

# COMUNE DI POZZOLENGO

## PROVINCIA DI BRESCIA

### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL "SALAME MORENICO DI POZZOLENGO"

#### PREMESSA - CONSIDERAZIONI GENERALI

L'allevamento del maiale e la produzione del salame nel territorio pozzolenghese affondano le radici nella tradizione e nei valori scolpiti da un'antica civiltà contadina. Numerosi documenti fotografici e cinematografici (quali per esempio quelli lasciati dal nostro compaesano, recentemente scomparso, Costante Zaffanella), riferibili all'epoca più recente, e soprattutto le testimonianze tramandate nei tempi da generazioni a generazioni di abili norcini cresciuti nelle famiglie contadine delle nostre campagne, costituiscono preziosi riferimenti che testimoniano la presenza e l'importanza da sempre attribuita all'allevamento del suino nelle cascine di Pozzolengo nonché la tipicità del "Salame Morenico di Pozzolengo" legata al territorio d'origine e ripropongono gesti rituali e procedimenti antichi che, ancora oggi, sono consueti.

Da questa suinicoltura artigianale, necessaria alla conservazione delle carni per il nutrimento familiare (che tuttora persiste nelle nostre aziende agricole), si è arrivati in taluni casi a laboratori artigianali che coniugano però ancora i gesti, i rituali e le metodologie di sempre.

In tutti e due i campi di produzione si contraddistingue comunque il grande pregio, l'alta qualità e salubrità, la cui tipicità e le caratteristiche peculiari legate alla tradizione, al territorio ed all'ambiente, sono riconosciute sia dai consumatori locali che dai buongustai dei territori limitrofi e, perché no, anche da un mercato che pian piano inizia a trascendere gli ambiti territoriali provinciali e regionali.

#### FRUIBILITA' E SCOPI DEL DISCIPLINARE

Questo disciplinare può essere un utile strumento per categorie diverse di operatori e può essere adottato da:

**-agricoltori-allevatori** (soggetti che allevano i suini presso l'azienda per un minimo di 5 mesi) che vogliono arrivare ad immettere sul mercato un prodotto finito. Per questa categoria non sono previsti limiti di produzione.

**-commercianti-produttori** che vogliono commercializzare un prodotto attingendo all'origine della produzione. Anche per questa categoria non sono previsti limiti di produzione.

**-soggetti privati (hobbysti)** che a scopo non commerciale vogliono produrre per sé o per una ristretta cerchia di consumatori un prodotto certificato. Per questa categoria è prevista una quota di produzione contingentata ad un massimo di 200 unità di "Salame Morenico di Pozzolengo" per le quali verranno rilasciati un uguale numero di etichette.

## ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO

Possiamo considerare con assoluta certezza il "Salame Morenico di Pozzolengo" come il classico prodotto tipico che "nasce dalla natura e cresce con l'uomo".

La tipicità, la distinguibilità, la notorietà e le peculiarità del "Salame Morenico di Pozzolengo" sono infatti strettamente riconducibili all'ambiente d'origine, inteso sia in termini di fattori naturali ma anche di fattori umani che, in perfetta simbiosi, hanno contribuito a coniugare e definire nel tempo le caratteristiche merceologiche ed organolettiche che lo rendono unico e non riproducibile in altri luoghi.

I fattori naturali, ambientali e climatici, con freddi non troppo intensi in inverno e clima caldo ma sufficientemente ventilato in primavera- estate, nonché gli stessi ambienti di conservazione (cantine fresche e ventilate, a volte seminterrate, con muri spessi in mattoni e pavimentazione in terra battuta o pavimenti grezzi poco impermeabilizzati), risultano favorevoli e fondamentali per una perfetta conservazione e stagionatura.

I fattori umani, intesi in termini storico-culturali, di tradizione, manualità, artigianalità, abilità, strumenti, tempi, metodi, ingredienti, si perpetuano nel tempo nelle nostre aziende agricole e nei laboratori artigianali: è tuttora presente nelle nostre campagne la figura del contadino - norcino, in quanto è ancora diffuso l'allevamento del maiale ad uso familiare.

La rinomanza del salame di Pozzolengo legata al territorio di origine, riconoscibilissima, è riscontrabile tuttora nelle tradizionali ed antiche fiere locali (ad esempio la Centenaria Fiera di San Giuseppe) ma anche nell'ambito di altre rassegne agroalimentari.

## IL NORCINO

Il norcino (o "massali" per usare un termine dialettale della tradizione pozzolenghese) è il garante della corretta applicazione del presente Disciplinare nei processi produttivi fino alla conclusione della fase di legatura, ed è il depositario dei segreti nascosti per "saper fare" il "Salame Morenico di Pozzolengo" che negli anni ha preservato e tramandato e che oggi appunto sono raccolti e fissati in questo Disciplinare di produzione. La presenza del norcino durante le fasi di lavorazione del prodotto è certificata mediante l'apposizione del timbro recante la data di produzione e i dati identificativi del norcino stesso, dati questi ultimi che verranno poi ripresi sull'etichetta "De.Co.".

Per la categoria dei norcini, altamente qualificata e ancor oggi molto attiva come categoria di prestatori della loro opera nelle cascine del nostro territorio, sarà opportunamente istituito dall'Amministrazione Comunale un "Registro dei norcini" nel quale verranno iscritti, previa valutazione da parte della Commissione De.Co., tutti i richiedenti che dimostreranno di essere in possesso di consolidate e comprovate conoscenze in materia. Dal 01.01.2005 al "Registro dei norcini" potranno essere iscritti solo soggetti competenti residenti nel Comune di Pozzolengo.

## NORME TECNICHE

### Articolo 1 - Denominazione del prodotto

La Denominazione Comunale di Origine “Salame Morenico di Pozzolengo” è riservata al prodotto che risponde ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

### Articolo 2 - Descrizione del prodotto

#### a) Materie prime:

Per l'impasto dal quale si ottiene il “Salame Morenico di Pozzolengo” devono essere usati tutti i tagli anatomici del suino con una composizione di circa un 70 - 75% di tagli magri e un 25 - 30% di tagli grassi; sale (in una percentuale di 2,5 - 2,8%), pepe nero macinato grosso (in una percentuale di 0,2 - 0,25%), chiodi di garofano (in una percentuale di 0,03 - 0,04%), vino rosso locale nel quale siano stati messi in infusione per non meno di 12 ore spicchi di aglio naturale tagliati a pezzi o schiacciati (assolutamente non ridotti in poltiglia) e poi separati al momento della concia, nitrato di potassio e/o nitrato di sodio in una percentuale massima dello 0,03%.

#### b) Caratteristiche fisico morfologiche a fine stagionatura

Peso a fine stagionatura compreso tra 800 e 1500 gr.  
Diametro a fine stagionatura compreso fra cm. 6 e cm. 10  
Lunghezza compresa fra cm. 25 e 35 cm.

#### c) Caratteristiche chimico - fisiche a fine stagionatura

Percentuale di grasso: non superiore al 30%  
pH: compreso tra 5,3 e 6,5  
Umidità: non superiore al 45%

#### d) Caratteristiche organolettiche

Aspetto esterno: forma cilindrica con piccole irregolarità  
Colore: al taglio il prodotto si presenta di colore rosso e bianco ben definito  
Consistenza: il prodotto deve essere ben aggregato e al taglio la fetta deve essere compatta ed uniforme con coesione fra le parti magre e grasse.  
Aspetto al taglio: la fetta deve presentarsi compatta ed omogenea con evidente presenza delle parti magre.  
Profumo: intenso, di processi di stagionatura e leggermente speziato con assenza di sentori d'aglio.  
Sapore: omogeneo, equilibrato e persistente.

### Articolo 3 - Delimitazione della zona geografica

La zona geografica di preparazione e stagionatura dell'insaccato è rappresentata dal territorio del Comune di Pozzolengo.

### Articolo 4 - Metodo di ottenimento del prodotto

#### a) Materia prima

Suini pesanti, con un minimo di età di nove mesi, allevati in cascina (per quanto riguarda le aziende agricole del nostro Comune che ancora mantengono dei piccoli allevamenti) per un periodo non inferiore a cinque mesi e nel rispetto dei tradizionali metodi di allevamento.

Suini pesanti, con un minimo di età di nove mesi allevati presso allevamenti esistenti nel territorio delle Colline Moreniche del Garda (e precisamente nei comuni di: Castiglione delle Stiviere, Cavriana,

Desenzano del Garda, Lonato, Medole, Monzambano, Ponti sul Mincio, Pozzolengo, Sirmione, Solferino e Volta Mantovana) comunque rispondenti ai criteri del disciplinare di allevamento e produzione del Consorzio di Parma e S.Daniele per le altre tipologie di produttori.

**b) Preparazione**

Le carni sono mondate accuratamente a mano, asportando le parti connettivali di maggiori dimensioni ed il tessuto adiposo molle, i linfonodi ed i grossi tronchi nervosi.

Segue una macinatura in tritacarne con stampi di 8 - 10 mm.

Le carni macinate sono quindi miscelate con il sale. Tale miscelazione prosegue fino al raggiungimento della coesione tipica dell'impasto. L'impasto viene insaccato in budello naturale suino (crespone). Il "Salame Morenico di Pozzolengo" viene quindi legato manualmente con spago in modo da ottenere maglie distanti all'incirca 2 cm.

**c) Asciugatura**

Statica e/o ventilata (temperatura 13-22 °C), per ottenere una rapida disidratazione nei primi giorni di trattamento.

**d) Stagionatura**

La stagionatura del "Salame Morenico di Pozzolengo" deve essere condotta in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio d'aria, a temperatura media compresa fra 8 e 15 °C.

Il tempo di stagionatura non deve essere inferiore alle 8/9 settimane, compresa la fase di asciugatura.

**Art. 5 - Controlli e rintracciabilità**

I controlli saranno svolti dalla Commissione Comunale nominata con Delibera della Giunta Comunale n° 32 del 05-03-2003 e potranno riguardare la provenienza della materia prima, le fasi di produzione, di rintracciabilità dei processi e dei prodotti conformemente a quanto stabilito dal Regolamento Comunale per "La valorizzazione delle attività agro - alimentari tradizionali locali" approvato con Delibera di Consiglio Comunale N° 2 del 27/02/2003, per quanto concerne l'osservanza delle disposizioni del presente disciplinare di produzione e la rintracciabilità di processo e di prodotto in ogni segmento della filiera.

**Art. 6 - Tempi, metodi ed elementi specifici dell'etichettatura**

Ogni pezzo del prodotto deve riportare l'etichettatura secondo le seguenti indicazioni;

<p style="text-align: center;"><b>"DE.CO." - DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE</b> <b>"SALAME MORENICO DI POZZOLENGO"</b> <b>DATI IDENTIFICATIVI DEL PRODUTTORE</b> <b>TIMBRO DEL NORCINO CON RELATIVO</b> <b>NUMERO DI ISCRIZIONE AL REGISTRO</b> <b>INGREDIENTI</b></p>
---

secondo il modello allegato al "Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali", approvato con delibera di Consiglio Comunale n° 2 del 27-02-2003. L'etichettatura

avverrà a discrezione del norcino previa verifica al termine della fase di stagionatura. Per il rilascio delle etichette dovrà essere presentata all'Ufficio Comunale competente formale richiesta da parte del produttore, allegando parere favorevole scritto del norcino, mediante dichiarazione rilasciata su apposito stampato accluso al presente disciplinare e documentazione comprovante la provenienza dei suini o delle carni (mezzene).

#### **Art. 7 - Revoca del marchio**

La Commissione Comunale ha la facoltà di sottoporre alla Giunta Comunale la proposta di revoca del marchio "DE.CO" in caso di inosservanza del disciplinare di produzione in una o più delle sue fasi.

#### **Art. 8 - Variazioni al disciplinare**

La Commissione De.Co., su richiesta della maggioranza dei componenti, può sottoporre all'attenzione della Giunta Comunale eventuali modifiche e/o integrazioni al presente disciplinare di produzione.