



Consorzio Cacciatore Italiano DOP



Il riconoscimento del Consorzio da parte del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, avvenuto nel **2005**, lo rende l'organo ufficialmente accreditato a svolgere le funzioni di **informazione, tutela e valorizzazione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP**. Il Consorzio dispone inoltre di poteri di **vigilanza**, in grado di contrastare abusi, imitazioni, atti di pirateria e contraffazione, su tutto il territorio nazionale e non solo.

La storia

I salami Cacciatore e le varianti (cacciatorino ecc.) erano i salami che il cacciatore portava con sé insieme al pane, durante le battute di caccia. Erano un alimento particolarmente adatto a quest'attività in quanto con una giusta dose di grasso fornitore d'energia e di proteine nobili nonché sufficientemente salato per sopperire alle perdite di sale conseguenti a lunghe e intense sudate per inseguire la selvaggina. I salami hanno una storia antichissima. Le prime indicazioni risalgono all'Antico Egitto. Per quanto riguarda le origini italiane, queste vanno ricercate nella civiltà degli Etruschi. Gli Etruschi erano infatti grandi cacciatori di cinghiale ed altrettanto amanti del suo fratello addomesticato, il maiale. Entrambi gli animali venivano preparati in una gran varietà di forme ma soprattutto come carne salate (salumi). I salami alla cacciatora, un tempo, erano prodotti nelle case dei contadini e dei cacciatori. Questa origine garantiva, nella loro fermentazione, la partecipazione di un genio microbiologico locale, che si è affinato nel corso dei secoli e che è stato mantenuto fino ad oggi.

Il Salame Cacciatore Italiano Dop: come si presenta

I Cacciatori sono salami di piccola taglia, quindi asciutti e compatti, caratterizzati da un colore rosso rubino, in cui i granelli di lardo sono uniformemente distribuiti.

La produzione

I principi su cui si basa la produzione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP risultano sostanzialmente immutati nel tempo. Nel rispetto delle antiche tradizioni, il Disciplinare impone l'uso di carne di suino esclusivamente italiana. I suini, in particolare, sono gli stessi utilizzati per la preparazione dei prosciutti DOP di Parma e di San Daniele: questi suini appartengono a razze ben definite, sono allevati in aree specifiche del centro-nord Italia e seguono rigide regole di allevamento.

I tagli di carne derivano solo dalla parte più nobile della carcassa. Questi tagli sono 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 deve rispettare il prodotto finito: quantità di proteine e grassi, colore, odore, sapore, consistenza della fetta.

Gli aspetti nutrizionali

Senza tradire i suoi duemila e settecento anni d'età, oggi il salame cacciatore si è adeguato ai nuovi stili di vita e ai mutati gusti umani. È meno grasso ed ha ridotto il contenuto di sale, esaltando le sue caratteristiche nutrizionali, che lo rendono particolarmente adatto a chi pratica attività fisica e sportiva. Inoltre, l'utilizzo di conservanti è stato limitato allo stretto necessario per garantire la sicurezza d'uso. **Queste caratteristiche fanno del salamino cacciatore un ottimo alimento per tutte le età**, soprattutto per coloro che necessitano di cibi nutrienti.



Le proprietà del prodotto possono essere così sintetizzate:

- proteine di elevato valore biologico
- grassi, prevalenza di insaturi sui saturi
- colesterolo, in limiti più che ragionevoli
- micronutrienti, buona fonte di vitamina B1, B12, ferro e selenio

Il sistema di controllo della DOP

Dopo un articolato percorso iniziato nel 1994, nel 2001 la denominazione Salamini Italiani alla Cacciatora viene iscritta nel registro delle denominazioni di origine protetta. I Salamini Italiani possono essere prodotti in 11 regioni. La materia prima proviene da allevamenti che si trovano in questi territori: **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.

COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO PER 100g DI PARTE EDIBILE		
Composizione chimica	valore per 100g	Note
Parte edibile (%):	100	
Acqua (g):	30.6	
Proteine (g):	28.5	
Lipidi(g):	34	
Colesterolo (mg):	99	
Carboidrati disponibili (g):	1.2	
Amido (g):	0	
Zuccheri solubili (g):	1.2	
Fibra totale (g):	0	
Fibra solubile (g):	0	
Fibra insolubile (g):	0	
Alcol (g):	0	
Energia (kcal):	425	
Energia (kJ):	1776	
Sodio (mg):	1498	
Potassio (mg):	435	
Ferro (mg):	1.7	
Calcio (mg):	43	



Fosforo (mg):		
Magnesio (mg):	34	
Zinco (mg):	3.6	
Rame (mg):	0.17	
Selenio (µg):	3.1	
Tiamina (mg):	0.28	
Riboflavina (mg):	0.16	
Niacina (mg):		
Vitamina A retinolo eq. (µg):	tr	
Vitamina C (mg):	0	
Vitamina E (mg):		

Consorzio Cacciatore Italiano DOP

Milanofiori, Strada 4 Palazzo Q8
20089 Rozzano (MI) Italy
Tel. + 39 02 8925901
info@salamecacciatore.it

Blancdenoir Comunicazione

Piazza Matteotti 25
Desenzano del Garda (BS) Italy
Tel. +39 030 7741535
press@blancdenoir.it