



# Itália O império dos EMBUTIDOS

Desde criança, sou um grande apreciador de embutidos. Meu pai era um comerciante espanhol que ia ao Mercado Municipal e vinha carregado de salames, mortadelas, presuntos e morcillas – de seu país e da Itália – que devorávamos rapidamente. Lembro que os salames italianos estavam entre meus preferidos e, quando recebi o convite da ITA – Italian Trade Agency – para conhecer grandes produtores de embutidos no país, retornei à infância e me embuti de entusiasmo

Por Norberto Busto. Fotos Marina Siciliano

**Cliente:** SALUMIAMO  
**Veículo:** REVISTA GO WHERE - GASTRONOMIA  
**Data:** 01/09/2015  
**Seção:** GASTRONOMIA  
**Cidade:** NACIONAL



#### SALUMIAMO NO BRASIL

A Italian Trade Agency inicia no Brasil a campanha internacional SalumiAmo - para promoção de uma das mais antigas tradições gastronômicas da Itália: a salumeria. A campanha é voltada aos consumidores, formadores de opinião e empresários do ramo da alimentação e varejo. Entre diversas ações, do dia 30 de setembro a 3 de outubro, restaurantes como Friccò, Zena, Aguzzo, Terraço Itália e Piselli servirão como entrada os itens da salumeria italiana, durante o jantar. É uma grande oportunidade para se degustar essas joias da gastronomia italiana



#### COMITIVA BRASILEIRA

Em Modena, jornalistas brasileiros, com o chef Massimo Bottura, o número 1 da Itália, em frente à sua Osteria Francescana - o segundo melhor restaurante do mundo, segundo o Guia Michelin







O quadro *La Bottega del Macellaio*, de Joachim Beuckelaer (1568), mostra a antiguidade dos embutidos.

## A história milenar da salumeria italiana

É uma história com mais de dois mil anos de existência. As primeiras notícias a respeito desses produtos datam do século 5 a.C., na Etrúria, onde está situada a Toscana, região central do país, que tem em Florença uma de suas cidades mais famosas. Nas proximidades de Mantova, foram encontrados esqueletos de suínos, sem o pernil, o que permite afirmar que os etruscos já produziam e exportavam essa parte do animal conservada em sal – exatamente da forma como se conhece hoje o **presunto cru**.

### Processo de produção

Durante a Renascença, os produtos de salumeria fazem parte dos banquetes mais suntuosos. Hoje eles são comuns em toda a Itália. Cada região tem sua especialidade e característica. Isso se deve, em grande parte, às diferentes matérias-primas, pois o suíno italiano é próprio para a elaboração desses salumi de alta qualidade. São animais criados em granjas modernas, dentro de rigorosas normas de higiene. Cada um deles é marcado e a identificação vai até o produto final. Os criadores precisam seguir uma série de normas, que incluem seleção genética, alimentação e manejo dos animais. Na Itália, a suínocultura voltada para a produção dos salumi está concentrada na região centro-norte do país, entre os Alpes e os Apeninos, cujo clima beneficia a qualidade da carne. Os animais são abatedores quando atingem pelo menos 160 quilos e têm uma cobertura de gordura entre 2 e 2,5 cm de espessura, item necessário para garantir aroma aos produtos, além de beneficiar o processo de maturação.



**Embutidos DOP**

Os produtos da salumeria italiana têm denominação de origem protegida, o que garante, ao consumidor, a alta qualidade, e, ao produtor, o reconhecimento de sua capacitação para integrar um seleto grupo de estabelecimentos. Em síntese, um produto de origem protegida tem identidade própria, única, impossível de ser reproduzida em outra região. Por isso, necessita de salvaguardas garantidas por regulamentos oficiais rígidos. Assim, o produto, fabricante e consumidor ficam protegidos.



Parma: presuntos crus maturando nas câmaras da Prosciutto Sioja

De acordo com os fabricantes, existem basicamente dois grupos de **salumeria**: o que mantém a carne crua, submetendo-a ao processo de maturação, como o presunto, **salame speck, copa, pancetta, bresaola** (único feito com carne bovina); e os **salumi** propriamente ditos, que derivam do cozimento da carne – caso do **presunto cozido, mortadela, zampone e cotechino**. A excelência da salumeria italiana está diretamente relacionada à qualidade da matéria-prima.

## Presunto cozido



Salumificio Villani, em Modena

Trata-se de um produto produzido com a carne extraída do pernil suíno. Tem como características a maciez, aroma delicado e paladar suave. Internamente, é rosado e envolvido por uma sutil camada de gordura. Inicialmente, a matéria-prima é massageada com uma mistura de sal, pimenta, louro e zimbro para ganhar aroma. Em seguida, colocado em formas para moldá-la e cozido em vapor, até a obtenção das características organolépticas, o grau controlado de umidade e o sabor delicado que o caracterizam. O processo se completa com o resfriamento e embalagem.



**Cliente:** SALUMIAMO  
**Veículo:** REVISTA GO WHERE - GASTRONOMIA  
**Data:** 01/09/2015  
**Seção:** GASTRONOMIA  
**Cidade:** NACIONAL



## Presunto cru

Foi um dos primeiros resultados do processamento da carne suína, técnica dominada pelos antigos romanos. Apesar de fabricados em toda a Itália, os mais nobres são os presuntos provenientes de áreas geográficas demarcadas, nas quais o aperfeiçoamento da seleção da matéria-prima e da técnica de elaboração se une a um clima extremamente favorável à maturação. Ele é obtido do pernil de suínos selecionados de linhagens pesadas, abatidos com peso entre 160 kg e 180 kg, capazes de fornecer uma relação gordura/carne e aroma que resultam em um produto de fragrância intensa, paladar delicado, levemente doce e de cor uniforme. Cada pernil deve pesar de 10 kg a 15 kg depois de trabalhado, com boa cobertura de gordura para preservar os seus sucos e o aroma característicos do produto final.

## Um ritual

A elaboração do presunto cru é um ritual seguido com paciência e paixão pelos especialistas envolvidos. Massapegoado com sal na quantidade de 2% a 4% do peso, o pernil passa por um período de cura em salmoura com temperatura e umidade controladas para garantir a homogeneidade do produto, condições que também evitam a proliferação de bactérias. Depois dessa fase, inicia o longo período de 120 dias, dependendo do peso do pernil, e fazido em água quente para sempre manter a mata na superfície. Só então começa o longo processo de maturação — o ponto crucial da transformação do pernil suíno em presunto, por meio de uma lenta desidratação que promove a formação do mato na superfície da carne. Sua massa úmida, é feita uma incidência para ventilar e evitar a formação de mofo. Entre o sexto e o décimo mês, o presunto é promovido para pale suína ou parcialmente empacotado com uma mistura de sal e pimenta.

Após a maturação (entre 12 e 18 meses), cada pernil tem pernil de 22% a 30% do peso original devido ao seu processo de desidratação e redução de água por um processo de alguns dias contínuo que passa pela produção. Estes cuidados também fazem o produto durante o processo de elaboração, da matéria-prima e de sal a uma das fases de produção.



Josimar Melo sentido o aroma de um legítimo Presunto Parma



Nas dependências da fábrica, os jornalistas provam direto da fonte





## Salame



Por ser um produto de tradição secular na salumeria italiana, o **salame** tem uma série de especialidades, variando de acordo com a forma em que é moída a carne (fina, média, grossa), as dimensões e os ingredientes utilizados. Esses componentes determinam o sabor, que vai do clássico intenso ao picante e defumado. É feito com carne e gordura suínas e condimentos. A mistura é acondicionada em tripa natural ou artificial, indo, em seguida, para a maturação.

O preparo se inicia com a trituração da matéria-prima e mistura dos ingredientes. A massa resultante deve repousar em ambiente refrigerado, para que os aromas das especiarias impregnem a carne. Em seguida, ela é enfiada em tripa.



Depois de acompanhar o processo de fabricação de vários tipos de salames, a equipe degustou as iguarias da Salumeria Gumagalli, em Como.

A maturação também varia com o tipo de salame. A primeira fase, que os italianos chamam de **estufatura**, depende da temperatura e do tempo de duração. Para o salame de longa maturação, o processo leva apenas algumas horas, para os outros, alguns dias. A seguir, começa a fase de desidratação, que vai determinar o tempo de conservação. Só então vem a etapa de maturação propriamente dita, na qual a umidade relativa do ar deve ser elevada para impedir a desidratação excessiva.



Produzido por etruscos e romanos, o salame tem características determinadas pela origem histórica e geográfica. Os mais conhecidos são o **Milano** (grumos finos), **Cacciatore** (grumos médios e peças pequenas), **Napoli** (mais picante e condimentado) e o **Felino** (grumos médios, pequeno diâmetro e comprimento).



Em Bologna, a visita foi ao Salumificio Felsineo, especializada na produção de mortadelas

## Mortadela

Massa fina com pequenos cubos de gordura cortados caprichosamente, a **mortadela** tem forma cilíndrica ou oval, cor rosa e fragrância em que prevalecem as especiarias. Seu sabor bem equilibrado é obtido graças à gordura, que também confere um caráter doce.

A mortadela usa diversos cortes suícos: entre eles o dorso (quanto maior a quantidade desse corte, melhor a qualidade do produto), carne triturada resultante dos cortes para o preparo de outros (presunto, copa, etc.) e gordura em cubos.



Inicialmente, a carne é passada no **tritador** várias vezes e, em seguida, misturada com a gordura cortada em pequenos pedaços. Depois de 5 a 15 minutos de homogeneização da massa, são feitas peças moldadas em invólucros naturais artificiais, que variam de 500 g a 100 kg.

O passo seguinte é o **cozimento em estufas** com temperatura de 85° C obtida com vapor – a parte mais delicada do processo. Se for mal feito, haverá mudança na cor característica, principalmente na parte externa, e fusão parcial do toucinho com a carne. Logo depois do cozimento, as peças são banhadas em água fria e vão imediatamente para câmaras refrigeradas com temperatura interna de 10° C, para evitar a continuidade do cozimento.



Para fechar o roteiro com chave de ouro, um jantar no restaurante Cracco, do estrelado chef Carlo Cracco, no centro, ao fundo da foto



### Nossa viagem

Nossa tour pelos salumificios italianos inclui visitas aos principais produtores do país

**Salumificio Finagali**  
em Cortina, com sua especialidade salame, fundada desde 1920 e hoje exportada para 27 países.  
**Salumificio Felsineo**  
na Romagna, especializada

na salame "mortadella de Bologna", com no menu também o prosciutto.  
**Salumificio Villini**  
Modena, que produz salame e prosciutto desde 1858.

**Salumificio Vini**

Em todos eles pudemos conhecer a história e a tradição de cada um, além de saborear os produtos produzidos em cada região.