



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	SALSICCIA DI SENIGALLIA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	La zona di produzione della Salsiccia di Senigallia è rappresentata dall'intero territorio del Comune di Senigallia.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>La materia prima utilizzata per la produzione della Salsiccia di Senigallia deve provenire dai seguenti tagli di carne:</p> <ul style="list-style-type: none">- BOVINO 65/80% Carne magrissima di coscia o spalla di bovino adulto;- SUINO 20/35% Carne magra (coscia, spalla lombo); Lardelli di lardo di schiena (tra 5 e 10%). <p>- Altri ingredienti:</p> <ul style="list-style-type: none">- 22/28 gr sale marino fino raffinato per Kg di carne;- 2/4 gr di pepe nero macinato per Kg di carne;- ammesso vino rosso o bianco 0,1/0,2 lt x 10 Kg di carne;- ammesso aglio fresco pestato q.b.;- ammesse spezie (max 10) e fino ad un max di 1 g complessivamente per Kg di carne (noce moscata, coriandolo, chiodi di garofano, cannella, pimento, macis, carvi, anice stellato, ecc.); <p>L'uso di additivi è consentito nei limiti di legge rispettando la normativa sui salumi cotti.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

*Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura*

Operazioni preliminari:

Dopo essere stata rifilata la carne viene porzionata e lasciata raffreddare per 24 ore ad una temperatura compresa tra 0 e 4 °C. I vari tagli di carne vengono poi disossati, mondati, snervati e sezionati grossolanamente per facilitare le successive operazioni di tritatura. Il budello naturale di suino o bovino viene prima ripulito con acqua tiepida, quindi disinfettato immergendolo in una soluzione di vino e/o aceto addizionata con acqua o altri prodotti specifici. Il sale, il pepe, le spezie, ecc.. possono essere miscelati tra loro ottenendo un'unica soluzione che sarà aggiunta durante la fase di impastatura. L'aglio fresco viene pelato e quindi pestato nel mortaio e lasciato macerare nel vino rosso o bianco.

Tritatura ed impastatura:

I vari tagli di carne, precedentemente selezionati, vengono sottoposti ad un passaggio di macinatura nel tritacarne, utilizzando stampi con fori di diametro compreso tra 2,5 e 4 mm. Terminate le operazioni di tritatura l'impasto viene addizionato con gli altri ingredienti e miscelato fino ad ottenere un composto omogeneo. I lardelli esclusivamente di lardo di schiena di suino saranno tagliati a cubetti con lati compresi tra 0,5 cm e 1 e addizionati all'impasto. La distribuzione dei lardelli nell'impasto deve essere omogenea.

Insaccatura e disposizione:

L'impasto così ottenuto viene insaccato con insaccatrice anche del tipo sottovuoto. Dopo il riempimento il budello deve essere forato in modo da togliere dall'impasto le eventuali bolle d'aria presenti e, successivamente, attorcigliato o legato in modo da formare salsicciotti di circa 18/20 cm di lunghezza. Dopo la formazione delle salsicce si posiziona l'intero insaccato, a spirale, su un palo

di legno. Tra le operazioni di insaccatura e messa nella "Fornacella", deve essere previsto un intervallo compreso tra le 3 e le 12 ore: questa fase di riposo, alla temperatura di 4-8 °C, permette di conferire maggiore consistenza all'impasto.

Cottura con affumicatura:

La cottura dovrebbe essere fatta nella "Fornacella", un camino dotato di porte di chiusura e di due guide poste in alto lungo le pareti laterali. I pali su cui sono posizionate a spirale o appese le salsicce, sono inseriti nelle guide della Fornacella. Prima di inserire le salsicce nella Fornacella viene accesa la carbonella o la legna di roverella, possibilmente di Piobbico come da tradizione. Una volta formata la brace, si inseriscono i pali con le salsicce a spirale o appese e si chiudono gli sportelli della Fornacella. In questo caso la distanza tra carbone ardente e la parte inferiore delle salsicce deve essere di almeno 80 cm.

Il tempo di cottura e affumicatura è di circa 80 minuti, alla temperatura di 140/160 °C, in modo che la temperatura al cuore della salsiccia raggiunga almeno i 75 °C. Una volta tolte dalla Fornacella e raffreddate, le salsicce vengono separate ad una ad una.

Non è ammesso in alcun modo l'utilizzo di aroma fumo sia nell'impasto sia spruzzato all'esterno della salsiccia.

Conservazione:

Il prodotto si conserva sottovuoto in frigo ad una temperatura max di +4 °C. Il prodotto una volta messo sotto vuoto può anche essere surgelato o congelato



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

*Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento*

ed in questo modo conservato. I tempi di conservazione in frigo ed in freezer sono quelli indicati dalla normativa in materia.

Attrezzatura specifica:

Per la cottura e affumicatura della salsiccia matta di Senigallia dovrebbe essere utilizzata la cosiddetta "Fornacella", un manufatto in muratura con portone in legno, avente le dimensioni di circa 1 mt x 1 mt di base e 1,5 mt di altezza.

Confezionamento:

La Salsiccia di Senigallia viene immessa al consumo intera o anche affettata. Il confezionamento del prodotto intero o tagliato può essere effettuato anche sottovuoto o in atmosfera modificata.

Etichettatura:

La confezione deve recare obbligatoriamente sul sigillo o etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, il nome "Salsiccia di Senigallia" con sottotitolo "Salsiccia Matta" o "Salsiccia Matta di Senigallia".

*Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura*

I locali storici di produzione e lavorazione della "Salsiccia Matta di Senigallia" erano ubicati presso il Foro Annonario, uno dei monumenti che identifica la città di Senigallia, progettato dall'architetto Pietro Ghinelli. In queste botteghe erano presenti i "Beccai"/Macellai che producevano la "Salsiccia di Senigallia", tramandando il prodotto per generazioni. Negli ultimi anni tali botteghe sono scomparse, sostituite da bar e ristoranti. La produzione della "Salsiccia Matta di Senigallia" continua comunque ancora fuori dal Foro Annonario e viene preparata ogni Natale da pochissimi e qualificati macellai della città di Senigallia.

Tradizionalità

I locali storici di produzione e lavorazione della "Salsiccia Matta di Senigallia" erano ubicati presso il Foro Annonario, uno dei monumenti che identifica la città di Senigallia, progettato dall'architetto Pietro Ghinelli. In queste botteghe erano presenti i "Beccai"/Macellai che producevano la "Salsiccia di Senigallia", tramandando il prodotto per generazioni. Negli ultimi anni tali botteghe sono scomparse, sostituite da bar e ristoranti. La produzione della "Salsiccia Matta di Senigallia" continua comunque ancora fuori dal Foro Annonario e viene preparata ogni Natale da pochissimi e qualificati macellai della città di Senigallia. Gli elementi attestanti la tradizionalità del prodotto sono riportati nella relazione storica trasmessa dal Comune di Senigallia.