

IL SALAME DI FELINO IGP

M.Sassi, S.Essaidi, N.Purja, N.D'Oria, P.Frambati

Istituto Ettore Guatelli- Scuola Secondaria di primo Grado 2C

A.S. 2021/2022

Caratteristiche

Il salame Felino è un salame prodotto storicamente nella cittadina di Felino e in alcuni comuni limitrofi, come Sala Baganza e Langhirano, tutti in provincia di Parma. Si presenta con una forma cilindrica, con un'estremità più grossa dell'altra e una superficie esterna di colore bianco-grigiastro. Al taglio la fetta si presenta compatta, omogenea e magra. Il salame di Felino ha la certificazione europea di "Indicazione Geografica Protetta" (IGP).



Legame con il territorio

Per Felino l'assoluta simbiosi con il maiale e la sua storia risale all'età del bronzo, come documentano i frammenti ossei rinvenuti tra i reperti della località Monte Leoni, situato sulle colline che sovrastano il paese. Felino, inoltre, è sempre stata idonea alla produzione di eccellenti insaccati, grazie alla sua posizione, allo sbocco della Val Baganza, alle sue caratteristiche di temperatura, umidità e circolazione dell'aria. Nel 1897 prende il nome "*di Felino*" (prima veniva chiamato di "Parma"), in quanto tale prodotto veniva preparato con maiali di montagna nutriti con ghiande.



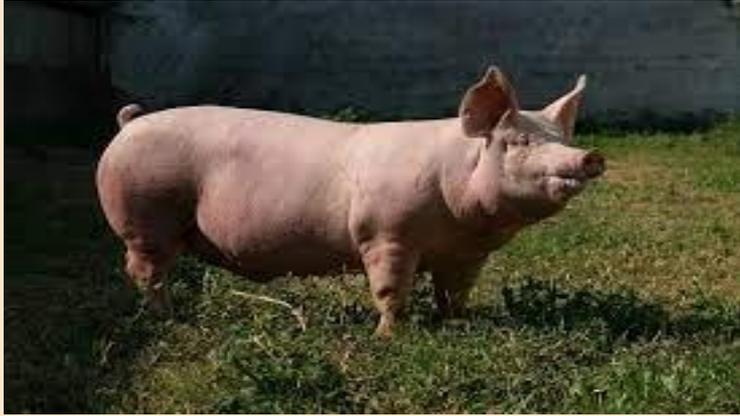
History

The history of the Salame di Felino dates back to the Bronze Age, in particular, the first document relating to the Salame found in Parma dates back to 1436, when Niccolò Piccinino, a leader in the pay of the Duke of Milan who had one of his operational bases here. He ordered 20 pigs to make salami.



La produzione

- Il salame Felino si produce con pura carne di suino. L'impasto è costituito da carne di maiale chiamata "trito di banco" sottospalla dell'animale, rifilature dei prosciutti, lardo e pancetta, quindi all'incirca composta da un 70% di magro e un 30% di parti grasse scelte.
- La macinazione è un passaggio che consiste nel tagliare e “frullare” la carne ottenendo un impasto.
- Dopo la macinazione vengono aggiunti sale e pepe in grani e vino bianco con aromi.
- L'impasto viene insaccato in budello gentile suino, che gli conferisce il tipico aspetto da diametro non costante. Il salame è legato in modo caratteristico con uno spago.
- La stagionatura ideale per il salame di Felino è di almeno 40-60 giorni, propiziata dal particolare microclima della località parmense.



Come veniva prodotto il salame in antichità?

In origine per sminuzzare la carne si usava la mannaia tritacarne, una lama trapezoidale infissa nella zona centrale di un manico di legno, per una facile impugnatura.



In seguito si diffusero le macchine tritacarne-insaccatrice con manovella; una coclea comprimeva la carne contro un disco d'acciaio forato, davanti ruotava un coltello a più lame. Dopo aver mescolato l'impasto con gli altri ingredienti, veniva messo nell'insaccatrice che lo spingeva, tramite un pistone, verso un becco nel quale veniva infilato il budello.



Sale

Il sale (presente in piccole quantità negli alimenti non trasformati) è utilizzato nelle tecnologie alimentari come conservante alimentare. Conferisce il sapore salato, migliora le qualità dell'alimento, riduce i microrganismi che si trovano all'interno del salame e ha il compito di ridurre il quantitativo di acqua presente.



Quali sono le differenze tra museo e salumificio?

Le principali differenze tra museo e salumificio:

Il museo è un posto più formale dove da sempre si tramanda la tradizione del salame; fin dal 1700 il museo del Salame di Felino ospita e spiega i passaggi della lavorazione del salame, mostrando le vecchie cucine, i vecchi metodi e gli strumenti utilizzati in “antichità”. Un salumificio, invece, è un posto dove il Salame viene prodotto e dove ci si rifornisce di salumi di ogni tipo.



Risotto al Salame

In una pentola portate a ebollizione il brodo, tagliate a fettine la cipolla; in una casseruola mettete il burro con la cipolla e fatela appassire a fuoco dolce per circa due minuti. Aggiungete la pasta di salame e fate rosolare a fuoco moderato per tre minuti, finché il grasso sarà diventato trasparente; unite quindi il riso e fatelo tostare leggermente mescolando e aggiungete il vino bianco. Versate tre quarti del brodo bollente nel riso e abbassate la fiamma, in modo che il riso sobbolisca moderatamente. Aggiungete il brodo con il mestolo fino a portare il riso in cottura; togliete dal fuoco e unite il burro restante e il Parmigiano Reggiano grattugiato.



Riscontri personali

Pensiamo che questa esperienza sia stata molto interessante. Il museo è ben curato, ci sono molte attività coinvolgenti e originali da fare. Il tour è stato molto gradevole perché la guida ha saputo rispondere in modo molto chiaro e semplice ad ogni nostra curiosità e dubbio. Pensiamo che sia molto divertente anche per bambini e ragazzi curiosi.

All'interno del museo sono presenti molti attrezzi utilizzati in passato per la produzione del salame e alla fine di questo meraviglioso tour abbiamo anche visionato un video molto interessante sulla lavorazione e produzione del salame nel passato e nei nostri giorni.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

M.Sassi, S.Essaidi, N.Purja, N.D'Oria, P.Frambati