

# SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP

*Tappa del 100° Giro d'Italia: Pergola e Chieti, 25 e 27 maggio*

## **CARATTERISTICHE:**

Sono un prodotto di salumeria dalla forma cilindrica ottenuto con carne magra e grassa di suino, di lunghezza di circa 20 cm, un peso in media di 350 grammi ed un diametro di 6 cm. Compatti e di consistenza non elastica, presentano una fetta compatta e omogenea, di colore rosso rubino con granelli di grasso ben distribuito. Il sapore è dolce e delicato, mai acido. Anche il profumo è delicato e caratteristico.

## **ZONA DI PRODUZIONE:**

Comprende l'intero territorio delle regioni Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

## **STORIA:**

L'origine di questo prodotto si fa risalire al periodo delle invasioni longobarde. Durante le loro migrazioni, infatti, le popolazioni barbariche avevano la necessità di consumare cibi altamente conservabili, in particolare a base di carne suina. Così, la produzione dei salamini è iniziata nell'area collinare del territorio lombardo, per poi diffondersi nelle regioni confinanti della fascia settentrionale. Fu proprio la tradizione dei cacciatori di portare questi prodotti durante le battute di caccia a determinare sia il nome con cui sono comunemente conosciuti che la piccola dimensione, richiesta perché fossero facili da trasportare nelle sacche durante la caccia.

<b>Aziende interessate</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>
N° strutture artigianali e/o industriali	46	46
N° aziende con prodotto certificato	39	36
N° aziende socie del Consorzio di tutela	45	43
Le quantità prodotte e certificate	Circa 3.530.995 Kg	Circa 3.552.254 Kg
<b>Giro d'affari</b>		
Volume d'affari alla produzione	30 Mln euro	30 Mln euro
Volume d'affari al consumo	50 Mln euro	50 Mln euro