



Geographical Indication Product Database

- Step 1 -

SALAMA DA SUGO

SOURCE :

Author : L. Bérard et Ph. Marchenay

Institution : CNRS – Ressources des terroirs, Bourg-en-Bresse

Date : 03/09/2006

1. NAME OF PRODUCT : Salama da sugo

2. COUNTRY AND REGION IN THE COUNTRY: Italie, Emilie Romagne, province de Ferrara

3. TYPE OF PRODUCT : (including the possible substitutes and imitations of the product)

Charcuterie ; saucisson.

4. DESCRIPTION OF THE PRODUCT AND ITS AREA (INCLUDING ITS SPECIFIC CHARACTERISTICS, CONDITIONS OF PRODUCTION, MAIN DIFFERENCES WITH THE SUBSTITUTES) :

PARTICULARITE(S) : La salama da sugo est une charcuterie embossée dans la vessie du porc, qui doit son nom à la sauce que l'on trouve dans l'enveloppe après la cuisson, au moment de la consommation.

DESCRIPTION : La salama da sugo est un saucisson produit avec de la viande de porc hachée, assaisonnée avec des épices et du vin et enserrée dans la vessie du porc puis et cuite au moment de sa consommation après une dessiccation adéquate.

La salama da sugo a une forme sphérique; elle est divisée en 8 quartiers par une ficelle. Le poids du saucisson arrivé à maturation est en moyenne de 750 grammes; en tout cas il ne peut peser moins de 700 grammes, les morceaux plus petits risquant de se déshydrater durant la maturation. La mûlée de la salama arrivée à maturation après la cuisson a une couleur rouge foncé. La salama a un goût très fort et est piquante c'est pourquoi on ne peut en consommer de grandes quantités.

SAVOIR-FAIRE : La salama da sugo se fait exclusivement avec de la viande porc : tête (53%), lard (32%), gorge (10%), foie (3%) et langue (2%).

Les viandes hachées et assaisonnées avec du sel, du poivre et du vin rouge, sont embossées dans la vessie du porc préalablement trempée dans de l'eau et du vinaigre. La vessie convient bien à une longue dessiccation en raison de l'uniformité de son épaisseur et de sa surface lisse. En ce concerne les vins, sont exclus les vins doux et liquoreux ; on utilise les vins à 12° d'alcool. Les vins les plus conseillés sont le "Bosco Eliceo", le "Sangiovese" et le "Barbera". Après avoir été ficelée en formant des méridiens avec la ficelle, la salama est mise à sécher pendant 4 ou 5 jours. La maturation dure au moins 6 mois, de préférence 12.

5. LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA (tradition, know how, reputation, soil, climate, etc.):

Depuis au moins 5 siècles, la salama (ou salamina comme l'appellent familièrement les habitants de Ferrare) est considérée comme la perle gastronomique de cette ville. Les modalités de consommation sont très codifiées : elle est cuite dans l'eau, pendue à une petite corde qui l'empêche de toucher tant le fond que les parois de la marmite; on la fait bouillir pendant 4 ou 5 heures. Pour la consommer, on l'ouvre en haut et par cette ouverture on extrait des cuillerées de viande humide de vapeur et de sauce qui, normalement, sont posées sur une purée de pommes de terre.

Traditionnellement la salama da sugo est consommée durant les festivités de Noël.


6. PRODUCTION SYSTEM / SUPPLY CHAIN (some data about the number of producers, processors, market structure..) :

ECHELLE ET LIEU DE PRODUCTION : La quantité de salama da sugo actuellement produite est estimée à 1 000 quintaux par an. Les fabriques de charcuterie et les ateliers artisanaux qui produisent de la salama da sugo sont au nombre de 35. Il faut ajouter à ceux-ci les personnes qui produisent la salama au niveau familial, destinée surtout à l'auto-consommation.

La zone de production comprend la ville de Ferrare et les communes de Cento, Bondeno, Poggio Renatico, Vigarano Mainarda, Masi Torello, Porto Maggiore, Ostellato et Argenta.

7. MARKET AND REPUTATION (size, price premium, attractiveness, growth) :

La salama da sugo est commercialisée presque exclusivement dans la province de Ferrare tant dans les magasins traditionnels que dans ceux de la distribution moderne.

	<p>Geographical Indication Product Database</p> <p>- Step 1 -</p> <p>SALAMA DA SUGO</p>	<p>SOURCE :</p> <p>Author : L. Bérard et Ph. Marchenay</p> <p>Institution : CNRS – Ressources des terroirs, Bourg-en-Bresse</p> <p>Date : 03/09/2006</p>
--	--	--

<p>8. PROTECTION JURIDIQUE :</p> <p>9. APPLICANT / HOLDER (If ANY) :</p>
<p>10. RELEVANCE : Why is this case important for research in general and for SINER-GI in particular ?</p> <p>Devant l'affirmation de nouvelles typologies de goût, la perception de ce saucisson et les modalités de valorisation deviennent significatives. Les aspects socio-économiques sont eux aussi très significatifs qu'il s'agisse des structures d'organisation entre opérateurs ou du poids économique de la "salama" dans l'activité des entreprises artisanales de la zone.</p> <p>Cette charcuterie pose bien également la question du statut du produit. Les différents registres industriel, artisanal et domestique soulèvent de nombreuses questions, en particulier en matière d'affinage, qui détermine les caractères organoleptiques recherchés.</p>
<p>CATEGORY :</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/> Origin Product <input type="checkbox"/> GI product <input type="checkbox"/> Recognized GI </p>