



## **IL SALAME PIEMONTE IGP** **Un'antica novità piemontese**

La produzione suinicola e la tradizione salumiera in Piemonte:  
storia- sapere- attualità

*Torino 16 settembre 2016*



*Ivo Zoccarato*

*Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari*  
*Università di Torino*

## Evoluzione del patrimonio zootecnico piemontese (capi x 1000)

	<b>1864</b>	<b>1908</b>	<b>1918</b>	<b>1970</b>	<b>1990</b>	<b>2000</b>	<b>2010</b>
<b>equini</b>	101	101	85	18	11,2	11,7	33,1**
<b>bovini</b>	812	961	1008	1278	978	819	815
<b>suini</b>	136	186	146	388	756	924	1108
<b>ovini</b>	414	252	255	82	90	88	91
<b>caprini</b>	189	149	188	38	55	46	46
<b>avicoli</b>	nd	nd	nd	11100	13725	13967	10908
<b>conigli</b>	nd	nd	nd	nd	1525	1022	1023**
** dati ISTAT 2010							

31 dicembre 2015: 1.072.000 di capi pari al 12% del patrimonio nazionale



**Precettoria di Sant' Antonio  
di Ranverso (Buttiglieria Alta)  
Giacomo Jaquerio, XIII secolo**





1867 Andrea Gastaldi: *La cena in casa di Simone* (parrocchiale di Groscavallo)

# Zonazione geografica dei salumi italiani

- ZONA GERMANICA MITTELEUROPEA
  - Valle d'Aosta, Trentino Alto Adige
    - Salumi affumicati, anche di ruminanti

*Le vie del sale*

- ZONA CELTICA
  - Liguria, **Piemonte**, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna
    - Salumi crudi e cotti, con **limitata quantità di sale**

- ZONA ETRUSCO-LATINA
  - Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise
    - Salumi prevalentemente crudi e salati
- ZONA GRECA
  - Campania, Basilicata, Calabria, Puglia, Sicilia
    - Salumi con uso di spezie, nostrane ed esotiche
- ZONA PUNICO-FENICIA
- Sardegna
  - Salumi di piccola pezzatura



Il giorno del maiale

La pratica della macellazione e della lavorazione delle carni si è tramandata, per lo più oralmente, di generazione in generazione.

*Foto F. Marucci*

# *Lo sviluppo dell'arte salumiera subalpina*

- A partire dalla seconda metà dell'800  
da pratica familiare ad artigianale e poi industriale

Le prime indicazioni scritte sul come fare il salame  
Piemonte:

Giovanni Vialardi (1854 Cucina Borghese),

Giuseppe Lancia (1892 Manuale del macellaio e pizzicagnolo)

Ildefonso Stanga (1925) “fabbricazione abbondantissima del *salame* ..... che ha grandissima importanza nell'alimentazione dell'operaio delle grandi città industriali, dell'Italia settentrionale. .... fiorenti stabilimenti industriali in Lombardia, Emilia e Piemonte”

# I salumi tradizionali piemontesi

– 1 DOP



e 1 IGP



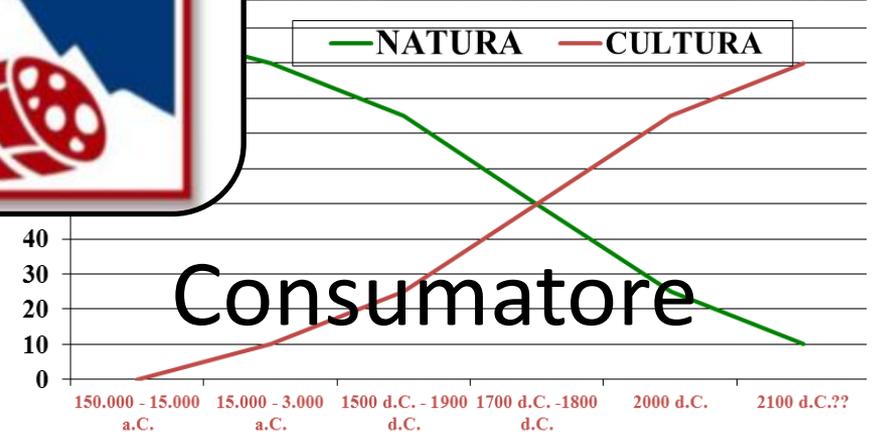
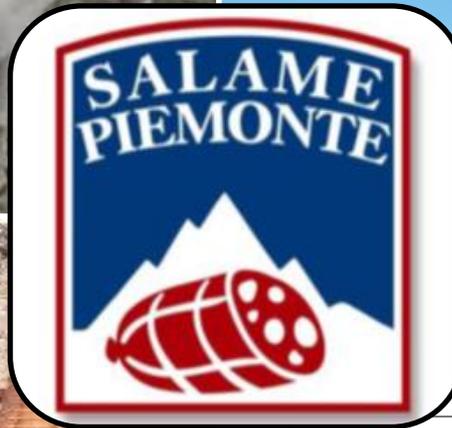
- 66 tra PAT e altre preparazioni tipiche riconducibili a prodotti che hanno come base la carne suina
- prodotti di elevata qualità sia di produzione industriale sia artigianale
- Il Piemonte è una delle regioni con la maggior tradizione e varietà di salumi

# Il Salame Piemonte IGP

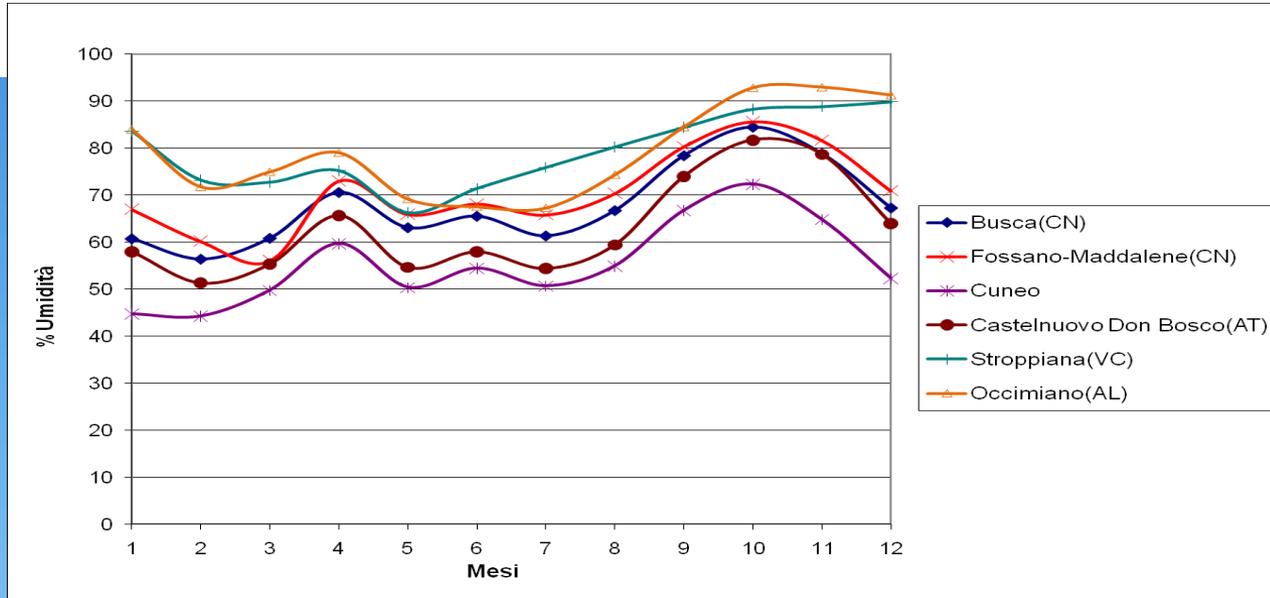
Considerato uno dei prodotti più nobili presente nelle dispense delle popolazioni rurali dal sapore dolce;  
Chiamato “ bun” – buono –  
Salame delle grandi occasioni  
CCIAA Torino 1948: primo riferimento ufficiale sotto la voce Salame Crudo, alla tipologia “Piemonte puro suino”.  
Peculiare, tra gli ingredienti, l’uso di vino rosso piemontese.



# Le componenti del sistema

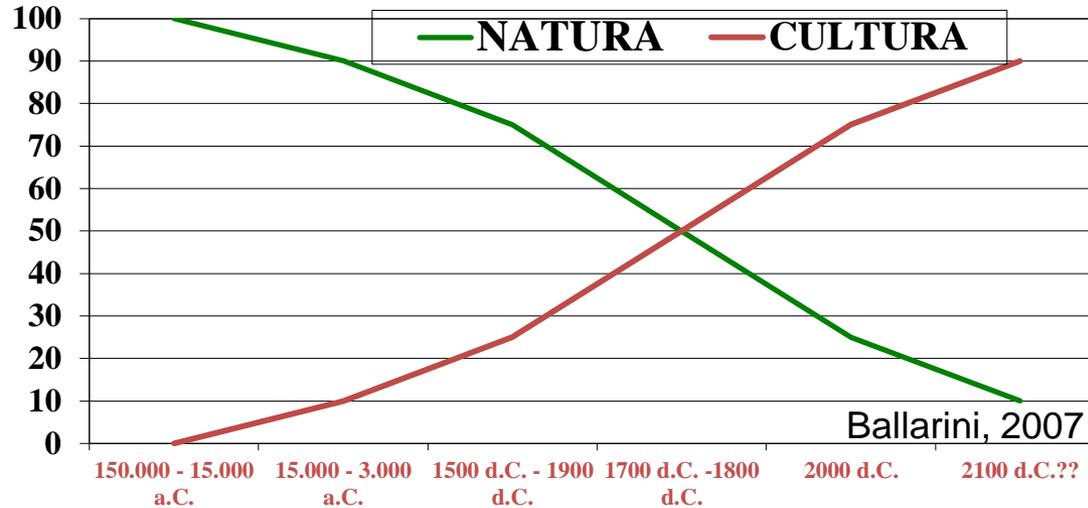


# Il territorio



*foto M. Zoccarato*

# Il Consumatore *post moderno*



Richiede alimenti che rispondano non solo ai ***fabbisogni primari*** ma contestualmente anche a quelli extranutrizionali quali ***sostenibilità del sistema produttivo, valori simbolici e sociali del cibo .....***