



Salame Cremona IGP, il salame morbido al profumo di aglio

di Alice Bignardi

Ultima Modifica: 12/09/2019

FOTO DAVIDE MAGRI

Il salame Cremona IGP si spella dal suo budello naturale e si taglia a fette dritte e spesse. Ovviamente, si mangia con le mani. Poi, si conserva sul ripiano basso del frigorifero e, quando lo si vuole mangiare, gli si taglia via la prima fetta e si ricomincia.

Indice



1. Le caratteristiche del Salame Cremona IGP
2. Il Consorzio di tutela
3. Gli obiettivi del Consorzio
4. La carne
5. La produzione
6. La conservazione
7. Le ricette e gli abbinamenti
 - 7.1. Cavatelli con pasta di salame, ricotta e uva

Le caratteristiche del Salame Cremona IGP

Non bisogna metterci troppo a consumarlo, perché dopo un paio di mesi il salame si indurisce e la **morbidezza** è proprio la **caratteristica numero uno del salame Cremona IGP**. La caratteristica numero

due, invece, riguarda il suo sapore, si tratta di un **salame morbido** e dolce. Il pepe, il vino e l'aglio sono gli ingredienti che conferiscono al Salame Cremona IGP il suo gusto particolare. È a **Monticelli d'Ongina**, una cittadina che si trova a 10 Km da Cremona, dall'altro lato del Fiume Po, che viene prodotto l'**aglio bianco** che insaporisce il salame e lo conserva. L'**aglio**, infatti, **fa da conservante naturale**.

Il Consorzio di tutela

Costitutosi nel 1995, il **Consorzio** ha ottenuto l'indicazione IGP per il Salame Cremona nel 2007. Di fatto, la produzione del salame Cremona nasce nelle cascine, con metodi di produzione che sono sempre stati diversi di famiglia in famiglia. Oggi, il disciplinare si assicura che vengano rispettate determinate caratteristiche e i tempi di maturazione di ogni pezzo, ma anche che **il salame Cremona resti un prodotto artigianale** e, di conseguenza, che ogni salame sia anche sempre dagli altri. La pezzatura, la gestione del clima nelle sale di maturazione del salame, la spazzolatura delle muffe che preservano e fanno maturare il prodotto e molti altri fattori influiscono sul gusto di ogni singolo salame.

Gli obiettivi del Consorzio

Come ha spiegato il **Presidente del Consorzio Fabio Tambani** alla conferenza di presentazione della **Festa del Salame di Cremona** "L'obiettivo principale del Consorzio riguarda la tutela del consumatore", ma ce ne sono altri a medio-lungo termine che riguardano temi come le esportazioni all'estero: "Il **salame Cremona è un prodotto di nicchia** e noi **vorremmo arrivare all'estero** non con un solo prodotto, ma **con un paniere** che comprenda, oltre al salame Cremona IGP, anche altri prodotti tipici provenienti dalla stessa zona, come il Grana Padano, il Provolone Valpadana, l'aceto balsamico, la mostarda e il cioccolato. Cremona eccelle già nella filiera lattiero casearia, anche per quanto riguarda le esportazioni all'estero, noi vorremmo sfruttare questa forza, creare un sistema di prodotti tipici della zona e inserirvi anche il salame Cremona IGP".

La carne

I tagli di carne suina con cui si produce il salame Cremona IGP sono vari e pregiati. Si tratta, infatti, di un **mix di trito di lardo, rifilatura di prosciutto** (ovvero ciò che della coscia non viene usato per fare i prosciutti) e **spalla**. I suini da cui proviene la carne con cui si produce questo salame sono della razza di suino pesante padano. Si tratta degli stessi **animali del circuito DOP** con cui si producono sia il Prosciutto di Parma che il San Daniele. La macellazione della carne è media, il trito non è fine come quello del salame Milano, né grossolano come quello dei tipici salami del Sud Italia. La presenza di grassi è piuttosto alta, raggiunge un livello del 30%, ma è proprio questa la componente che rende morbido il salame Cremona. Diciamo che si tratta di una % simile a quella del salame Milano, mentre un **salame Felino** è leggermente più magro e un salame del Veneto è leggermente più grasso.

La produzione

Il processo di produzione del Salame Cremona, se vuole avere il marchio IGP, è **uguale per tutti i produttori associati**. Una volta **tritare le carni, speziate e messe nel budello** naturale, il salame viene **legato e appeso**. A quel punto passerà in sale diverse con umidità e temperature diverse per le **fasi di asciugatura e stagionatura**. Per curiosità, l'umidità ideale per la stagionatura dei salami dovrebbe stare in un range che va dal 76/77% all'86/87%, la temperatura dovrebbe sempre restare tra i 12/13 gradi. Dopo 8/10 giorni di stagionatura (si tratta di 2/4 mesi, a seconda della grandezza del salame), si iniziano già a creare le **muffe bianche** che favoriscono il processo e proteggono il salame da agenti esterni. Una volta prodotto, è consigliabile consumare il salame entro un paio di mesi, perché oltre quel lasso di tempo potrebbe perdere molta della sua pastosità e morbidezza.

La conservazione

Una volta iniziato il salame, l'ideale sarebbe quello di **metterlo sottovuoto**; ma se si ha intenzione di finirlo nell'arco di un mese, può semplicemente essere riposto **senza neanche essere coperto su un ripiano basso del frigorifero**. L'importante sarà tagliare via la prima fetta ogni volta. Il salame **potrebbe**

anche essere congelato, ma comunque **non resisterà più di un anno**, perché il grasso, al freddo, rancidisce e ormai sappiamo che il salame ne è composto per un terzo. I metodi delle nonne, che cospargevano il salame di strutto o burro, rischiano di essere inutili e di modificarne il sapore.

Le ricette e gli abbinamenti

Il salame Cremona IGP si consuma al meglio **tagliato a fette dritte e spesse** da solo e al massimo **accompagnato da un bicchiere di Lambrusco**. Ovviamente, consumato **con del pane** è buono nella sua semplicità. Per fare una **ricetta con il salame**, si può prendere la **pasta di salame** e farne un **risotto** (**qui tutti i consigli per prepararlo al meglio**) o dei primi piatti semplici e veloci da fare, come i cavatelli con pasta di salame, ricotta e uva.

Cavatelli con pasta di salame, ricotta e uva

Ingredienti per quattro persone:

- 320 g di cavatelli
- 160 g di pasta di salame
- 100 g di ricotta vaccina
- 60 g di uva da tavola
- 1 foglia di alloro
- 1 bicchiere di vino rosso
- olio extravergine q.b.
- sale e pepe

Procedimento:

1. In una padella, aggiungere un bel filo d'olio, una foglia di alloro e la pasta di salame
2. Rosolare e sgranare bene la pasta per qualche minuto
3. Poi, sfumare con il vino rosso
4. Una volta sfumato il vino, regolare di sale e pepe
5. Nel frattempo, cuocere la pasta in una pentola con abbondante acqua salata
6. A due minuti dal termine della cottura, scolarla e metterla nella padella con la pasta di salame
7. Spegnerne il fuoco e mantecare con la ricotta direttamente nella padella
8. Prima di servire, aggiungere l'uva precedentemente lavata e tagliata a metà

Condividi L'Articolo



L'Autore



Alice Bignardi

Scopro l'Italia un ingrediente alla volta. Seguo gli chef in cucina e mi faccio raccontare tutti i loro segreti!