

EMBUTIDOS Y JAMONES TÍPICOS ITALIANOS

por, Alessandro Picone

Cuando escuchamos las palabras “salumi italiani” inmediatamente se nos hace agua la boca. Aromas, sabores, texturas, colores y también emociones, convivios, sencillez e incluso sofisticación.

El término “salume” en la lengua italiana, es generalmente usado para para referirse a embutidos y jamones típicos italianos.

Deriva de “Sale” (sal) y “ume” (conjunto). Sus sinónimos pueden ser insaccato, affettato, salato.

El local donde se venden estos productos puede llamarse salumeria, norcineria, pizzicheria, salsamenteria, negozio alimentari.

Pero ¿qué es?

Es un alimento a base de carne, cruda o cocida. Puede ser en trozos individuales o mezcla más o menos finamente triturada.

Se utiliza para su preparación carne de cerdo (principalmente), res, caballo, oveja, aves de corral o pescado.

Se adiciona sal, grasa animal, hierbas y especias, otros ingredientes y conservantes (naturales o artificiales).

El producto terminado puede presentarse fresco, curado, cocido, ahumado o curado y ahumado. Su venta puede ser por pieza, rebanado, cortado, a granel o granel preenvasado.

La conservación dependerá de la tipología, el método de elaboración, las condiciones ambientales, la vida útil del producto, la necesidad de refrigeración.

El proceso, de forma esquematizada, consiste en los siguientes pasos:

1. Selección de las partes de carne
2. Acondicionamiento (Perfilado o corte o picado)
3. Salazón / Sazonado
4. Embutido, en su caso

5. Cocción, en su caso
6. Secado
7. Ahumado, en su caso
8. Maduración, en su caso
9. Acondicionamiento
10. Certificación (IGP, DOP)
11. Empacado
12. Comercialización

Cada producto tiene su historia, leyenda, peculiaridad, tradición, proceso de producción, forma de conservación, vida más o menos prolongada y modo de consumo.

Los primeros vestigios en Italia se encuentran en la zona de Mantova (Lombardia, norte de Italia) y son del siglo V a.C., gran cantidad de osamentas de animales de las cuales más de la mitad son de porcinos a los que les faltaban las extremidades traseras.

En la época romana tardía, siglos III a VII d.C., los jamones procesados eran considerados de gran valor. Con las invasiones bárbaras varias partes procesadas del cerdo se vuelven como moneda de intercambio.

Conforme pasa el tiempo, la cría y consumo de productos derivados del cerdo van tomando mayor importancia y en el siglo XIV nacen las primeras asociaciones y grupos para perfeccionar y transmitir el “arte de procesar las carnes”.

De esta forma nacen las primeras “norcinerie” (establecimientos dedicados al proceso y comercialización de carnes).

Dependiendo de la zona en que nos encontremos tenemos influencias de culturas antiguas y por ende estilos diferentes.

Por ejemplo, en Valle d'Aosta y Trentino-Alto Adige la influencia proviene de Europa central y los productos son principalmente ahumados.

En Piemonte, Lombardia, Veneto, Liguria, Emilia Romagna la influencia fue celta y los productos son principalmente crudos y cocidos, con bajo contenido de sal.

La influencia etrusco-latina la vemos reflejada con los productos principalmente crudos en Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise.

Las manufacturas de Campania, Basilicata, Calabria, Puglia, Sicilia son mas bien especias, y tienen su ascendencia en Grecia.

Los púnico-fenicios dejaron huella en Sardegna con la elaboración de piezas pequeñas.

El objetivo era por un lado conservar las carnes para épocas menos prósperas, por otro poder llevar en viajes o traslados alimento sin necesidad de prepararlo.

La modernidad, la tecnología, el no han dejado a un lado las tradiciones y la tipicidad. Cada región italiana tiene sus productos típicos, con muchos productores artesanales que han recibido los conocimientos de las generaciones predecesoras y los están transmitiendo a las nuevas. Todo con pasión por el oficio y amor por el buen comer.

Muchos de los productos se siguen elaborando a pequeña escala, con métodos ancestrales, poca o nula intervención de maquinaria, transmitiendo el sentir, los aromas de los lugares, la paciencia para obtener un "salume" genuino, auténtico, con personalidad y de un sabor único.

A continuación, se listan los productos bajo alguna denominación:

- Bresaola della Valtellina IGP
- Capocollo di Calabria DOP
- Ciauscolo IGP
- Coppa di Parma IGP
- Coppa Piacentina DOP
- Cotechino Modena IGP
- Crudo di Cuneo DOP
- Culatello di Zibello DOP
- Finocchiona IGP
- Lardo di Colonnata IGP

- Lucanica di Picerno IGP
- Mortadella Bologna IGP
- Mortadella di Prato IGP
- Pancetta di Calabria DOP
- Pancetta Piacentina DOP
- Pitina IGP
- Porchetta di Ariccia IGP
- Prosciutto Amatriciano IGP
- Prosciutto di Carpegna DOP
- Prosciutto di Modena DOP
- Prosciutto di Norcia IGP
- Prosciutto di Parma DOP
- Prosciutto di San Daniele DOP
- Prosciutto di Sauris IGP
- Prosciutto Toscano DOP
- Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP
- Salama da Sugo IGP
- Salame Brianza DOP
- Salame Cremona IGP
- Salame d'oca di Mortara IGP
- Salame di Varzi DOP
- Salame Piacentino DOP
- Salame Piemonte IGP
- Salame S. Angelo IGP
- Salame Felino IGP
- Salamini Italiani alla cacciatore DOP
- Salsiccia di Calabria DOP
- Soppressata di Calabria DOP
- Sopressa Vicentina DOP
- Speck Alto Adige o Sudtiroler Markenspeck o Sudtiroler Speck IGP
- Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP
- Valle d'Aosta Lard d'Arnad/Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP
- Zampone Modena IGP

Adicionalmente, existen cerca de 300 dentro de la clasificación Productos Agroalimenticios Tradicionales PAT y cerca de 40 incluidos en los Presidios Slow Food, asimismo una gran variedad de productos locales que no están incluidos en ningún registro oficial, pero sí arraigados en la tradición.

Con todo lo expuesto anteriormente nos podemos dar cuenta que, como se mencionó al inicio, al referirnos a un “salume” entramos en un universo de placer gustativo.

Debido a las regulaciones para la importación, prácticamente no tenemos presentes en el mercado mexicano de productos de esta categoría.