.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sul sigillo o etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- Il nome *Salame bergamasco* o la variante dialettale *ol Salàm de la bergamasca*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo.

La designazione *Salame bergamasco* o la variante dialettale *ol Salàm de la bergamasca* sono in traducibili.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'Organismo di Controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.



ULTERIORI DATI TECNICI

Si riportano di seguito alcune ulteriori specifiche tecniche del processo produttivo tradizionale del Salame bergamasco (o ol Salam de la bergamasca). Queste, pur non rientrando tra i requisiti assoggettabili a controllo, possono tuttavia rappresentare un utile punto di riferimento per i produttori al fine del miglioramento della qualità complessiva del prodotto, nonché una indicazione per un eventuale percorso di riconoscimento DOP/IGP.

Le specifiche sono indicate precedute dai punti del disciplinare ai quali sono riferite.

3.2.1 Operazioni preliminari

Dopo essere stata rafilata, la carne viene porzionata e lasciata raffreddare per 24 ore ad una temperatura compresa tra 0 e 4°C.

3.2.2 Tritatura ed impastatura

Si consiglia di effettuare le operazioni di tritatura per un tempo massimo di 5 minuti.

Al termine dell'impastatura le componenti grasse devono risultare miscelate a quelle magre fino al limite della smelatura.

3.2.3 Insaccatura e legatura

Tra le operazioni di insaccatura e legatura può essere previsto un intervallo di massimo 12 ore alla temperatura di 0-4°C: questa fase di riposo permette di conferire maggiore consistenza all'impasto, agevolando le successive operazioni di legatura.

Lo spago impiegato deve avere un diametro di 2,8 mm.

3.2.4 Asciugatura e stagionatura

Al termine del periodo di asciugatura il prodotto si presenta completamente asciutto, con una leggera patina grigio-verde di colore via via più intenso al termine della stagionatura.

3.2.5 Conservazione

Una cantina fresca, non troppo asciutta e con un buon ricambio d'aria è il luogo ideale per conservare il prodotto. In queste condizioni ottimali può essere mantenuto per oltre un anno. Una volta tagliato conservare nella parte bassa del frigorifero.

Caratteristiche organolettiche

Sapore: delicato, caratteristico della carne, con un retrogusto dolce-salato.

Aroma: leggermente profumato d'aglio con un retrogusto di vino. L'aroma delle spezie e del vino comunque non devono prevalere sul gusto e sull'aroma della carne.

Strumenti di lavorazione

La lavorazione della *Salame bergamasco* necessita dei macchinari comunemente impiegati nei laboratori di trasformazione delle carni, non segnalando l'utilizzo di strumenti particolari.

La lavorazione del prodotto si caratterizza, tuttavia, per la presenza di una buona dose di manualità, in particolare durante tutte le operazioni preliminari sulla materia prima (rafilatura, denervatura, scotennamento dei lardi e porzionatura), nella pestatura dell'aglio nel mortaio e nella preparazione del budello, conferendo al prodotto finale un elevato valore di artigianalità.

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

Nel significato più generico del termine, la parola *salame* indica un composto di magro e di grasso, conciato con il sale, spezie ed aromi, quindi insaccato, stagionato e consumato così com'è. La semplicità della preparazione ha dato modo di produrre numerose varianti e tipologie di salami, ognuno diverso per le caratteristiche della materia prima, degli ingredienti, dei dosaggi, e dei tempi di stagionatura ed eventualmente cottura. L'unica cosa che riesce ad accomunare queste diverse produzioni è la loro origine, fortemente legata ad una società contadina che conosceva la tecnica di salagione delle carni come l'unico rimedio per mantenere più a lungo i cibi, e così superare gli alterni cicli di carestie che scandivano le stagioni di un tempo.

Le origini del *Salame bergamasco*, da alcuni definito simbolo della gastronomia locale: tutta sostanza e poca apparenza, si perdono nella società rurale contadina delle sue vallate. Risulta pertanto difficile stabilire una reale data di inizio di questa produzione, anche a causa della scarsità di materiale bibliografico sull'argomento: il legame con il territorio è tuttavia dimostrato dalla presenza del prodotto nella cultura alimentare e dalla spiccata vocazione che la popolazione locale dimostra nella lavorazione e trasformazione delle carni, così come dei formaggi, ed altri prodotti testimonianza di una società rurale e contadina.

Sebbene il 1900 segni il trapasso dalla produzione familiare a quella artigianale e quindi industriale, sopravvive nelle vallate bergamasche un'altra realtà fortemente legata alla tradizione che vede nell'allevamento suino familiare una forma integrativa di sostentamento e di approvvigionamento alimentare. In alcune famiglie esiste tuttora l'usanza di allevamento domestico del maiale affidandosi, al momento della macellazione, alla propria esperienza o a quella di un norcino professionista. Nella tradizione locale il maiale (*ol cì* in dialetto bergamasco) è ucciso una volta l'anno, generalmente nel mese di dicembre, e nello stesso giorno viene consumato l'ultimo salame dell'anno precedente, generalmente il più grosso perché la sua pezzatura lo rende conservabile più a lungo.

La materia prima impiegata per la preparazione artigianale e/o industriale del *Salame bergamasco* proviene da allevamenti della provincia localizzati nelle zone di bassa pianura: il 90% dei capi sono ibridi, cioè ottenuti dall'incrocio con varie razze, mentre il restante 10% appartiene a due razze di origine straniera, la *Large White* e *Landrace*. Le razze autoctone sono da considerarsi totalmente scomparse. L'età alla macellazione deve essere di almeno 10 mesi ed il peso superiore a 160 Kg, in modo da garantire la giusta consistenza della carne, determinante per un corretto processo di maturazione e di stagionatura.

Caratteristica degli allevamenti suinicoli bergamaschi è la loro localizzazione in prossimità dei caseifici, cosa che consente di alimentare i maiali con scarti della lavorazione dei formaggi, oltre che con castagne e ghiande che contribuiscono a rendere la carne particolarmente saporita.

Altri fattori che legano il prodotto alla zona d'origine sono individuati nelle caratteristiche climatiche: sebbene dalle indagini condotte sul territorio non siano emersi studi scientifici atti a comprovare la relazione con i fattori geografici e climatici locali, i produttori di *Salame bergamasco* affermano che il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche, anche fino ad un anno dal momento della lavorazione, solo se conservato nella zona di produzione mentre, al contrario, il periodo di conservabilità tende a ridurre se commercializzato fuori della provincia.

Un breve accenno alla situazione socio-economica che fa da sfondo alla produzione di *Salame bergamasco* evidenzia una realtà composta da piccoli e medi salumifici molti dei quali a conduzione familiare. Alcuni di essi affiancano alle attività di macellazione anche quelle di allevamento suino, consentendo una facile gestione della tracciabilità del prodotto. La mano d'opera è di provenienza locale e selezionata in base a requisiti di specializzazione.

Il *Salame bergamasco* viene immesso al consumo dalle ditte produttrici unicamente intero; la porzionatura (10% del mercato totale) viene effettuata direttamente nel punto vendita.

Il prodotto si consuma principalmente come antipasto oppure assieme al pane, tagliato a mano, in fette di spessore non maggiore di 4 mm. Negli ultimi anni si è diffusa tra i consumatori la preferenza per un prodotto di consistenza morbida, meno stagionato, immesso al consumo a partire da 2 mesi di stagionatura.

Prima delle operazioni di affettatura, si consiglia di pulire il budello con un panno umido per eliminare le muffe che si sviluppano naturalmente durante la stagionatura.

La ricerca condotta sul campo ha segnalato la presenza, nel comune di Ubiale di Clanezzo (BG), di un piatto tipico a base di *Salame bergamasco*, unito alla polenta ed alla panna da cucina.

Si segnala la Sagra del Salame nostrano di Ghisalba (dal 2000). Il prodotto è comunque presente in ogni manifestazione folcloristica ed enogastronomica locale, assieme agli altri prodotti tipici della gastronomia: casoncelli, polenta e formaggi di alpeggio.