



Borgo dell'anno 2007



Destinazione vincente edizione 2010

COMUNE DI MONTE ISOLA
Provincia di Brescia

ALLEGATO A – DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
SALAME DI MONTE ISOLA DE.CO.

Da fonti orali ottenute sul territorio di Monte Isola, l'importanza dell'allevamento per autoconsumo di suini ha interessato sino agli anni Settanta una parte rilevante della popolazione. Ciò rispecchiava senz'altro l'importanza economica e sociale che aveva l'arte della macellazione e della norcineria sul territorio.

L'importante ruolo rivestito dalla conservazione della carne come *salvadanaio* familiare si esprime ancora oggi, tra gli esempi più chiari, nella cura del mantenimento e nella salvaguardia delle cantine come luoghi che potevano fornire alla famiglia le possibili energie di sopravvivenza, in tempi più o meno lontani di indigenza. Di conseguenza l'aspetto della salvaguardia dell'arte norcina si traduceva in tempi passati nella numerosità di persone che hanno saputo sviluppare l'arte dell'insacco. Tale arte, ancora oggi in vita, non è codificata e precisamente inquadrabile poiché non fu sviluppata come professione (semmai come integrazione di reddito) e ciascun hobbista aveva sviluppato pratiche proprie e peculiarità produttive non riconducibili ad un'esatta tradizione.

Tuttavia la notorietà e la diffusione di tali figure ha fatto crescere negli anni la consapevolezza di una propria identità legata semmai al metodo di conservazione dei salumi, caratterizzato da alternanza di clima umido e ventilato dalla brezza del lago.

Proprio per la sua diffusione popolare dell'attività di norcino, codificare con esattezza quando si possa stabilire l'origine di quest'arte a Monte Isola diventa di difficile interpretazione, poiché si tratta spesso di produzioni affinate nel corso degli anni, oppure casuali, opera di artigiani sconosciuti e frutto dell'utilizzo di materie prime disponibili in un più vasto territorio e qui importate.

In sintesi si può affermare che la collocazione di Monte Isola circondata dalle acque del lago d'Iseo, fatto che conferisce un caratteristico microclima, e la breve affumicatura del salume, che riveste specifica rilevanza sotto l'aspetto culturale e storico, rendono questo prodotto pressoché unico nel panorama dei salumi italiani.

Articolo 1. Denominazione

La Denominazione *Salame di Monte Isola (a Denominazione Comunale)* è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

Articolo 2. Identificazione



Borgo dell'anno 2007



Destinazione vincente edizione 2010

COMUNE DI MONTE ISOLA
Provincia di Brescia

Il salame di Monte Isola DE.CO. è un salume tradizionale elaborato esclusivamente nel territorio di Monte Isola 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 proprietà del Comune di Monte Isola.

È vietato qualunque uso generico del marchio e del nome 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 il Salame di Monte Isola anche sulla carta utilizzata per avvolgere il salume o sulla carta da confezione o inserendo l'apposito marchio nello spago di legatura.

Articolo 3. *Ingredienti*

Per la produzione del Salame di Monte Isola DE.CO. (da qui in avanti, per semplicità: Salame di Monte Isola) si utilizzano esclusivamente suini nati e allevati in Italia che hanno raggiunto un peso da vivo pari almeno a 160 kg.

Gli animali vengono nutriti esclusivamente con alimenti privi di sostanze OGM.

Il Salame di Monte Isola è particolarmente magro, conseguenza del fatto che per la sua preparazione si utilizzano tutti i tagli del suino, con speciale rilevanza:

- Spalla.
- Coscia.
- Carrè.
- Coppa.
- Lonza.

Per la preparazione dell'impasto è facoltà del produttore utilizzare o meno aglio, oltre a sale, spezie e vino rosso. Non è consentito l'utilizzo di alcun altro ingrediente se



Borgo dell'anno 2007



Destinazione vincente edizione 2010

COMUNE DI MONTE ISOLA
Provincia di Brescia

non salnitro in quantità massima di 15 grammi per quintale di carne. Le spezie utilizzate possono variare in base alla esperienza del norcino. È autorizzato l'uso di pepe, chiodi di garofano, cannella e noce moscata macinati all'interno della struttura di produzione.

È fatto specifico divieto di utilizzare farina di latte e simili, di modo che il Salame di Monte Isola risulta privo di lattosio e glutine.

Articolo 4. Dosi e quantità

- Il suino deve provenire da macelli pubblici o aziendali autorizzati dalle aziende sanitarie locali di riferimento. La lavorazione a Monte Isola deve avvenire entro 48 ore dalla macellazione;
- Il sale è ammesso nell'impasto in quantità variabile tra 2,2 e 2,7 kg per quintale di carne;
- Il vino rosso, utilizzato insaporito dall'aglio in esso marinato, è ammesso in quantità non superiore a 2 litri per 100 kg di carne.

Articolo 5. Preparazione

Il processo di produzione del Salame di Monte Isola prevede le seguenti fasi di lavorazione:

a) Macellazione.

La macellazione del suino avviene sempre trascorsi almeno undici mesi di vita.

b) Preparazione

Si utilizzano le parti più magre del suino, che vengono lavorate insieme in modo che le carni, di colore chiaro e dal sapore estremamente delicato, permettano una netta separazione della massa magra da quella grassa.



Borgo dell'anno 2007



Destinazione vincente edizione 2010

COMUNE DI MONTE ISOLA
Provincia di Brescia

Si procede alla produzione del Salame di Monte Isola entro 48 ore dalla macellazione, dopo aver nettato e denervato le carni e avere asportato il grasso molle. Una volta effettuato il taglio a punta di coltello dei pezzi anatomici segnalati e l'aggiunta di sale e spezie, si può procedere a inserire nell'impasto il vino in infusione che passa sull'aglio *strizzato*.

Anche il grasso viene tagliato a punta di coltello.

Ottenuto l'impasto, questo è insaccato in budello naturale. Di norma, viene insaccato avendo riposato una notte in ambiente fresco. Ciò ha come effetto l'ideale amalgama tra carne, spezie e sale.

Una volta effettuato l'insacco, si procede alla legatura manuale con spago.

Subito dopo il budello viene forato con apposito attrezzo (denominato in loco *ol furi*) per permettere la fuoriuscita di liquidi e aria. Lo schema di produzione del Salame di Monte Isola è riportato in figura 1.

c) Stagionatura

Il Salame di Monte Isola così prodotto è fatto sgocciolare in appositi locali per una durata di almeno due giorni dove la temperatura è di circa 20 °C ad una percentuale di umidità variabile tra il 60 ed il 75%. Successivamente la temperatura può abbassarsi gradualmente sino a 10-12 °C con un tasso di umidità intorno al 70%. In queste condizioni (tecnicamente: asciugatura) il salume è mantenuto per almeno quattro giorni.

In questo frangente si procede alla affumicatura grazie alla lenta combustione di ramaglie di ulivo, alloro, rosmarino ed eventualmente ginepro. L'affumicatura può durare dalle 2 alle 4 ore in locale idoneo. È vietato l'uso di liquidi che diano il mero aroma di affumicatura.



Borgo dell'anno 2007



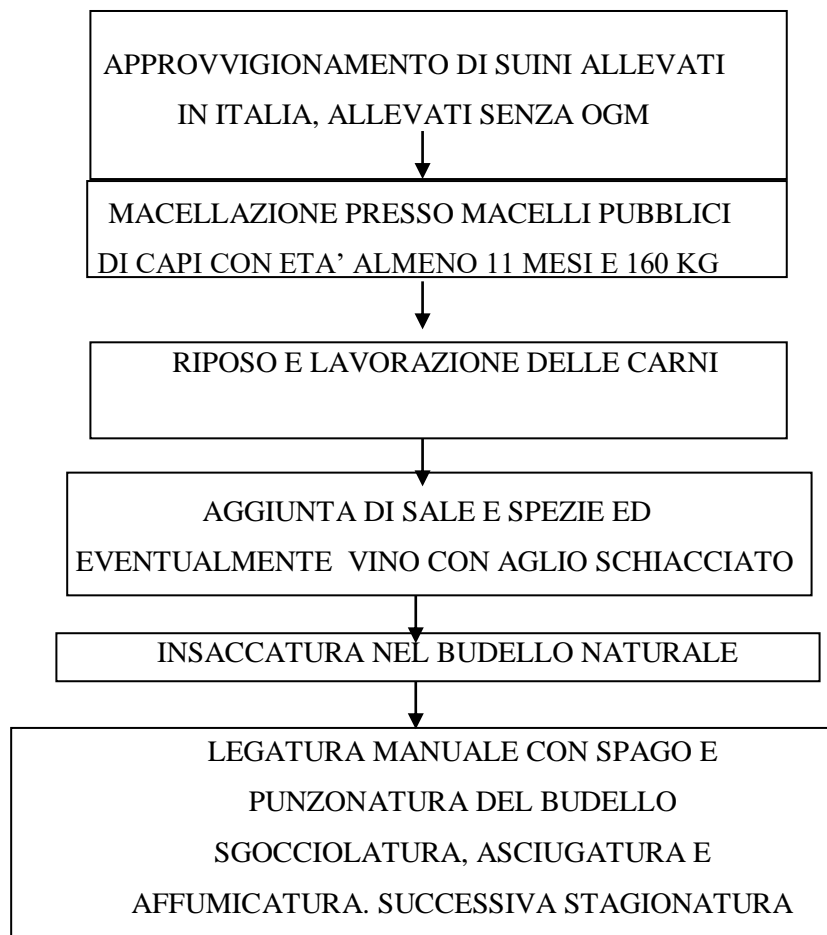
Destinazione vincente edizione 2010

COMUNE DI MONTE ISOLA
Provincia di Brescia

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 del Salame di Monte Isola, variabili da norcino a norcino.

Per ottenere un buon risultato occorre possedere una manualità non comune che consiste nel riuscire a insaccare il budello naturale e, con legatura manuale, preparare il salume alla successiva stagionatura.

Figura 1. Schema di produzione del Salame di Monte Isola DE.CO.





Borgo dell'anno 2007



Destinazione vincente edizione 2010

COMUNE DI MONTE ISOLA
Provincia di Brescia

Articolo 6. *Caratteristiche del prodotto finito*

La tipicità del Salame di Monte Isola è da ricercarsi principalmente nella sua lavorazione e preparazione.

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

In particolare si sottolinea il taglio delle carni a punta di coltello, l'affumicatura, peraltro divenuta nel corso dei decenni sempre meno decisa, e il peso di circa 330 grammi di ciascun pezzo. A tale proposito si rammenta che è la stessa tradizione orale a ricordare come “tre salami fanno un chilo”.

Tuttavia, per ragioni di mercato, è ammesso l'utilizzo di pezzature superiori, affettate e inserite in vaschette in atmosfera modificata (MAP) secondo le regole sanitarie vigenti purché sia rispettato lo schema di produzione della Figura 1.

Il Salame di Monte Isola può essere messo in vendita intero o anche porzionato. In questo ultimo caso, qualora sia stato impossibile apporre il marchio di identificazione o esso sia stato apposto alla parte mancante del salume, è obbligo del produttore o del rivenditore certificare l'origine e l'originalità del prodotto.

Articolo 7. *Commercializzazione e vendita*

Sul Salame di Monte Isola che viene esposto al pubblico per la vendita, deve essere sempre chiaramente visibile il marchio DE.CO. del Comune di Monte Isola e la data di produzione.

Il Salame di Monte Isola non ha una vera e propria scadenza. Ha però un periodo minimo di stagionatura, pari a 30 giorni, in funzione delle dimensioni dell'insaccato. Il grado di stagionatura dipende dal gusto del consumatore.



Borgo dell'anno 2007



Destinazione vincente edizione 2010

COMUNE DI MONTE ISOLA
Provincia di Brescia

Articolo 8. Autocontrollo

Il produttore che utilizza il marchio DE.CO. per la produzione del Salame di Monte Isola deve rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare di produzione e si impegna a seguirlo nella sua integrità.