



IL SALAME PIEMONTE IGP **Un'antica novità piemontese**

La produzione suinicola e la tradizione salumiera in Piemonte:
storia- sapere- attualità

Torino 16 settembre 2016



Ivo Zoccarato

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari
Università di Torino

Evoluzione del patrimonio zootecnico piemontese (capi x 1000)

	1864	1908	1918	1970	1990	2000	2010
equini	101	101	85	18	11,2	11,7	33,1**
bovini	812	961	1008	1278	978	819	815
suini	136	186	146	388	756	924	1108
ovini	414	252	255	82	90	88	91
caprini	189	149	188	38	55	46	46
avicoli	nd	nd	nd	11100	13725	13967	10908
conigli	nd	nd	nd	nd	1525	1022	1023**
** dati ISTAT 2010							

31 dicembre 2015: 1.072.000 di capi pari al 12% del patrimonio nazionale



**Precettoria di Sant' Antonio
di Ranverso (Buttiglieria Alta)
Giacomo Jaquerio, XIII secolo**





1867 Andrea Gastaldi: *La cena in casa di Simone* (parrocchiale di Groscavallo)

Zonazione geografica dei salumi italiani

- ZONA GERMANICA MITTELEUROPEA
 - Valle d'Aosta, Trentino Alto Adige
 - Salumi affumicati, anche di ruminanti

Le vie del sale

- ZONA CELTICA
 - Liguria, **Piemonte**, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna
 - Salumi crudi e cotti, con **limitata quantità di sale**

- ZONA ETRUSCO-LATINA
 - Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise
 - Salumi prevalentemente crudi e salati
- ZONA GRECA
 - Campania, Basilicata, Calabria, Puglia, Sicilia
 - Salumi con uso di spezie, nostrane ed esotiche
- ZONA PUNICO-FENICIA
- Sardegna
 - Salumi di piccola pezzatura



Il giorno del maiale

La pratica della macellazione e della lavorazione delle carni si è tramandata, per lo più oralmente, di generazione in generazione.

Foto F. Marucci

Lo sviluppo dell'arte salumiera subalpina

- A partire dalla seconda metà dell'800
da pratica familiare ad artigianale e poi industriale

Le prime indicazioni scritte sul come fare il salame
Piemonte:

Giovanni Vialardi (1854 Cucina Borghese),

Giuseppe Lancia (1892 Manuale del macellaio e pizzicagnolo)

Ildefonso Stanga (1925) “fabbricazione abbondantissima del *salame* che ha grandissima importanza nell'alimentazione dell'operaio delle grandi città industriali, dell'Italia settentrionale. fiorenti stabilimenti industriali in Lombardia, Emilia e Piemonte”

I salumi tradizionali piemontesi

– 1 DOP



e 1 IGP



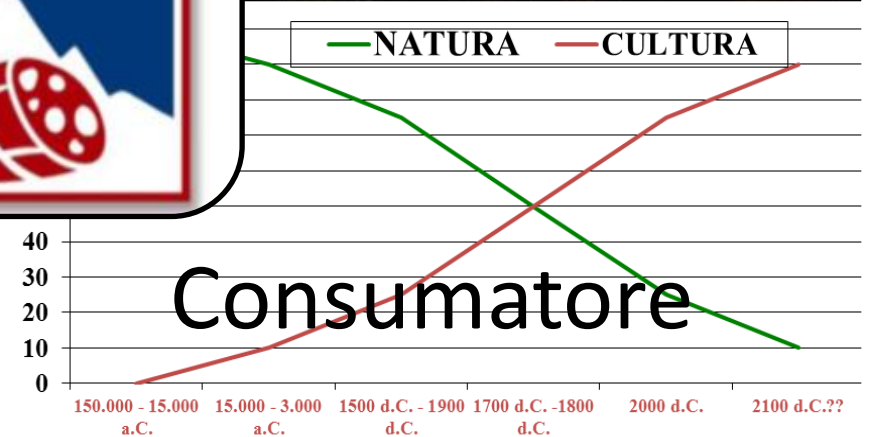
- 66 tra PAT e altre preparazioni tipiche riconducibili a prodotti che hanno come base la carne suina
- prodotti di elevata qualità sia di produzione industriale sia artigianale
- Il Piemonte è una delle regioni con la maggior tradizione e varietà di salumi

Il Salame Piemonte IGP

Considerato uno dei prodotti più nobili presente nelle dispense delle popolazioni rurali dal sapore dolce;
Chiamato “ bun” – buono –
Salame delle grandi occasioni
CCIAA Torino 1948: primo riferimento ufficiale sotto la voce Salame Crudo, alla tipologia “Piemonte puro suino”.
Peculiare, tra gli ingredienti, l’uso di vino rosso piemontese.



Le componenti del sistema



Il territorio

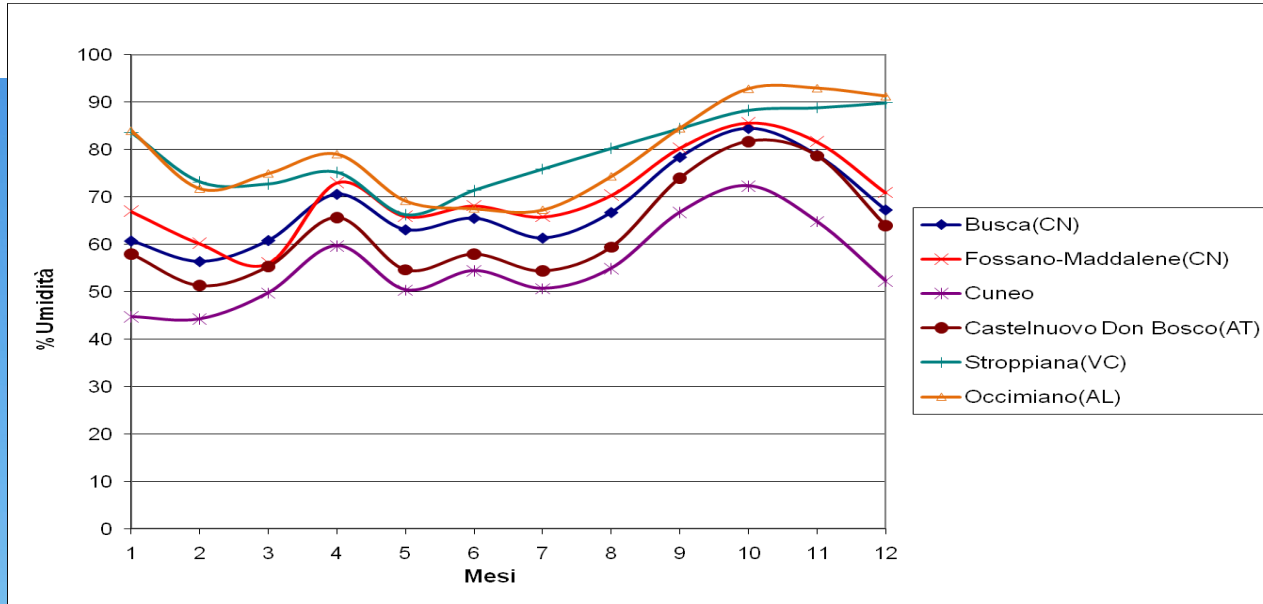
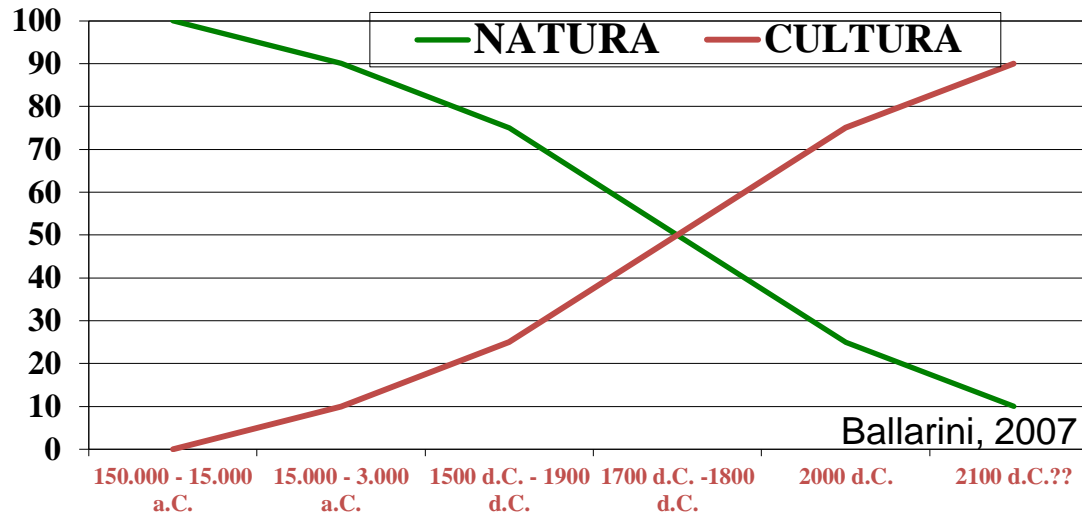


foto M. Zoccarato

Il Consumatore *post moderno*



Richiede alimenti che rispondano non solo ai ***fabbisogni primari*** ma contestualmente anche a quelli extranutrizionali quali ***sostenibilità del sistema produttivo, valori simbolici e sociali del cibo***