

**AUTENTICO  
PIACERE  
EUROPEO**



CAMPAGNA FINANZIATA CON  
L'AUTO DELL'UNIONE EUROPEA

**ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE**





## „AUTENTICO PIACERE EUROPEO“

**A**utentico Piacere Europeo è il nome di un progetto di promozione che vuole valorizzare il settore della salumeria Made in EU, aumentando il livello di riconoscimento dei marchi di qualità europei DOP e IGP da parte del consumatore.

La campagna vuole infatti informare il consumatore sul loro valore sul piano della sicurezza degli alimenti, della tracciabilità, della tradizione, dell'autenticità, oltre alle garanzie rispetto agli aspetti nutrizionali e sanitari; valore di cui i marchi DOP e IGP fungono da certificazione.

Il progetto è realizzato dal Consorzio Cacciatore Italiano, Consorzio Mortadella Bologna, Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP e dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), e cofinanziato dall'Unione Europea.

Per essere certi di gustare un prodotto di "Autentico piacere europeo" vi invitiamo a visitare il sito:

[www.europeanauthenticpleasure.eu](http://www.europeanauthenticpleasure.eu)



## CONOSCI IL VALORE DEI MARCHI DOP E IGP?

**P**er proteggere la tipicità di alcuni prodotti alimentari, l'Unione Europea ha varato una precisa normativa, stabilendo due livelli di riconoscimento: DOP e IGP, tramite i quali intende proteggere i nomi dei prodotti e la loro tipicità dalle imitazioni e dagli abusi, sostenere le diverse produzioni e aiutare i consumatori nella scelta dei prodotti alimentari, fornendo informazioni e garanzie relativamente alle caratteristiche degli stessi.

**La sigla DOP** (Denominazione di Origine Protetta) designa un prodotto originario di una regione e di un paese, le cui qualità e caratteristiche siano essenzialmente o esclusivamente dovute all'ambiente geografico (termine che comprende i fattori naturali e quelli umani). Tutta la produzione, la trasformazione e l'elaborazione del prodotto devono avvenire nell'area delimitata, nel rispetto di una ben definita ricetta tradizionale.

**La sigla IGP** (Indicazione Geografica Protetta) introduce un nuovo livello di tutela qualitativa che tiene conto dello sviluppo industriale del settore, dando più peso alle tecniche di produzione rispetto al vincolo territoriale. Quindi, la sigla identifica un prodotto originario di una regione e di un paese le cui qualità, reputazione, ricetta e caratteristiche si possano ricondurre all'origine geografica, e di cui almeno una fase della produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvenga nell'area delimitata.

# ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) è un Consorzio senza fini di lucro che si è costituito nel 1985, con lo scopo di valorizzare l'immagine dei salumi italiani, in Italia e all'estero. L'IVSI collabora con diversi enti, tra cui il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, della Salute e dello Sviluppo Economico, con le Regioni, con le Associazioni dei Consumatori, con l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, con l'Istituto Commercio Estero, con le Ambasciate italiane.

## Tra le attività del Consorzio ci sono:

- La diffusione della conoscenza degli aspetti produttivi, economici, nutrizionali e culturali dei salumi
- La divulgazione di un patrimonio unico del made in Italy, attraverso attività di comunicazione ed eventi
- La promozione di ricerche di mercato, indagini conoscitive e analisi sui prodotti
- L'organizzazione di iniziative rivolte al consumatore e di concorsi per le scuole

Sul territorio nazionale, il Consorzio svolge un'intensa attività di relazione con i media; organizza eventi rivolti al consumatore e promuove ricerche sui valori nutrizionali dei salumi italiani e iniziative editoriali, lavorando a stretto contatto con diverse istituzioni.

All'estero, l'attività è diventata cruciale a partire dagli anni '90, quando la necessità di sviluppare nuovi mercati ha portato alla programmazione di campagne divulgative in molti Paesi, in tutto il mondo. Attività di comunicazione sono state promosse in Germania, Francia, Inghilterra, Svezia, Finlandia, Belgio, Russia, Brasile, Stati Uniti, Canada, Corea del Sud, Giappone e Hong Kong.

## I salumi Italiani: la storia

Il maiale è da sempre uno degli animali più apprezzati dall'uomo e l'uso delle sue carni, soprattutto salate e trasformate in salumi, ha origini antiche che risalgono, molto probabilmente, all'epoca degli Etruschi. In epoca romana, le tecniche di trasformazione evolvono e il prosciutto diventa il prodotto di maggior pregio, consumato dai nobili e dalle persone più abbienti. Durante le successive invasioni barbariche, il suino è una delle risorse più importanti del villaggio, anche grazie ai suoi derivati. Con il passare dei secoli, l'allevamento del maiale e il suo consumo assume rilevanza sempre maggiore. In Italia, tra il XII e il XVII secolo, nascono mestieri legati alla trasformazione delle carni di maiale, tra i quali spicca la figura del norcino, la cui eredità è ancora viva nella tradizione italiana. Risalgono infine al XIX secolo i primi laboratori e le prime salumerie.

## Salumi italiani: più buoni e più sani

I valori dei salumi italiani sono cambiati negli ultimi vent'anni e delineano ora una categoria di alimenti in linea con le raccomandazioni dietetiche della comunità scientifica. È quanto emerso da una ricerca condotta da esperti della nutrizione del CREA e promossa dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani che ha riscontrato una forte diminuzione del contenuto del sale e anche quello dei grassi. Per quanto riguarda la componente dei grassi, c'è una prevalenza di grassi insaturi, "i grassi buoni", su quelli saturi. Inoltre si è ridotto il colesterolo mentre risulta elevato il contenuto di vitamine del gruppo B e di minerali quali ferro, zinco, rame e selenio.

## Il Prosciutto Crudo

Frutto di un'arte secolare già conosciuta dagli antichi romani, il prosciutto crudo è uno dei salumi italiani più apprezzati (e imitati) all'estero. Gli ingredienti utilizzati sono piuttosto semplici ma il prodotto che se ne ricava è prezioso. Numerosi sono i prosciutti che hanno ottenuto i riconoscimenti europei DOP e IGP: Prosciutto di Parma (DOP), Prosciutto di San Daniele (DOP), Prosciutto di Modena (DOP), Prosciutto Toscano (DOP), Prosciutto di Carpegna (DOP), Prosciutto Veneto Berico-Euganeo (DOP), Prosciutto di Norcia (IGP), Jambon de Bosses (DOP), Crudo di Cuneo (DOP), Prosciutto di Sauris (IGP) e Prosciutto Amatriciano (IGP).

Questi prodotti si ottengono da cosce suine selezionate provenienti da animali ad elevato peso, allevati con un'alimentazione ricca di mais e vegetali.

Una volta selezionate, le cosce vengono massaggiate lungamente con sale; poi, dopo un periodo di riposo, vengono lavate, spazzolate, asciugate, controllate per riscontrarne eventuali difetti, e lasciate asciugare; quindi ha inizio una lunga stagionatura, per un periodo che va dagli 8 ai 16 mesi e anche oltre i 24 mesi, all'interno di locali adatti e controllati, dove i prosciutti sono appesi ad appositi telai e stagionano per assumere le loro inconfondibili caratteristiche organolettiche.

Nutrienti e dal profumo fragrante, i prosciutti crudi italiani hanno un sapore delicato, gustoso e aromatico.

## Bresaola della Valtellina IGP

Il clima unico della Valtellina – nelle Prealpi del Nord Italia - è il segreto principale della produzione di Bresaola della Valtellina.

La capacità di selezionare i migliori tagli del bovino adulto (punta d'anca, fesa, sottofesa, magatello e sottosso), l'abilità nel taglio, il sapiente dosaggio degli aromi naturali, il massaggio della carne durante la salatura, le giuste variazioni di temperatura e umidità - lente e precise durante la stagionatura - sono ancora oggi l'eredità di una cultura impregnata di tradizione locale. La materia prima è salata a secco e conciata con sale, pepe, aglio, alloro, cannella e chiodi di garofano; lasciata a riposare in salamoia per circa 10-15 giorni e poi insaccata in budello, asciugata e stagionata (da 4 a 8 settimane).

La bresaola è un prodotto dall'elevato valore nutritivo, grazie alla quasi assenza di grassi (2%) e all'alto contenuto proteico. È un alimento ricco di minerali, vitamine e omega-3.

## Pancetta

La pancetta è ricavata dalla zona ventrale del suino (pancia) che si presenta con un'alternanza di parti magre e grasse che creano un piacevole effetto striato.

La lavorazione prevede la salatura e l'aromatizzazione con pepe ed eventuali altri tipi di spezie (ad esempio chiodi di garofano, noce moscata, ecc.). Una volta salate le pancette riposano per un periodo di 10-15 giorni (a seconda del tipo), seguito infine da una fase di stagionatura che dura almeno 3 mesi.



La Pancetta è un prodotto dalle molteplici varianti: la più tradizionale è quella cilindrica o arrotolata, ma c'è anche la versione tesa, con una variante affumicata. Possono essere utilizzate in una vasta gamma di preparazioni: alla griglia, fritte, in insalata e sul pane, con la frutta su tartine.

Alla Pancetta Piacentina (zona intorno a Piacenza) e alla Pancetta di Calabria è stato riconosciuto il marchio DOP.

## Coppa o Capocollo

La Coppa (o Capocollo) è un prodotto tradizionale italiano con una vasta gamma di sfumature di sapore e di denominazioni. Deve il suo nome alla parte del maiale da cui è ricavata. Alla Coppa Piacentina, delle province di Parma e Piacenza, così come al Capocollo di Calabria, è stato concesso il marchio DOP, mentre alla Coppa di Parma, l'IGP.

La tecnica produttiva è del tutto particolare e ricorda sia la produzione del prosciutto, sia la produzione dei salami a lunga stagionatura. La prima fase, infatti, prevede la salagione con una miscela di sale, pepe e varie spezie, che viene fatta penetrare nella carne attraverso il massaggio. Poi il prodotto viene avvolto in un budello naturale, legato stretto e fatto stagionare per almeno 6 mesi se coppa, 100 giorni se capocollo.

Di forma cilindrica, appuntita alle estremità, ha consistenza soda e compatta, sapore deciso e profumo caratteristico.

## Prosciutto Cotto

Il Prosciutto Cotto è un prodotto relativamente nuovo che ha rapidamente conquistato gli italiani, diventando uno dei salumi più apprezzati e venduti grazie al suo gusto delicato, pacatamente dolce, al profumo, con sentori vagamente speziati, e alla sua consistenza morbida.

La lavorazione è di tipo industriale e la tecnologia di produzione è sempre oggetto di numerose ricerche da parte dei produttori. La qualità dei prosciutti cotti italiani è legata a diversi fattori: materia prima, tecnologia di lavorazione e modalità di cottura.

Il Prosciutto Cotto è ottenuto da cosce suine selezionate, disossate e massaggiate durante la lavorazione per favorire l'assorbimento di aromi e spezie come sale, pepe, alloro e ginepro. I prosciutti sono poi inseriti in appositi stampi per dare loro la classica forma stondata. La fase di cottura (che dura, in media, tra le 9 e le 12 ore) avviene in forni a vapore che conferiscono le caratteristiche organolettiche quali armonia tra la compattezza della fetta, il giusto grado di umidità e la delicatezza del sapore. Terminata la cottura, i prosciutti vengono pressati a caldo per dare loro compattezza e poi sostano a raffreddare a temperatura ambiente prima di essere messi nelle celle di raffreddamento. Segue poi il confezionamento e la pastorizzazione.

Dal punto di vista nutrizionale, il prosciutto cotto ha un ridotto contenuto di sodio e di grassi; è un alimento ricco di proteine nobili e di vitamina B1 e apporta solo 69 calorie per porzione.

Questo salume trova numerosi impieghi in cucina, come protagonista assoluto, consumato al naturale, o come ingrediente di altri piatti e ricette originali.



# CONSORZIO ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP



Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP è stato costituito nel 2001 dopo un articolato percorso iniziato nel 1999, anno in cui i due prodotti hanno ottenuto l'ambito riconoscimento europeo IGP (Indicazione Geografica Protetta) con il regolamento della Commissione Europea n. 509/1999. Il Consorzio, di cui Paolo Ferrari è il Presidente, conta oggi 14 aziende, che rappresentano la totalità dei produttori delle due IGP.

## La storia

La nascita dello zampone viene fatta risalire al 1511. In quel tempo, le truppe di Papa Giulio II Della Rovere assediavano Mirandola, comune ubicato nei pressi di Modena, patria di Giovanni Pico e alleata fedele della Francia. Il protrarsi dell'assedio aveva ridotto i mirandolesi alla fame: restavano loro soltanto dei maiali. Non macellarli sarebbe stato un peccato: significava regalarli al nemico, ormai prossimo ad entrare in città. L'idea giusta venne ad uno dei cuochi di Pico della Mirandola: "Macelliamo gli animali e infiliamo la carne più magra in un involucri formato dalla pelle delle loro zampe. In questo modo, la potremo conservare e cuocerla più avanti in tempi più prosperi".

Nacque così lo Zampone, prodotto tradizionale della salumeria italiana.

## Zampone e Cotechino Modena: come si presentano

Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP sono costituiti da una miscela di carni suine ottenute dalla muscolatura striata, cui vengono aggiunti grasso suino, cotenna, sale e pepe.

## Zone di produzione

Il Disciplinare prescrive che la produzione dello Zampone e del Cotechino Modena IGP avvenga esclusivamente nel territorio delle seguenti province italiane, in modo da assicurare un prodotto di elevata qualità e rispettoso della ricetta tradizionale: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.

## Aspetti nutrizionali (per 100 g)

### Cotechino

- Energia: 250 kcal
- Colesterolo: 86 mg
- Proteine: 23,6 g
- Micronutrienti principali: vitamina B, B6, B12 ferro e zinco

### Zampone

- Energia: 260 kcal
- Colesterolo: 95 mg
- Proteine: 23,7 g
- Micronutrienti principali: vitamina B, B6, B12 ferro e zinco

## Caratteristiche nutrizionali

Il Cotechino Modena è un alimento antico che ha però un contenuto di grassi in linea con quanto prescritto della moderna scienza nutrizionale. Contrariamente ai pregiudizi, contiene infatti meno calorie di quanto si pensi: un etto apporta circa 250 calorie, un quantitativo inferiore a quello contenuto in un piatto di pasta scondita ed equivalente a un etto di una mozzarella. Anche il colesterolo è presente in quantità simili a quello contenuto nel pollo o nella spigola, ed è comunque inferiore a quello presente in molti degli alimenti che consumiamo abitualmente e con meno "sensi di colpa", come uova, frutti di mare o il formaggio stagionato.

Rispetto al passato, il contenuto in grassi e sodio di Cotechino e Zampone si è notevolmente ridotto. Il vantaggio di questi prodotti rispetto ad altri alimenti solo apparentemente più "leggeri", è che se ne consuma tendenzialmente in quantità minori con un apporto calorico adeguato. Questo perché il loro gusto è pieno e ricco, e dà subito una sensazione di appagamento.

In base alla recente analisi dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (ex INRAN ora CREA NUT), Cotechino e Zampone Modena IGP sono caratterizzati da:

- un elevato contenuto in proteine nobili;
- un moderato contenuto di grassi, anche perché si disperde in parte con la cottura;
- hanno un contenuto maggiore di grassi insaturi rispetto a quelli saturi, in linea con le raccomandazioni nutrizionali della moderna scienza alimentare;
- sono ricchi di vitamine del gruppo B e di minerali, soprattutto ferro e zinco.



# CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA



Il Consorzio Mortadella Bologna, costituito nel 2001, ha come scopo la tutela, la promozione e la valorizzazione della Mortadella Bologna IGP. Il Consorzio riunisce le aziende produttrici e, in collaborazione con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, promuove la Mortadella Bologna IGP e svolge attività di contrasto alle imitazioni e alle contraffazioni.

## La storia

Il nome mortadella viene fatto risalire all'epoca romana. Secondo alcune fonti deriva da "Mortarium" (mortaio), un utensile usato per schiacciare la carne di maiale, rappresentato nel bassorilievo di una pietra funeraria conservata al Museo Archeologico di Bologna; altre fonti ritengono che la parola provenga da "Myrtarium" (pilotata con mirto, una pianta tipica della macchia mediterranea). In entrambi i casi, la produzione della mortadella può essere localizzata in un'area di influenza romana che si estende dall'Emilia Romagna al Lazio.

A partire dal tardo periodo rinascimentale sono numerose le tracce di questo prodotto in testimonianze letterarie e storiche. A partire dall'800 la mortadella aumenta la sua presenza sui mercati italiani ed esteri anche grazie alla nascita delle prime attività a carattere industriale per la lavorazione delle carni suine.

La Mortadella è stata fonte d'ispirazione per il cinema d'autore: Mario Monicelli nel 1971 dedicò a questo salume un film interpretato da Sophia Loren mentre nel film di Bigas Luna, "Bambola", del 1996, Valeria Marini è in scena con una mortadella.

## La Mortadella Bologna: come si presenta

La Mortadella Bologna IGP si presenta all'esterno di forma ovale o cilindrica, compatta e di consistenza non elastica. La superficie, al taglio, deve essere vellutata e nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiori al 15% della massa totale, quadrature bianche perlacee. Il colore è rosa vivo uniforme mentre l'odore presenta un profumo tipico aromatico e il sapore è delicato, senza tracce di affumicatura.

## La produzione

La zona di produzione della Mortadella Bologna IGP comprende i territori delle regioni: Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio.

## La tecnica produttiva della mortadella è assolutamente particolare e unica al mondo:

base di partenza sono carni attentamente selezionate che vengono triturate e ridotte a un impasto attraverso tre diversi passaggi in apposite macchine tritacarne. Vengono poi preparati i cubetti di grasso, che sono ricavati principalmente dal grasso di gola, il più duro e di conseguenza il più pregiato. L'impasto così ottenuto viene insaccato nella misura voluta (esistono mortadelle di tutti i formati: da pochi grammi a oltre 20 quintali) e sottoposto a cottura. È questa la fase più delicata, capace di conferire alla mortadella tutto il suo aroma e morbidezza; il procedimento prevede l'utilizzo di apposite stufe ad aria secca, con tempi di cottura che vanno da poche ore a diversi giorni. Segue una docciatura con acqua fredda e una sosta in cella di raffreddamento

che consente al prodotto di "stabilizzarsi".  
È assolutamente vietata l'aggiunta di polifosfati, sostanze ad azione colorante, proteine del latte, glutammato monosodico e aromi diversi da quelli naturali.

### Aspetti nutrizionali (per 100 g)

#### Mortadella

- Energia: 280 kcal
- Colesterolo: 70 mg
- Proteine: 15,7 g
- Micronutrienti principali: vitamine B1, B2, B12, niacina

### Caratteristiche nutrizionali

La qualità raggiunta nella scelta delle materie prime e nelle tecniche di lavorazione, permette di produrre mortadelle particolarmente adatte alle esigenze del consumatore di oggi.

Questo significa:

- Riduzione della quantità di grasso e quindi di energia - a fronte delle circa 350 kilocalorie per etto di una mortadella tradizionale, oggi si producono mortadelle IGP che hanno meno di 300 kilocalorie e, in alcuni casi, addirittura 250. Sotto il profilo energetico un etto di mortadella Bologna ha meno calorie di un piatto di pasta e le stesse calorie del formaggio da spalmare. Oggi una buona mortadella ha circa 60/70 milligrammi di colesterolo per etto, quindi come la carne bianca più leggera e dietetica.
- Contenuto proteico di elevata qualità e "nutrizzionalità", con limitatissimi quantitativi di tessuto connettivo. Questo avviene attraverso una opportuna scelta delle carni e alla lavorazione in condizioni di temperatura controllata.
- Mantenimento del normale contenuto vitaminico delle carni, non alterato da un trattamento termico violento. Un etto di Mortadella Bologna contiene anche le Vitamine B1 (0,24 milligrammi), B2 (0,12 milligrammi) e Niacina (4,19 milligrammi).



# CONSORZIO CACCIATORE ITALIANO



Grazie al riconoscimento ottenuto da parte del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali nel 2005, il Consorzio Cacciatore Italiano svolge attività di informazione, tutela e valorizzazione della DOP Salamini Italiani alla Cacciatora. Il Consorzio dispone inoltre di poteri di vigilanza, grazie ai quali contrasta abusi, imitazioni, atti di pirateria e di contraffazione su tutto il territorio nazionale. Obiettivo del Consorzio è inoltre quello di tutelare i Salamini Italiani alla Cacciatora anche in paesi esteri.

## La storia

I salamini comunemente chiamati "cacciatore" o "cacciatorino", erano i salami che il cacciatore portava con sé insieme al pane durante le battute di caccia. Si tratta infatti di un alimento particolarmente adatto a questo tipo di attività in quanto apporta una adeguata dose di grasso e di proteine nobili necessari per ricostituire le energie disperse durante le battute, ed è inoltre sufficientemente salato per sopperire alle perdite di sali minerali. Questi salamini hanno una storia antichissima. Le prime tracce risalgono all'Antico Egitto, mentre in Italia troviamo questi salamini già nella civiltà etrusca. Gli Etruschi erano infatti grandi cacciatori di cinghiale ed amanti del suo fratello addomesticato, il maiale. Entrambi gli animali venivano preparati in svariati modi, ma in particolare come carne salate (salumi) per garantirne la conservazione. Contadini e cacciatori li preparavano direttamente e li facevano stagionare nelle loro cantine. Un processo produttivo artigianale che garantiva

il processo di fermentazione grazie ad un gene microbiologico, ancora oggi utilizzato per preparare questa specialità della salumeria italiana.

## Il Salame Cacciatore Italiano DOP: come si presenta

I Salamini Italiani alla Cacciatora sono salamini di piccola taglia, asciutti, compatti e con la forma leggermente arcuata. Hanno un caratteristico colore rosso rubino, con i granelli di lardo uniformemente distribuiti nella fetta.

## La produzione

I Salamini Italiani alla Cacciatora vengono prodotti da secoli nello stesso modo, nel rispetto della tradizione. Il Disciplinare impone l'uso di carne di suino esclusivamente italiana, gli stessi utilizzati per la preparazione dei prosciutti DOP di Parma e di San Daniele. Questi pregiati suini appartengono a razze ben definite e sono allevati in aree specifiche del centro-nord Italia.

I tagli di carne utilizzati derivano solo dalla parte più nobile della carcassa e vengono sottoposti a triturazione in macchine che utilizzano una sequenza di piastre e coltelli. Dopo la triturazione, l'impastatura e l'insacco, si procede alla stagionatura. Il Disciplinare prevede una forte limitazione nell'uso di ingredienti non carnei e di additivi e stabilisce precisi requisiti che il prodotto finito deve presentare: quantità di proteine e grassi, colore, odore, sapore, consistenza della fetta.

## Gli aspetti nutrizionali

Senza tradire i suoi duemila e settecento anni di storia, oggi il salame Cacciatore si è adeguato ai nuovi stili di vita nel rispetto dei dettami della moderna scienza alimentare. Il contenuto di grassi e di sale è stato ridotto per fare di questo salame un prodotto equilibrato dal punto di vista nutrizionale, adatto ad una alimentazione completa e bilanciata. Anche l'utilizzo di conservanti è stato ridotto e attualmente è possibile utilizzare solo la quantità necessaria per garantire la sicurezza alimentare.

I Salamini Italiani alla Cacciatora sono quindi un prodotto equilibrato e nutriente, grazie alle proteine di elevato valore biologico, al contenuto di grassi prevalentemente insaturi e ad un contenuto livello di colesterolo. E' inoltre ricco di micronutrienti, di vitamine B1 e B12, di ferro e di selenio.

## Aspetti nutrizionali (per 100 g)

### Salame Cacciatore Italiano Dop

- Energia: 411 kcal
- Colesterolo: 99 mg
- Proteine: 28,5 g
- Micronutrienti principali:  
vitamine B1, B6, B12, ferro e selenio

## Il sistema di controllo della DOP

La denominazione Salamini Italiani alla Cacciatora è iscritta nel registro delle denominazioni di origine protetta dal 2001; questa DOP può essere prodotta in 11 regioni italiane.

La materia prima proviene da allevamenti ubicati in Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

Il Regolamento (UE) 1151/2012 prevede inoltre che la produzione avvenga sotto il controllo di un organismo terzo ed indipendente, l'IFCQ Certificazioni che ha il compito di certificare la conformità dei prodotti e dei processi rispetto ai Disciplinari depositati a Bruxelles.

Tutte le attività significative del processo di produzione, di stagionatura, confezionamento nonché i requisiti qualitativi e organolettici del prodotto sono posti sotto verifica.



# RICETTE



# INDICE

## ● ZAMPONE E COTECHINO

- BALSAMICO CON ROSETTA
- FINGER DI COTECHINO

## ● MORTADELLA

- GAZPACHO CON CUBETTI DI MORTADELLA
- MILLEFOGLIE DI MORTADELLA

## ● SALAME CACCIATORE

- IL CACCIATORINO CON PANE DI MAIS
- RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON SALAME CACCIATORE



## BALSAMICO CON ROSETTA

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 Panino Rosetta (circa 100 g)
- 50 g Cotechino Modena IGP
- 20 g Radicchio Rosso di Treviso DOP
- Aceto Balsamico di Modena IGP q.b
- 40 g Prezzemolo
- 10 g Mollica di pane
- 1 Alice sott'olio
- Olio Extra Vergine d'Oлива e Sale q.b
- 1 Cucchiaino di aceto di vino bianco



Preparate la salsa verde: in un frullatore a immersione mettere il prezzemolo privato dei gambi, l'alice, l'olio, l'aceto di vino bianco e la mollica di pane inumidita; frullate il tutto fino a quando la salsa non risulta cremosa aggiustandola di sale. In una pentola con acqua bollente cuocete il Cotechino Modena IGP nella sua busta per 30 minuti.

Tagliate il radicchio a spicchi e grigliatelo, quindi salate.

Farcite la rosetta spalmando la salsa verde sulla base delle fette, adagiate le fette di Cotechino Modena IGP, il radicchio grigliato e concludete con qualche goccia di aceto balsamico.



## FINGER DI COTECHINO

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 cotechino precotto da 500 gr
- 600 g di piselli freschi o surgelati (sgranati)
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- Sale q.b.
- Frutta o verdura a piacere per decorare



#### Preparazione del cotechino:

dopo aver fatto cuocere il cotechino in acqua bollente, taglialo a fette dello spessore desiderato e passalo velocemente in una padellina antiaderente per renderlo un po' croccante. Taglia le fette a cubetti e mettili da parte.

#### Preparazione della purea di piselli:

fai lessare i pisellini in una pentola con abbondante acqua leggermente salata, lasciandoli cuocere per 5 minuti circa, finché saranno teneri ma di un colore ancora brillante. Nel frattempo prepara una ciotola con acqua e ghiaccio, quindi, scola i piselli (tenendo da parte 50 ml di acqua di cottura) e immergili nella ciotola. Lasciali raffreddare completamente, quindi scolali nuovamente e mettili in un mixer dotato di lame in metallo, aggiungi l'olio di oliva e frulla finemente il tutto, fino ad ottenere una purea liscia. Se vuoi una purea più cremosa, puoi aggiungere mentre frulli un po' di acqua di cottura tenuta da parte, fino ad ottenere la consistenza che desideri. Aggiusta di sale la crema, quindi passala attraverso un colino a maglie fini e metti la crema in un pentolino, scaldandola su fuoco basso.

Posa uno strato di crema sul cucchiaino da degustazione e sistema i dadini di cotechino finger food, decorando con verdure tagliate sottili o frutta a fette.



## GAZPACHO CON CUBETTI DI MORTADELLA BOLOGNA

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 Fetta spessa mezzo centimetro di Mortadella Bologna IGP
- 2 Pomodori ramati
- 1 Cetriolo
- 1 Peperone rosso
- 1 Peperone giallo
- 1 Cipolla rossa
- 1 Fetta di pane raffermo
- Aceto, olio evo
- 1 Foglio di pane carasau



Ammorbidite il pane con l'aceto.

Strizzatelo e mettetelo nel frullatore con 4 cucchiai di olio, pomodori, mezzo cetriolo, mezzo peperone rosso e mezzo giallo, un pezzettino di cipolla e sale. Frullate per ottenere il gazpacho.

Tagliate la Mortadella a cubetti.

Tagliate anche le verdure rimaste a cubetti e salatele.

Mettete un po' di gazpacho in 4 bicchieri, aggiungete le verdure, un po' di pane carasau ed infine la Mortadella.

Decorate con pezzetti di pane carasau



## MILLEFOGLIE DI MORTADELLA BOLOGNA

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 200 g Mortadella Bologna IGP
- 200 g Yogurt greco
- 10 g Caprino
- 4 Fogli di pane carasau
- 4 Fichi



Frullate la Mortadella Bologna IGP con lo yogurt greco, fino ad ottenere una crema.

Mescolate il caprino per renderlo cremoso.

Ricavate dai fogli di pane carasau 12 rettangoli di circa 6×10 cm. Mettete la crema di Mortadella e il caprino in due sac a poche.

Distribuite i composti su 4 rettangoli di pane carasau, sovrapponetevi su ciascuno un altro rettangolo, farciteli e concludete con un ultimo rettangolo di pane carasau.

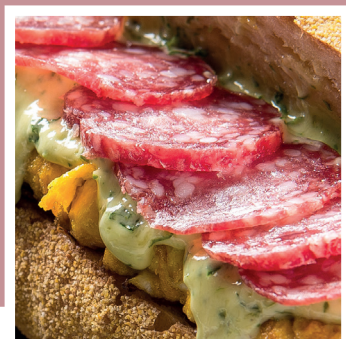
Decorate con fettine di Mortadella e fichi freschi.



## IL CACCIATORINO CON PANE DI MAIS

### INGREDIENTI PER UNA PERSONA:

- 1 Panino di mais (circa 100 g)
- 50 g Salamini Italiani alla Cacciatora DOP
- 10 g Rucola fresca
- 1 Patata piccola già lessata
- 3 Uova biologiche
- 1 Cucchiaino di aceto bianco
- Olio di semi di girasole



Per la maionese: mettete in un frullatore a immersione due tuorli d'uovo, l'aceto bianco, il sale e la rucola; una volta amalgamato il tutto aggiungete l'olio a filo e procedete con la montatura.

Sbattete le uova in una scodella, aggiungete la patata tagliata e salare; versate il composto in un pentolino antiaderente già caldo e fate una frittatina.

Scaldate il pane di mais e spalmate la maionese sulla base interna; quindi aggiungete la frittata, altra maionese e le fette di Cacciatore DOP.



## RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON SALAME CACCIATORE

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 250 g di Salame Cacciatore DOP
- 350 g riso carnaroli
- 40 g burro
- 1 bustina di zafferano
- 1 bicchiere di vino
- 1 scalogno
- 1 dado da brodo
- Sale, pepe
- Parmigiano Reggiano



Fate scaldare il burro in un pentolino e insaporite con lo scalogno. A parte, spellate il Salame Cacciatore DOP e tagliatelo a fetta spesse: quindi ricavatene dei pezzi più piccoli e aggiungeteli al soffritto.

Fate rosolare il Salame Cacciatore DOP e quando lo scalogno ha preso colore aggiungete il riso. Intanto preparate il brodo in una pentola a parte: scaldate circa un litro di acqua e scioglietevi il dado.

A riso tostato bagnate con un bicchiere di vino bianco, fate evaporare il vino, quindi cominciate a versare un po' alla volta il brodo: aggiungete un paio di mestoli alla volta e lasciate che il riso assorba il brodo prima di bagnarlo ulteriormente; poi abbassate la fiamma e mescolate.

Aggiungete poi lo zafferano e continuate a mescolare: aggiustate poi di sale. Quando il riso è leggermente al dente spegnete la fiamma e preparatevi alla mantecatura del risotto. Aggiungete il burro e il formaggio grattugiato: coprite il riso con un coperchio e lasciate che i due ingredienti si scioglano.

Servite il risotto caldo e decorate con scaglie di formaggio e fettine di salame.



[www.europeanauthenticpleasure.eu](http://www.europeanauthenticpleasure.eu)  
[#enjoy\\_eap](https://twitter.com/European_ape)



@europeanap



@european\_ap



@European\_ape

