



## SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP

**Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.**

[www.agriturist.it](http://www.agriturist.it)

### **Salamini Italiani alla cacciatore DOP**

**Categoria:** prodotti a base di carne

**Regione:** Abruzzo; Molise, Emilia-Romagna; Veneto; Toscana; Umbria; Marche; Piemonte, Lombardia; Lazio; Friuli Venezia Giulia.

**Provincia:** L' Aquila, Chieti, Pescara, Teramo, Bologna, Ferrara, Forlì, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine, Roma, Frosinone, Rieti, Latina, Viterbo, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Ancona, Ascoli Piceno, Macerata, Pesaro, Urbino, Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Arezzo, Siena, Firenze, Pisa, Pistoia, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Perugia, Terni, Campobasso, Isernia, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza

I Salmi Italiani alla Cacciatore DOP sono una tipologia di insaccato ben definita, con un'area di produzione molto vasta che comprende ben 11 Regioni italiane. La materia prima (carne magra e grasso suino duro) deve provenire da animali nati, allevati e macellati nelle stesse Regioni dove i Salmi alla cacciatore DOP sono prodotti e devono rispondere alle stesse caratteristiche qualitative richieste per la lavorazione dei prosciutti di Parma DOP e di San Daniele DOP. Tra gli ingredienti utilizzati nell'impasto si ritrova sale, pepe e aglio. Il prodotto finito si presenta come una "filza" (catena) di piccoli salami uniti tra loro. Ogni cacciatore DOP ha mediamente un diametro di 6 cm, è lungo 20 e pesa intorno ai 350 grammi (il peso massimo ammesso è di 500 g). La pasta interna è morbida, omogenea, di colore rosso rubino, con granelli di grasso uniformemente distribuiti. Al gusto risultano dolci e molto delicati, con un aroma caratteristico. Stagionati per un tempo breve (una decina di giorni), hanno ottenuto la DOP nel 2001.

I Salmi Italiani alla Cacciatore DOP raccolgono l'eredità di una tipologia di salame molto diffusa nel passato. Il nome si deve probabilmente alla usanza di portarli con sé andando a caccia, grazie alla facilità con cui era possibile metterli nella bisaccia o nello zaino.

La nascita molto recente del Consorzio di riferimento non permette di avere dati sulla attuale produzione di questi salami, senz'altro destinati a raggiungere una notevole diffusione commerciale in tutta la penisola.

### **Per saperne di più:**

**Ente responsabile:** Consorzio Salmi Italiani alla Cacciatore - DOP, Milano Fiori, strada 4 - palazzo Q8 20089 Rozzano (MI), tel. 028925901, fax 0257510607, email [infom@isitsalumi.it](mailto:infom@isitsalumi.it)



**SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP**  
**Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica**  
**Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.**  
[www.agriturist.it](http://www.agriturist.it)

**Alcune ricette:**

*I Salamini Italiani alla Cacciatora DOP sono nati per essere consumati essenzialmente da soli. Come antipasto o secondo piatto di salumi. Ma soprattutto come salami da “spuntino”. Da usare per la preparazione di gustosi panini o per essere protagonisti di estemporanee merende di campagna, assieme a del formaggio tipo caciotta e a qualche foglia di lattuga fresca. A differenza dei salami di maggiore pezzatura i Salamini vanno preparati affettandoli a mano abbastanza fini. Il gusto dolce e delicato li fa accompagnare soprattutto con i bianchi.*

*Scheda realizzata nell'ambito del programma “DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!” promosso dall'Agriturist con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.*