

LA SOPRESSA DI MARONE A DENOMINAZIONE COMUNALE

Articolo 1. Denominazione

La denominazione *Sopressa di Marone* a Denominazione Comunale è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

Articolo 2. Identificazione

La Sopressa è un salume tradizionale elaborato presumibilmente con esclusività nel territorio di Marone ed è identificato dal logo DE.CO. che viene apposto su ciascun pezzo prodotto.

La denominazione e il logo che costituiscono il marchio di identificazione del prodotto sono di proprietà del Comune di Marone.

È vietato qualunque uso generico del marchio che possa far supporre che altri prodotti siano oggetto di tutela da parte del marchio DE.CO.

È consentito l'uso del marchio DE.CO. per la Sopressa anche sulla carta utilizzata per avvolgere il salume, nel caso in cui non venga venduto a pezzatura, o sulla carta da confezione o sullo spago di legatura.

Articolo 3. Ingredienti

Per la produzione della *Sopressa di Marone a Denominazione Comunale* si utilizzano esclusivamente le parti anatomiche del suino allevato e cresciuto in allevamenti della Regione Lombardia per almeno dieci mesi prima della macellazione.

Vengono preferiti per la macellazione animali di razza italica di almeno 160 chilogrammi, peso comunque minimo per la macellazione.

In queste condizioni gli animali sono nutriti esclusivamente con alimenti vegetali. L'alimentazione del suino deve avvenire per almeno il 65% a base di cereali, che da parte dell'allevatore vengono certificati non O.G.M. Le leguminose come la soia devono essere certificate non O.G.M.

Del suino si utilizzano in particolare:

- Guanciale.
- Coppa.
- Carrè.
- Lonza.
- Lingua.

Per la preparazione dell'impasto vengono utilizzate noce moscata, pepe, cannella e chiodi di garofano opportunamente polverizzati.

L'utilizzo di aglio e vino è consentito per aspersione sull'impasto di carne come riportato nell'art. 5.

Non è consentito l'utilizzo di alcun altro ingrediente se non salnitro in quantità massima di 20 grammi per quintale di carne.

Articolo 4. Dosi e quantità

- Il suino deve provenire da macelli pubblici o aziendali dove la carcassa viene preparata;
- Il sale è ammesso nell'impasto in quantità variabile tra 2,1 e 2,5 kg per quintale di carne e deve essere marino di origine italiana;
- Il pepe è utilizzato nell'impasto in quantità variabile tra 8 e 12 grammi per quintale di carne;
- Le altre spezie sono ammesse in quantità non superiore a 7 grammi per quintale di carne;
- Il vino rosso è ammesso in quantità non superiore a 3 litri per 100 chilogrammi di carne.

Articolo 5. Preparazione

Il processo di produzione della Sopressa di Marone DE.CO. prevede le seguenti fasi di lavorazione:

a) Macellazione.

La macellazione del suino avviene quando questo ha raggiunto almeno i 160 chilogrammi di peso.

b) Preparazione dell'impasto

Si utilizzano le parti più magre della coppa. Il guanciale e le altre parti vanno lavorate escludendo eventuali parti connettive o con presenza di sangue. Il guanciale può invece mantenere parte della cotica.

Le carni prescelte, con esclusione della lingua, vengono opportunamente sezionate e tagliate a mano o in alternativa macinate con piastre variabili tra 24 e 20 millimetri; è ammessa la cubettatura della carne in simili dimensioni con mezzi meccanici che non comportino lo sfibramento, il surriscaldamento o l'indebolimento della carne.

La parte soda di grasso è cubettata in stampi della dimensione di 10 millimetri.

In questo modo l'impasto, di colore chiaro e dal sapore estremamente delicato, viene caratterizzato da una netta omogeneizzazione della massa magra con quella grassa.

In questa fase vengono aggiunte le spezie a strati sulle carni, che riposano così conciate per alcune ore.

Al predetto impasto viene aggiunto un impasto di salame tradizionale, ottenuto dalla macinatura di carni con piastra da 14 mm, su cui si asperge vino passato in spicchi d'aglio per il tramite di un fazzoletto o panno.

Si ottiene quindi un impasto omogeneo lavorandolo con le mani. È escluso l'utilizzo di qualsiasi macchinario.

Ottenuto l'impasto finale, questo è insaccato in budello naturale, vescica o stomaco o fondale di suino ovvero *gole* o *manica* di bovino. Lo schema di produzione della Sopressa di Marone DE.CO. è riportato in figura 1.

Le modalità di insacco sono svolte esclusivamente a mano. Non è quindi ammessa nessuna meccanizzazione nella procedura di insacco e neppure legature con rete. La

legatura è caratteristica peculiare di ciascun norcino e non vengono quindi previsti nodi o intrecci specifici.

La percentuale della materia grassa sul totale dell'impasto è variabile tra il 20% ed il 35%, benché in origine la quantità totale di grasso fosse senz'altro superiore a quella attuale; e pertanto concessa.

c) Stagionatura

La Sopressa di Marone DE.CO. così prodotta è fatta stufare a un'umidità dell'80% a una temperatura variabile tra 12 °C e 14 °C in apposite celle o cantine per almeno 12 ore, poi ad una temperatura che varia tra 14 °C e 18 °C con un'umidità intorno al 75% per una decina di giorni.

Successivamente la temperatura si abbassa sino a 12-14 °C con un tasso di umidità intorno al 70%. In queste condizioni il salume è mantenuto per almeno tre settimane. Dopodiché il salume si porta a una temperatura di circa 10 °C, dove inizia la stagionatura vera e propria.

La quantità delle carni, la successione delle aggiunte dei vari ingredienti, dipendono dalla scelta del produttore. Tale discrezionalità, che è basata sulla esperienza e sulla tradizione, contribuisce a creare quella unicità di gusto, aroma ed aspetto esteriore che costituiscono la peculiarità aziendali della Sopressa di Marone DE.CO., variabili da norcino a norcino.

Per ottenere un buon risultato occorre possedere una manualità non comune che consiste nel taglio delle carni e nel riuscire a insaccare il budello naturale e, con legatura manuale, posare per la stagionatura il salume.

d) Periodo di consumo

Il consumo del salume può avvenire crudo o bollito. Per le pezzature che verranno consumate bollite il consumo non può avvenire prima dei 25 giorni dalla produzione; il loro peso è di norma inferiore a 700 grammi.

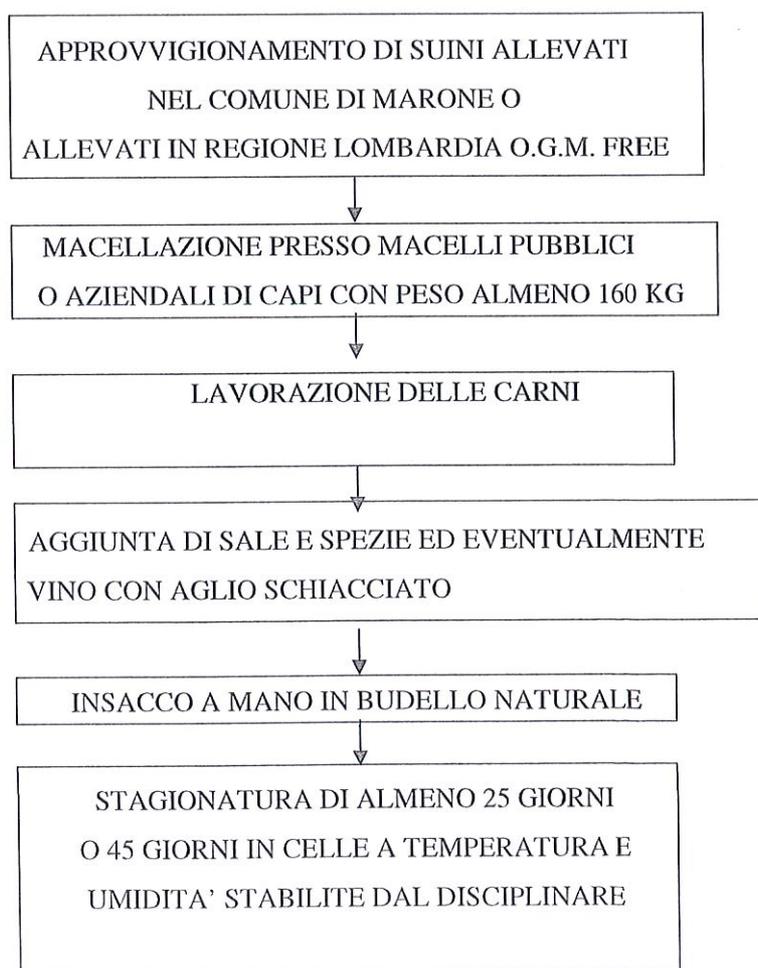
Il salume, dal peso medio di 700 grammi e da consumare crudo, riposa per almeno 50 giorni.

Al taglio deve risultare compatto e i pezzi di carne e grasso ben distinti. Il colore del grasso deve essere bianco, senza retrogusto amaro o rancido.

La carne deve essere morbida, ma non molle, di bel colore rosso, compatta. Le spezie pressoché invisibili nell'insacco.

Bene evidente è la presenza della lingua del suino.

Figura 1. Schema di produzione della Sopressa di Marone a Denominazione Comunale



Articolo 5. Caratteristiche del prodotto finito

La tipicità della Sopressa di Marone DE.CO. è da ricercarsi principalmente nella sua lavorazione e preparazione.

Vengono riprese fedelmente tutte quelle operazioni che consistevano nella macellazione secondo la tradizione tramandata a voce, in quanto non esistono testi scritti ai quali fare riferimento.

Articolo 6. Commercializzazione e vendita

Sulla Sopressa di Marone DE.CO. che viene esposto al pubblico per la vendita, deve essere sempre chiaramente visibile il marchio DE.CO. del Comune di Marone e la data di produzione.

La Sopressa di Marone DE.CO. non ha una vera e propria scadenza.

Tuttavia non possono essere messi in vendita pezzi di Sopressa di Marone a Denominazione Comunale che non rispettino il periodo minimo di stagionatura in base alla pezzatura.

Articolo 7. Autocontrollo

Il produttore che utilizza il marchio DE.CO. per la produzione della Sopressa di Marone DE.CO. deve rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare di produzione e si impegna a seguirlo nella sua interezza per non incorrere nelle sanzioni di cui all'art. 12 del Regolamento di Istituzione della Denominazione Comunale.