

## SALAMELLA



### ORIGINE DEL NOME:

Il vocabolo salameLLa, diminutivo, vezzeggiativo di salame, si rifà etimologicamente alla radice “sal” che riporta all’utilizzo dell’ingrediente “sal” e nella preparazione, mentre “ame” indica una quantità, un insieme o un complesso di ingredienti e prodotti ed identifica univocamente la carne salata di suino in particolare quella pesta/ tritata ed insaccata.

### STORIA:

Nella Provincia l’allevamento dei suini è stato rintracciato già negli insediamenti dell’età del bronzo con utilizzo delle carni nella dieta alimentare umana; tracce significative nelle fonti ne testimoniano l’uso diffuso in età romana con allevamenti connessi alla presenza di fitti querceti le cui ghiande costituivano il principale nutrimento per gli animali. Nel medioevo se ne trovano tracce nei documenti dell’abbazia Benedettina di Farfa, ancora negli Statuti del Cicolano del XIV sec.; Nel periodo pre unità d’Italia nella statistica del Regno di Napoli fatta stilare, nel 1811 dopo l’invasione Napoleonica da Gioacchino Murat, si attesta come i principali prodotti derivati dalla carne suina fossero nel territorio dell’alta sabina: prosciutti, salicce, mortadelle, sanguinacci.

Nella successiva inchiesta Jacini, redatta tra il 1877 ed il 1885, il Professor Piccinini, incaricato di redigere la monografia sul circondario di Cittaducale al capitolo razze suine afferma che “ la maggior parte dei maiali si alleva presso le famiglie che ne utilizzano uno o più per i propri bisogni e ne fanno salicce di carne, salami e mortadelle”

In tutto il territorio la tradizione storica della salumiera si connatura alla necessità dell’uomo di poter usufruire di carne in tutti i periodi dell’anno, pur non disponendo di particolari sistemi di refrigerazione, attraverso la conservazione sotto sale non solo di parte intere di animali uccisi, in particolare di suini domestici, ma anche delle parti non necessariamente più nobili, atte ad essere pestate ed amalgamate.

### DESCRIZIONE:

Insaccato di carne suina del peso massimo di 400 gr. Asciutto e compatto, di colore rosso rubino con granelli di grasso distribuiti in maniera uniforme, ha forma cilindrica ricurva ad U con lunghezza media variabile tra i 30-40 cm e diametro di 34-36 mm; esternamente si presenta di colore biancastro e al taglio la consistenza è compatta e la granulometria è di 3 mm

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Macinato, a grana fina di carne suina, costituita da ritagli, rifilatura da altre lavorazioni e spalla, aromatizzato con sale marino, aglio e pepe nero con lieve aggiunta di zucchero ha un sapore dolce e delicato, che garantisce leggerezza e digeribilità

### VALORE NUTRIZIONALE:

Valori per 100 grammi:

Parte edibile: 97 gr. - Kcal: 475 - Proteine animali: 22 gr. - Proteine vegetali: 0 gr. - Carboidrati: 0 gr. - Grassi: 42,8 gr. - Fibre: 2,4 gr. - Ferro: 20/21 mg - Calcio: 20/21 mg -

### PROCESSI PRODUTTIVI:

Il macinato, preparato di norma con impastatrice, in locali a temperatura di 12 gradi, dopo la lavorazione con gli aromi viene insaccato, in involucri naturali (di suino), e posto ad asciugare appesi in celle a temperatura ed umidità costante ad aria statica, e a stagionare, anche su carrelli da acciaio per almeno 30/60gg, Tradizionalmente la prima asciugatura veniva eseguita vicino ai camini a legna.

### IMPIEGHI:

Crudo in antipasti, panini o in secondi piatti unito a formaggi, uova ed insalate e come ingredienti per torte ed altri piatti con farcia.

