



Luogo di emissione Ancona	Numero	Pag. 1
	Data	

**“SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO TRADIZIONALE
SALAME MORSETTO DI FIUMINATA”**

Nome del prodotto	SALAME MORSETTO DI FIUMINATA
Categoria	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
Territorio	La zona di produzione del SALAME MORSETTO DI FIUMINATA è rappresentata dall'intero territorio del Comune di Fiuminata.
Descrizione del prodotto	<p>Il SALAME MORSETTO DI FIUMINATA rappresenta una eccezionalità nella salumeria marchigiana e nazionale, in quanto il salume dopo la stagionatura viene tradizionalmente mangiato, dopo una leggera cottura, alla griglia. Il salume può essere consumato anche crudo.</p> <p>Altre particolarità del salume sono il taglio delle carni a punta di coltello e la presenza di fiori essiccati di finocchietto selvatico nella concia.</p> <p>La materia prima utilizzata per la produzione del SALAME MORSETTO DI FIUMINATA deve provenire dai tagli di carne di suino provenienti da:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tagli magri: rifilature di prosciutto, spalla, capocollo, lombetto ecc. 50 \60 %- Fegato 20\25 %- Lardo di schiena 20\ 25 %- Ammesso: cuore e lingua tra le parti magre <p>Gli ingredienti utilizzati per la concia <i>sono i seguenti:</i></p> <p>SALE: 24 \28 grammi x kg di carne SPEZIE: Pepe nero tra 2 e 4 grammi per Kg di impasto (pepe non finissimo) PIANTE AROMATICHE: Fiori secchi di finocchio selvatico VINO \ ALCOLICI: Vino rosso q.b. BUDELLO: Gentile di suino o Dritto di bue L'uso di additivi è consentito nei limiti e nelle modalità stabiliti da Leggi, Norme e Regolamenti sui salumi.</p>



Luogo di emissione	Numero	Pag. 2
Ancona	Data	

Lavorazione, conservazione e stagionatura

Operazioni preliminari

Dopo essere stata rifilata, la carne viene porzionata e lasciata raffreddare per 24 ore ad una temperatura compresa tra 0 e 4°C. I vari tagli di carne vengono poi disossati, mondati, snervati e sezionati grossolanamente per facilitare le successive operazioni di tritatura.

Il budello naturale viene prima ripulito con acqua tiepida, quindi disinfettato.

Il sale, il pepe e le erbe aromatiche possono essere miscelati tra loro ottenendo un'unica soluzione che sarà aggiunta durante la fase di impastatura.

Tritatura

La carne del "SALAME MORSETTO DI FIUMINATA" (carni magro, lardo di schiena e fegato) deve essere lavorata a punta di coltello. Questo taglio caratterizza una tecnica artigianale antica di realizzazione di salumi. La differenza sostanziale che contraddistingue questi prodotti è che la lavorazione della carne avviene senza il tritacarne (manuale o elettrico), ma solo ed esclusivamente a mano, tagliando la carne con il coltello fino a formare dei cubetti di circa 0,5 - 1 centimetro di lato. terminate le operazioni di tritatura l'impasto viene addizionato con gli altri ingredienti

All'impasto formato, dopo la tritatura a punta coltello, da cubetti di circa 1 - 1,5 centimetri di lato, viene aggiunta una calcolata miscela di salagione, detta "concia".

L'impasto viene mescolato ripetutamente, affinché la distribuzione delle parti di carne magra, di fegato e di grasso e della "concia", risultino omogenee su tutto l'impasto.

Insaccatura

L'impasto così ottenuto viene quindi travasato nell'insacatrice, anche del tipo sottovuoto. Sono ammessi solo budelli naturali, gentile di maiale o dritto di bue, che saranno precedentemente lavati in acqua e aceto o con altri prodotti idonei.

Dopo il riempimento il budello deve essere forato in modo da togliere dall'impasto le eventuali bolle di aria presenti.

Dal punto di vista tecnico la difficoltà maggiore nella lavorazione a punta di coltello è quella di evitare che al momento dell'insacco si formino bolle d'aria all'interno del prodotto che ostacolerebbero una corretta stagionatura del salume.

Una volta insaccato il salame viene legato, tastando di continuo la tensione dello spago. Per la legatura viene usato uno spago di canapa ed il prodotto così ottenuto viene forellato, con apposito utensile dotato di aghi.

Da questo momento ha inizio il lento ma fondamentale processo costituito da tre fasi differenti, che non differisce tra la versione cotta e la versione cruda.

La Stagionatura

Il Salame Morsetto viene stagionato da 70 a 110 giorni,

Conservazione

Il SALAME MORSETTO DI FIUMINATA una volta stagionato, può essere conservato sottovuoto in frigo ad una temperatura max di + 4 ° C



Luogo di emissione	Numero	Pag. 3
Ancona	Data	

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti	Attrezzatura specifica: L'attrezzatura per il confezionamento del salame morsetto è quella tipica delle macellerie che deve rispondere alle normative vigenti in materia. Non è ammesso l'utilizzo di tritacarni, in quanto la tradizione vuole che il SALAME MORSETTO sia realizzato con il taglio delle carni solo ed esclusivamente a punta di coltello. L'insacco avviene con insaccatrice manuale o elettrica e del tipo sottovuoto.
Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura;	I locali storici di produzione, lavorazione e stagionatura del SALAME MORSETTO DI FIUMINATA erano ubicati nelle vecchie case e cantine dei piccoli borghi che hanno tramandando il prodotto per generazioni. Le famiglie che ancora lo producono, continuano ancora a produrlo in modo tradizionale, utilizzando le tecniche ed il sapere di un tempo. I locali di produzione per la commercializzazione del prodotto devono rispettare le norme di legge previste in materia.
Elementi attestanti il carattere tradizionale del prodotto	Nelle zone di Fiuminata in particolare nelle frazioni che confinano con Nocera Umbra (PG), fino alla fine degli anni 1970 quasi tutte le famiglie producevano il SALAME MORSETTO DI FIUMINATA, salume che rappresenta una eccezionalità nella salumeria marchigiana e nazionale, in quanto il salume dopo la stagionatura viene tradizionalmente mangiato dopo una leggera cottura alla griglia. Il salume può essere consumato anche crudo. Altre particolarità del salume sono il taglio a punta di coltello e la presenza di fiori essiccati di finocchietto selvatico nella concia. Fiori essiccati che vengono utilizzati solo nella salumeria dell'area camerinese e non presenti nella salumeria di altre aree marchigiane. Nella versione "COTTA", il salume dopo la stagionatura viene tagliato a fette di circa 0,5 cm di spessore e cotte sulla griglia. Questa tradizione di confezionare e di utilizzare il salume nella versione cotta nell'area di Fiuminata, non è fortunatamente scomparsa e ancora oggi alcune famiglie (almeno 5), producono e consumano il "SALAME MORSETTO DI FIUMINATA" secondo l'antica tradizione. Si fa riferimento anche alle note storiche "IL SALAME MORSETTO DI FIUMINATA"- (Flavio Vai) - Anno 2023