

SALUMIAMO®

SalumiAmo. Włoskie salumi. Smak z historią.



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

ITCA
ITALIAN TRADE AGENCY

OpportunItaly
Creating business growth with Italian excellence.



ASSICA
Associazione Industriale
delle Carni e dei Salumi

80 ANNI
1944-2024

Za smakiem stoi historia.

Smak włoskich salumi nie zaczyna się na talerzu. Jego źródłem są miejsca, tradycje i wiedza przekazywana przez pokolenia – sposoby wytwarzania, które z czasem stały się częścią kulinarnej tożsamości poszczególnych regionów Włoch. Każdy produkt opowiada własną historię: o pochodzeniu, rzemiośle, jakości i kulturze jedzenia.

Projekt SalumiAmo zaprasza, by poznać bliżej produkty – i odkryć, co naprawdę stoi za ich smakiem.

SalumiAmo. Włoskie salumi. Smak z historią.



ITALIAN TRADE AGENCY



A CENTURY OF PROMOTING MADE IN ITALY WORLDWIDE



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale



ITALIAN TRADE AGENCY

ITA – Italian Trade Agency to agencja rządowa wspierająca rozwój biznesowy włoskich firm za granicą oraz promująca inwestycje zagraniczne we Włoszech.

Dzięki nowoczesnej strukturze, zaangażowanemu zespołowi oraz rozbudowanej sieci biur zagranicznych ITA oferuje włoskim małym i średnim przedsiębiorstwom informacje, wsparcie, doradztwo, działania promocyjne i szkolenia. Wykorzystując najnowocześniejsze, wielokanałowe narzędzia komunikacji i promocji, wspiera budowanie pozycji marki Made in Italy na świecie.

Utworzone w 1960 roku Biuro ITA w Warszawie działa na terenie całej Polski we współpracy z Ambasadą Włoch i odpowiada również za rynek litewski. Jego zadaniem jest wspieranie rozwoju biznesowego włoskich firm, tworzenie nowych możliwości biznesowych, wzmacnianie wizerunku Made in Italy, promowanie współpracy przemysłowej oraz inwestycji zagranicznych we Włoszech. Biuro organizuje również każdego roku liczne delegacje polskich kupców na targi branżowe we Włoszech, między innymi Cibus w Parmie i Tuttofood w Mediolanie.

Osoby zainteresowane włoskimi produktami lub nawiązaniem współpracy z włoskimi firmami mogą skorzystać z „Find your Italian partner” – katalogu biznesowego prezentującego firmy Made in Italy. Można w nim znaleźć profile przedsiębiorstw, zdjęcia i szczegółowe informacje o produktach, adresy stron internetowych, oferty współpracy oraz dane kontaktowe.

Więcej informacji można znaleźć na anglojęzycznej stronie internetowej ITA: www.ice.it/en lub uzyskać, pisząc na adres: varsavia@ice.it.

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani i ASSICA – siła tradycji, wiedza współczesnego sektora

Za smakiem włoskich salumi stoją receptury i tradycje przekazywane z pokolenia na pokolenie. Ale nie tylko. To również rozbudowany łańcuch produkcji, który tworzą tysiące specjalistów i przedsiębiorstwa potrafiące łączyć wielowiekową kulturę wytwarzania z wymaganiami współczesnego rynku.

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) jest dobrowolnym konsorcjum działającym non profit, które powstało w 1985 roku w odpowiedzi na rosnące potrzeby konsumentów w zakresie bardziej szczegółowych informacji o włoskich salumi, sposobach ich produkcji oraz wartościach odżywczych.

Instytut współpracuje z ASSICA – Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, krajowym stowarzyszeniem branżowym, które od 1946 roku reprezentuje przedsiębiorstwa sektora i wspiera je w relacjach z instytucjami włoskimi, europejskimi i międzynarodowymi.

Skalę branży najlepiej pokazują liczby. Za każdym produktem, który trafia na nasze stoły, stoi bowiem cała łańcuch ludzi, wiedzy i wyspecjalizowanej produkcji – od hodowli, przez przetwórstwo, po gotowe salumi.



Włoski sektor wędliniarski w liczbach



30 000
pracowników



900
zakładów
przetwórczych



4 000
gospodarstw
hodowlanych



200
zakładów
ubojowych

Ważną częścią działalności IVSI jest także promocja dziedzictwa włoskich salumi i wzmacnianie ich obecności we Włoszech i na świecie. Od ponad czterdziestu lat IVSI przybliża je konsumentom na rynkach europejskich i światowych, pokazując nie tylko ich smak, lecz także metody produkcji, wartości odżywcze, tradycję i kulturę, której są wyrazem.

Z działalnością IVSI związana jest również marka SalumiAmo®, stworzona w 2005 roku. W 2026 roku concept SalumiAmo® pojawia się w Polsce, by przybliżyć polskim odbiorcom jakość, kulturę, terytoria i autentyczną tożsamość włoskich salumi. Jego celem jest nie tylko prezentowanie produktów, lecz także opowiadanie historii oraz przybliżanie wiedzy i miejsc, które nadają włoskim salumi ich wyjątkowy charakter.

Tradycja nie oznacza jednak wyłącznie ochrony doskonałości wypracowanej przez pokolenia. IVSI wraz z ASSICA angażuje się również w rozwój bardziej zrównoważonego modelu całego sektora – w wymiarze środowiskowym, społecznym i ekonomicznym – oraz wspiera przedsiębiorstwa w procesach innowacji i zmian.

Bo historia włoskich salumi wciąż się pisze – pomiędzy doświadczeniem przeszłości a wyzwaniem przyszłości.

www.salumi-italiani.it
www.assica.it



SalumiAmo

SalumiAmo to koncept stworzony w 2005 roku przez IVSI, który w samym centrum postawił smak, wizerunek oraz bogatą tradycję włoskich salumi.

Początkowo przybrał formę wydarzeń skierowanych bezpośrednio do konsumentów, a jego kluczowym elementem stały się dedykowane degustacje włoskich wędlin.

Z biegiem lat format ten dynamicznie się rozwinął i przybrał różnorodne postaci. Powstały m.in. aperitivi SalumiAmo – wyjątkowe spotkania połączone z profesjonalną degustacją, podczas których uczestnicy mogli odkryć wyroby z certyfikatami DOP i IGP w swobodnej, towarzyskiej atmosferze. Zorganizowano je zarówno przy okazji wydarzeń kulinarnych, jak i podczas festiwali muzycznych, targów designu, imprez artystycznych czy sympozjów poświęconych nauce i żywieniu.

Po pierwszej dekadzie SalumiAmo stało się czymś więcej niż tylko cyklem wydarzeń – przekształciło się w prawdziwy sposób przeżywania i opowiadania o włoskich salumi. To podejście, w którym rzetelna wiedza w naturalny sposób połączyła się z degustacją, a smak stał się punktem wyjścia do poznania samych produktów oraz kultury ich wytwarzania.

Idea SalumiAmo szybko przekroczyła granice Włoch. Pod tą marką zrealizowano międzynarodowe programy promujące włoskie wędliny m.in. we Francji, Niemczech, Wielkiej Brytanii, Belgii, Szwecji, Finlandii, Brazylii, Kanadzie, Stanach Zjednoczonych, Korei Południowej oraz Japonii. SalumiAmo® jest oficjalnie zarejestrowanym znakiem towarowym należącym do Istituto Valorizzazione Salumi Italiani.

SalumiAmo w Polsce

W 2026 roku marka SalumiAmo zadebiutowała w Polsce. Projekt przybliżył polskim odbiorcom bogaty świat włoskich salumi poprzez ukazanie ich pochodzenia, tradycji, unikalnego know-how, kunsztu wytwarzania oraz najwyższej jakości.

Głównym punktem odniesienia stało się 17 wyselekcjonowanych produktów reprezentujących różne regiony, lokalne tradycje oraz unijne oznaczenia jakości. Każdy z nich stał się elementem szerszej opowieści o miejscu, ludziach i wiekowej wiedzy, które wspólnie stworzyły ich niepowtarzalny charakter. W ten sposób SalumiAmo poprowadziło odbiorcę od gotowego produktu do jego źródeł, od tradycji i kunsztu (saper fare) do najwyższej jakości, aż po pełne doświadczenie smaku.

Bo za smakiem stoi historia.

SalumiAmo. Włoskie salumi. **Smak z historią.**



Historia włoskich wędlin

Smak, który ma tysiące lat

Historia włoskich salumi rozpoczęła się na długo przed powstaniem pierwszych wędliniarni. Jej ślady prowadzą aż do czasów Etrusków, kiedy na terenach dzisiejszych Włoch rozwinęły się pierwsze formy wyspecjalizowanej hodowli. O tym, jak ważną rolę odegrała już wówczas wieprzowina, świadczą odkrycia archeologiczne w Forcello w Lombardii, datowane na V wiek p.n.e. Spośród około 50 tysięcy odnalezionych tam szczątków zwierzęcych aż 60 procent należało do świń.

W czasach rzymskich coraz większą uwagę poświęcono już nie tylko samej hodowli, lecz także metodom przetwarzania mięsa. Szczególne miejsce zajęła szynka, doceniona za smak i uznana za jeden z najbardziej wartościowych produktów otrzymywanych z wieprzowiny. Z czasem umiejętność solenia, dojrzewania i konserwowania mięsa stała się coraz bardziej wyrafinowana. W okresie najazdów barbarzyńskich konserwowane mięso – szynki, topatki, boczek i różnego rodzaju wyroby wieprzowe – zyskały tak dużą wartość, że mogły pełnić nawet funkcję środka płatniczego.

Kolejny rozdział tej historii napisali Norcini – wyspecjalizowani rzemieślnicy zajmujący się obróbką mięsa wieprzowego. Wraz z rozwojem pierwszych warsztatów i sklepów wędliniarskich ich wiedza i umiejętności doprowadziły do powstania nowych produktów i receptur. Norcini zorganizowali się w cechy i bractwa, a ich profesja zyskała kluczowe miejsce w życiu lokalnych społeczności.

Ich dziedzictwo nie zniknęło wraz z nadejściem nowoczesności – przeszło bezpośrednio w ręce kolejnych pokoleń rzemieślników i producentów. Zmieniły się narzędzia i możliwości technologiczne, ale pozostała wiedza: jak dobierać surowiec, jak solić, przyprawiać i gotować, jak prowadzić proces dojrzewania oraz jak wykorzystać unikalne warunki miejsca, w którym powstaje dany wyrób.

To dlatego historia włoskich salumi nie stała się jedynie opowieścią o przeszłości – to dziedzictwo, które do dziś jest zawarte w ich wyjątkowym smaku.



Tradycja włoskich salumi

Każde miejsce opowiada ją inaczej

Nie stworzono jednej włoskiej tradycji wędliniarskiej. Powstało ich wiele – tyle, ile miejsc, lokalnych receptur i sposobów wytwarzania rozwijanych przez stulecia w różnych częściach kraju. We Włoszech można doliczyć się około 700 różnych salumi, choć nawet ta liczba może okazać się niedoszacowana. Niektóre zyskały sławę w całym kraju, inne pozostały specjalnością konkretnego regionu, miasta czy niewielkiego obszaru.

Bo za smakiem stoi miejsce. Klimat i mikroklimat przez wieki wpłynęły na to, jakie metody produkcji i dojrzewania rozwinęły się w poszczególnych częściach Włoch. W chłodniejszych regionach północy narodziły się inne specjalności niż w środkowej i południowej części kraju. Na północnym wschodzie rozwinęła się tradycja wędzenia, środkowe Włochy zastrzeżone z licznych wyrobów surowych i dojrzewających, a na południu kluczową rolę zaczęły odgrywać przyprawy. Geografia nie była więc jedynie miejscem powstania produktu – współtworzyła jego niepowtarzalny smak.

Za smakiem stoją ludzie i ich wiedza. Włoskie saper fare – sztuka i praktyczna wiedza przekazywane z pokolenia na pokolenie – ukształtowało się przez stulecia. To doświadczenie jest zawarte w pozornie prostych decyzjach: wyborze mięsa, proporcjach soli, kompozycji przypraw, sposobie obróbki czy długości procesu dojrzewania.

Tradycja nie oznacza jednak zatrzymania się w przeszłości. Współczesne technologie pozwoliły coraz precyzyjniej kontrolować produkcję, jakość oraz bezpieczeństwo, podczas gdy wiedza zgromadzona przez pokolenia pozostała niezmiennym punktem odniesienia. Dawne saper fare spotkało się ze współczesną technologią, dzięki czemu lokalne receptury i tradycyjne metody wytwarzania mogą być nadal przekazywane kolejnym pokoleniom.

I właśnie dlatego, poznając włoskie salumi, odkrywamy coś więcej niż tylko ich smak. Poznajemy miejsca, ludzi i wiedzę, które nadały im wyjątkowy charakter.

SalumiAmo. Włoskie salumi. **Smak z historią.**

Poznaj je bliżej.



Salumi DOP i IGP

Aby chronić typowy charakter niektórych produktów spożywczych, Unia Europejska wprowadziła szczegółowe przepisy, ustanawiając dwa poziomy oznaczeń: DOP i IGP. Ich celem jest ochrona nazw produktów i ich typowych cech przed imitacjami i nadużyciami, wspieranie różnych rodzajów produkcji oraz pomoc konsumentom w wyborze produktów spożywczych poprzez dostarczanie informacji i gwarancji dotyczących ich właściwości.

GWARANCJA DLA KONSUMENTA

Oba unijne oznaczenia, DOP i IGP, stanowią istotną gwarancję dla konsumenta, który dzięki nim wie, że kupuje żywność wysokiej jakości, spełniającą określone wymagania i wytwarzaną zgodnie ze ściśle określonymi specyfikacjami produkcji. Przestrzeganie tych zasad jest kontrolowane przez wyspecjalizowane jednostki kontrolne, upoważnione przez Ministerstwo Polityki Rolnej i Leśnej. Oba oznaczenia chronią również samych producentów przed ewentualnymi imitacjami i nieuczciwą konkurencją.

Włoskie salumi, które uzyskały cenione europejskie oznaczenia DOP i IGP, stanowią około jednej czwartej europejskiego dziedzictwa typowych produktów mięsnych, co świadczy o tym, że Włochy są krajem oferującym największą różnorodność cenionych salumi wysokiej jakości.

Oznaczenie DOP

CO OZNACZA SKRÓT DOP

Skrót DOP (Denominazione di Origine Protetta – Chroniona Nazwa Pochodzenia) oznacza produkt pochodzący z określonego regionu i kraju, którego jakość i cechy wynikają zasadniczo lub wyłącznie ze środowiska geograficznego – pojęcia obejmującego zarówno czynniki naturalne, jak i ludzkie. Wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i przygotowania produktu muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze, zgodnie z precyzyjnie określoną tradycyjną recepturą.



WŁOSKIE SALUMI Z OZNACZENIEM DOP (21)

Capocollo di Calabria	Prosciutto di Modena	Salame Piacentino
Coppa Piacentina	Prosciutto di Parma	Salamini Italiani alla Cacciatora
Crudo di Cuneo	Prosciutto di San Daniele	Soppressata di Calabria
Culatello di Zibello	Prosciutto Toscano	Sopressa Vicentina
Lard d'Arnad (Val d'Aosta)	Prosciutto Veneto Berico-Euganeo	Salsiccia di Calabria
Pancetta di Calabria	Salame di Varzi	Jambon de Bosses (Val d'Aosta)
Pancetta Piacentina	Salame Brianza	
Prosciutto di Carpegna		

Oznaczenie IGP

CO OZNACZA SKRÓT IGP

Skrót IGP (Indicazione Geografica Protetta – Chronione Oznaczenie Geograficzne) wprowadza kolejny poziom ochrony jakości, uwzględniający rozwój przemysłowy sektora i przypisujący większe znaczenie technikom produkcji niż ścisłemu powiązaniu z terytorium. Oznaczenie to identyfikuje zatem produkt pochodzący z określonego regionu i kraju, którego jakość, renoma, receptura i cechy mogą być powiązane z pochodzeniem geograficznym oraz którego co najmniej jeden etap produkcji i/lub przetwarzania i/lub przygotowania odbywa się na wyznaczonym obszarze.



WŁOSKIE SALUMI Z OZNACZENIEM IGP (23)

Bresaola della Valtellina	Mortadella Bologna	Salame Cremona
Carne Salada del Trentino	Mortadella di Prato	Salame d'Oca di Mortara
Ciauscolo	Pitina	Salame Sant'Angelo
Coppa di Parma	Porchetta di Ariccia	Salame Felino
Cotechino Modena	Prosciutto Amatriciano	Salame Piemonte
Finocchiona	Prosciutto di Norcia	Speck Alto Adige
Lardo di Colonnata	Prosciutto di Sauris	Zampone Modena
Lucanica di Picerno	Salama da Sugo	



Prosciutto Crudo

Prosciutto crudo, uważana za „królową” włoskich wędlin, to szynka dojrzewająca, wytwarzana z wyselekcjonowanych udźców wieprzowych pochodzących od świń o masie od 160 do 180 kg, określanych we Włoszech jako suini pesanti. Charakteryzuje ją wydłużony, gruszkowaty kształt oraz jednolita, różowa barwa mięsa, z wyraźnym obrzeżeniem tłuszczu. Delikatny aromat łączy się z łagodnym, niezbyt stonym, a zarazem wyrazistym smakiem. Niektóre tradycyjne włoskie prosciutti są objęte ochroną w ramach europejskich systemów DOP i IGP.

Jak powstaje prosciutto crudo?

Udziec wieprzowy, sól i czas – to jedyne składniki potrzebne do wytworzenia prosciutto crudo. Wyselekcjonowane sztuki, ważące od 9,5 do 14 kg, są dokładnie nacierane solą, a następnie pozostawiane do leżakowania. Po tym etapie szynki są myte, szczotkowane i osuszane, a następnie sprawdzane pod kątem ewentualnych wad. Później pozostawia się je do suszenia w temperaturze nieprzekraczającej 15°C.

Kolejnym etapem jest długie, powolne dojrzewanie, które trwa od 8 do 16 miesięcy. Szynki zawieszają się na specjalnych stelażach w pomieszczeniach o kontrolowanych warunkach. W tym czasie nabierają charakterystycznych cech – smaku, aromatu, barwy i konsystencji – dzięki którym prosciutto crudo jest znane na całym świecie.

Podczas dojrzewania wykonuje się również tzw. sugnaturę. Fragmenty mięsa wokół kości, które nie są ostonięte skórą i pozostają wystawione na działanie powietrza, pokrywa się mieszką przygotowywaną zazwyczaj z tłuszczu wieprzowego, soli i mielonego pieprzu. Jej skład może się różnić w zależności od miejscowej tradycji. Zabieg ten zapobiega zbyt szybkiemu wysychaniu szynki.

SALUMI CRUDI – WĘDLINY DOJRZEWAJĄCE

SALUMI CRUDI – WĘDLINY DOJRZEWAJĄCE

Salame

Historia salame sięga starożytności. Przez stulecia powstawały kolejne odmiany, aż salame stało się całą rodziną wędlin, z lokalnymi specjalnościami w każdym regionie Włoch. Poszczególne rodzaje różnią się stopniem rozdrobnienia mięsa – od drobnego przez średnie po grube – a także używanymi przyprawami i dodatkami, takimi jak czosnek, peperoncino, nasiona kopru włoskiego czy wino. To one nadają każdej odmianie charakterystyczny smak i aromat.

Rozdrobnione mięso i tłuszcz, wraz z pozostałymi składnikami przewidzianymi w danej recepturze, tworzą farsz, którym napętnia się ostonki, a następnie poddaje dojrzewaniu. To właśnie pod koniec tego procesu salame nabiera właściwego sobie aromatu. Zwykle ma wydłużony kształt, choć jego wielkość może być bardzo różna. Na przekroju widoczne jest intensywnie czerwone mięso z biało-różowymi fragmentami tłuszczu.

Całości dopełniają intensywny, apetyczny aromat i wyrazisty smak.

Wśród włoskich salami znajdziemy odmiany o drobnej lub bardzo drobnej strukturze, takie jak Salame Milano, Salame Napoli czy lekko wędzone salame ungherese, oraz odmiany o średniej lub grubszej strukturze, m.in. Salame Felino IGP, Salame Brianza DOP, Salame Piacentino DOP, Salame di Varzi DOP i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, nazywane „kieszonkowymi” ze względu na niewielkie rozmiary.

Jak powstaje salame?

Włoskie salami różnią się wielkością, stopniem rozdrobnienia mięsa, rodzajem przypraw dodawanych do farszu oraz długością dojrzewania.

Podstawowe etapy produkcji są jednak wspólne. Najpierw rozdrabnia się odpowiednio dobrane mięso wieprzowe i tłuszcz, a następnie miesza je z solą, dodatkami aromatycznymi i przyprawami. W zależności od lokalnej receptury lub przepisu danego producenta mogą być dodawane również inne składniki, na przykład wino, czosnek, peperoncino czy koper włoski.

Tak przygotowanym farszem napętnia się ostonki. Ostatnim etapem jest dojrzewanie w przeznaczonych do tego pomieszczeniach. Jego długość zależy od wielkości i rodzaju salame.



Speck

Speck to wędzona i dojrzewająca szynka charakterystyczna dla północno-wschodnich Włoch. Wytwarza się ją z surowego udźca wieprzowego, który poddaje się soleniu, przyprawianiu, wędzeniu i dojrzewaniu. Speck z Górnej Adygi jest objęty europejskim oznaczeniem IGP i występuje pod nazwą Speck Alto Adige IGP.

Jednym z najważniejszych etapów produkcji jest wędzenie. Trwa ono około dziesięciu dni i odbywa się z wykorzystaniem drewna drzew niezawierających żywicy, m.in. buku, jałowca i jesionu. Speck ma spłaszczony, wydłużony kształt. Na przekroju jego barwa przechodzi od różowej do czerwonej, a partie tłuszczu są wyraźnie oddzielone od mięsa. Charakteryzuje się zdecydowanym, korzennym i wędzonym smakiem. Jest niezwykle wszechstronny w kuchni.

Jak powstaje speck?

Pierwszym etapem jest przygotowanie tzw. baffe. Udźce wieprzowe trybuje się, dzieli na części i oczyszcza z nadmiaru tłuszczu oraz skóry. Otrzymane kawałki powinny mieć odpowiednie proporcje mięsa i tłuszczu. Następnie soli się je i doprawia czosnkiem, liśćmi laurowymi, pieprzem, jagodami jałowca, gałką muszkatołową oraz innymi przyprawami. Tak przygotowane mięso pozostawia się na około 30 dni.

Kolejnym etapem jest wędzenie. Mięso umieszcza się na metalowych stelażach wewnątrz dużych kominów, w których do wytwarzania dymu używa się zrębków klonowych i bukowych. Proces trwa około dziesięciu dni, a temperatura nie przekracza 20°C. Następnie speck dojrzewa przez co najmniej pięć miesięcy.



SALUMI CRUDI – WĘDLINY DOJRZEWAJĄCE

SALUMI CRUDI – WĘDLINY DOJRZEWAJĄCE



Bresaola

Bresaola powstaje z odpowiednio przygotowanych kawałków udźca wołowego, które naciera się na sucho solą, pieprzem, czosnkiem, cynamonem, liśćmi laurowymi i goździkami. Jest typowa dla północnych Włoch, jednak europejskim oznaczeniem IGP może posługiwać się wyłącznie Bresaola della Valtellina IGP, produkowana w prowincji Sondrio. Ma intensywnie czerwoną barwę i delikatny aromat z lekko korzennymi nutami. Jej smak może być od umiarkowanie słonego po delikatnie słodki, a konsystencja jest miękka i zwarta. Bresaola ma wysoką wartość odżywczą, wyróżnia się dużą zawartością białka oraz bardzo niewielką ilością tłuszczu.

Jak powstaje bresaola?

Bresaola jest jedyną włoską wędliną wytwarzaną wyłącznie z mięsa wołowego. Udziec oczyszcza się ze ścięgien i tłuszczu, a następnie dzieli na kawałki odpowiedniej wielkości. Przygotowane mięso umieszcza się w mieszance soli i przypraw, po czym pozostawia na około dwa tygodnie.

Po zakończeniu tego etapu mięso umieszcza się w osłonce i pozostawia na około dziesięć dni w suchym pomieszczeniu. Następnie rozpoczyna się końcowy etap dojrzewania, który trwa od czterech do ośmiu tygodni.

Culatello

Culatello jest uznawane za jedną z najbardziej cenionych wędlin we włoskiej tradycji masarskiej. Powstaje z tylnej części tuszy wieprzowej, z której usuwa się skórę i nadmiar tłuszczu, a następnie wyodrębnia partię mięśni otaczających kość udową. Przednią część tego elementu przeznacza się do produkcji wędliny zwanej „fiocco”, która w porównaniu z culatello wymaga krótszego okresu dojrzewania. Culatello i fiocco są specjalnościami okolic Parmy, a Culatello di Zibello jest objęte europejskim oznaczeniem DOP. Ich wartość odżywcza jest zbliżona do wartości odżywczej prosciutto crudo po usunięciu widocznego tłuszczu.

Jak powstaje culatello?

Podobnie jak prosciutto crudo, culatello powstaje z udźca wieprzowego, a dokładniej z części mięśniowej znajdującej się między „fiocco” a dolną, goleniową częścią udźca, określaną po włosku jako „gambetto”. Po usunięciu skóry i kości udziec oczyszcza się z nadmiaru tłuszczu i dzieli, wyodrębniając część przeznaczoną na culatello. Następnie mięso jest starannie przycinane i oczyszczane. Po usunięciu kości udowej zostaje nasolone i związane tak, aby uzyskało charakterystyczny, zaokrąglony gruszkowaty kształt.

Po pierwszych dwóch-trzech dniach solenia culatello jest masowane i w razie potrzeby ponownie solone. Następnie pozostawia się je do leżakowania, po czym umieszcza w naturalnej ostonce. Tak przygotowane culatello dojrzewa zazwyczaj przez co najmniej dziesięć miesięcy.



Coppa lub Capocollo

Coppa jest produktem typowym dla okolic Parmy i Piacenzy, ale wytwarza się ją również w innych częściach Włoch, gdzie występuje pod różnymi nazwami. Na południu kraju często nazywana jest Capocollo i powstaje przy zastosowaniu nieco innych metod, jednak jest to ten sam produkt. Coppa Piacentina i Capocollo di Calabria są objęte europejskim oznaczeniem DOP, natomiast Coppa di Parma – oznaczeniem IGP.

Coppa powstaje z mięsa z karku wieprzowego, a proces jej produkcji pod wieloma względami przypomina wytwarzanie Prosciutto Crudo. Ma cylindryczny kształt, zwężający się na końcach, oraz jędrną i zwartą, ale nieelastyczną konsystencję. W przekroju czerwone mięso przeplata się z biało-różowymi fragmentami tłuszczu. Coppa należy do najbardziej odżywczych włoskich wędlin. Ma łagodny, charakterystyczny aromat i delikatny smak, który nabiera pełni w miarę dojrzewania.

Jak powstają coppa i capocollo?

Do produkcji Coppa wykorzystuje się karkówkę świń typu suini pesanti. Proces częściowo przypomina wytwarzanie Prosciutto Crudo, a częściowo długo dojrzewających salami. Pierwszym etapem jest solenie: mięso naciera się mieszanką soli, pieprzu i przypraw, takich jak cynamon, goździki czy gałka muszkatołowa, a w dalszej kolejności dokładnie masuje, aby mieszanka wniknęła w mięso.

Następnie mięso umieszcza się w ostonce wieprzowej i ciasno obwiązuje. Kolejne etapy to suszenie i dojrzewanie. Dojrzewanie trwa od trzech do sześciu miesięcy i odbywa się w przeznaczonych do tego pomieszczeniach, w kontrolowanej temperaturze i wilgotności.



Pancetta

Pancetta powstaje z boczku wieprzowego, a jej ostateczny kształt zależy od odmiany. Na przykład pancetta tesa ma kształt prostokątny i może być ze skórą lub bez niej, pikantna, klasyczna albo wędzona. Inny kształt mają pancetta arrotolata, magretta oraz pancetta coppata. Nazwa tej ostatniej pochodzi od sposobu jej przygotowania – pancettę zawija się wokół coppa, czyli wędliny wytwarzanej z mięsa z karku wieprzowego.

Pancetta Piacentina oraz Pancetta di Calabria są objęte europejskim oznaczeniem DOP. Plastry pancetty mają biało-różową barwę, przechodzącą w czerwoną w przypadku chudszych odmian. Aromat jest delikatny i może różnić się w zależności od zastosowanych przypraw, takich jak pieprz i goździki. Pancetty pochodzące z regionów środkowych i południowych Włoch są często aromatyzowane peperoncino, czosnkiem i nasionami kopru włoskiego.

Jak powstaje pancetta?

Pancetta powstaje z warstwy tłuszczowej i mięśniowej boczku wieprzowego. Kluczowym etapem jej produkcji jest solenie, któremu poddaje się boczek wraz ze skórą. Ważne jest zastosowanie soli o odpowiedniej grubości – ani zbyt drobnej, ani zbyt grubej – tak aby zachować właściwą równowagę między przenikaniem soli w głąb mięsa a jej ubytkiem podczas suszenia.

Aby wzbogacić aromat i smak pancetty, do soli często dodaje się przyprawy, takie jak goździki, grubo rozdrobniony czarny pieprz, gałka muskatołowa, cynamon i jagody jałowca.

Następnie pancetta odpoczywa przez 8-15 dni w przeznaczonych do tego komorach. Po tym czasie jest myta i suszona, a na końcu poddawana krótkiemu dojrzewaniu.



SALUMI CRUDI – WĘDLINY DOJRZEWAJĄCE

Lardo

Lardo powstaje z tłuszczu znajdującego się na grzbiecie świni, bezpośrednio pod skórą. Do produkcji wysokiej jakości lardo wykorzystuje się suini pesanti – ciężkie świnię o dobrze rozwiniętej muskulaturze, u których części chude przeważają nad tłustymi.

Sposoby przygotowania, konserwowania i dojrzewania lardo różnią się w zależności od regionu. Do najbardziej znanych należą Lardo di Colonnata, objęte europejskim oznaczeniem IGP, oraz Lard d'Arnad z Doliny Aosty, posiadające oznaczenie DOP.

Jak powstaje lardo?

Do produkcji lardo wykorzystuje się warstwę tłuszczu z grzbietowej części tuszy wieprzowej, z której usuwa się skórę. Następnie kawałki lardo układa się w specjalnych pojemnikach warstwami, przekładając je solą, naturalnymi dodatkami aromatycznymi i przyprawami. Ich dobór różni się w zależności od regionu i miejscowych tradycyjnych receptur.

W Colonnacie w Toskanii lardo dojrzewa w dużych kadziach wykonanych ze słynnego marmuru z Carrary – jest to charakterystyczny dla tego miejsca sposób produkcji. Po ułożeniu wszystkich warstw lardo zalewa się solanką, w której dojrzewa od trzech do dwunastu miesięcy.



SALUMI CRUDI – WĘDLINY DOJRZEWAJĄCE

Prosciutto Cotto

Prosciutto cotto wyróżnia się apetycznym, zaokrąglonym kształtem. Po przekrojeniu ukazuje jasnoróżowe mięso z delikatną obwódką tłuszczu, która nadaje szynce pełny, a zarazem delikatny i charakterystyczny smak oraz typowy dla niej aromat. To tradycyjny włoski specjał i dziś najchętniej wybierana wędlina – ceniona zarówno za wartości odżywcze, jak i wszechstronne zastosowanie w kuchni. Wśród różnorodnych wariantów znaleźć można również wersje wyjątkowe, np. szynkę pieczoną (arrosto) czy w ziołach (alle erbe).

Jak powstaje prosciutto cotto?

Proces tworzenia szynki rozpoczyna się od usunięcia kości, co robi się ręcznie lub maszynowo. Przygotowane w ten sposób mięso nastrzykuje się solanką – za pomocą specjalnego urządzenia wieloigłowego wprowadza się do niego roztwór soli, aromatów i innych dodatków smakowych. Następnie mięso poddaje się powolnemu masowaniu, które pozwala uzyskać bardziej jednolitą strukturę produktu. Tak przygotowane szynki trafiają do specjalnych form, a potem do pieców, gdzie są gotowane w temperaturze 75°C. W zależności od wielkości szynki proces ten trwa średnio od 9 do 12 godzin.

Klasy jakości

Na rynku znajdziemy trzy oficjalne kategorie włoskiej szynki gotowanej, ściśle zdefiniowane przez włoskie prawo. Główną różnicą między nimi jest proporcja zawartości naturalnej wody do chudego mięsa.

PROSCIUTTO COTTO (szynka gotowana) – wytwarzana z udźca wieprzowego (który może być pozbawiony kości, nadmiaru tłuszczu, skóry i ścięgien). Maksymalna wilgotność wynosi 82%.

PROSCIUTTO COTTO SCELTO (szynka gotowana wyborowa) – wyprodukowana tak, by można było w niej łatwo rozpoznać co najmniej 3 z 4 głównych mięśni udźca. Maksymalna wilgotność wynosi 79,5%.

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ (szynka gotowana najwyższej jakości) – najwyższej klasy wyrób, w którym również wyraźnie widoczne są co najmniej 3 z 4 głównych mięśni udźca, ale mięso jest jeszcze bardziej zwięzłe i soczyste. Maksymalna wilgotność wynosi 76,5%.



SALUMI COTTI – WĘDLINY GOTOWANE



SALUMI COTTI – WĘDLINY GOTOWANE

Mortadella

Mortadella wyróżnia się charakterystycznym, lekko korzennym aromatem oraz pełnym, harmonijnym smakiem, który zawdzięcza obecności kostek tłuszczu łagodzących smak mięsa. Włoska mortadella ma wielowiekową historię i powstaje przy użyciu metod unikalnych w skali światowej. Mortadella Bologna oraz Mortadella di Prato są objęte unijnym oznaczeniem IGP (Chronione Oznaczenie Geograficzne).

Jak powstaje mortadella?

Proces produkcji mortadelli jest wyjątkowy i niespotykany nigdzie indziej na świecie. Wszystko zaczyna się od starannie wyselekcjonowanego mięsa (w przypadku Mortadella Bologna IGP – przetwarzanego zgodnie z unijną specyfikacją produktu). Mięso jest rozdrabniane i przekształcane w kremową emulsję podczas trzech kolejnych etapów mielenia w specjalnych maszynach, z których ostatnia nosi wymowną nazwę „sterminio” (dosłownie: „zaślada”).

Następnie przygotowuje się charakterystyczne kostki tłuszczu, pozyskiwane głównie z podgardla – najtwardszego, a tym samym najbardziej cenionego tłuszczu. Tak przygotowany farsz umieszcza się w ostonkach o odpowiedniej wielkości – mortadelle mogą ważyć od 500 g aż do 100 kg – a następnie poddaje obróbce cieplnej.

Jest to najbardziej delikatny etap procesu, który nadaje mortadelli jej charakterystyczny aromat i miękkość. Odbywa się w specjalnych komorach z suchym, gorącym powietrzem i trwa od kilku godzin do nawet całej doby, w zależności od wielkości mortadelli. Następnie produkt schładza się natryskiem zimnej wody i pozostawia w komorze chłodniczej, co pozwala ustabilizować jego strukturę.



Zampone

Pochodzenie tego wyrobu datuje się na 1511 rok, kiedy to wojska papieża Juliusza II Della Rovere oblegały Mirandolę (w prowincji Modena). Pod koniec oblężenia mieszkańcom doskwierał głód, a jedynym, co im pozostało, były świny. Pozostawienie ich przy życiu oznaczało jednak oddanie ich w ręce wroga, który stał już u bram miasta. Jeden z kucharzy Pico della Mirandola wpadł wówczas na pomysł, by ubić świnię, rozdrobnić ich mięso i umieścić je w ostonkach wykonanych ze skóry ich nóg. Rozwiązanie to zapobiegło zepsuciu mięsa i pozwoliło je przechować, a następnie ugotować w późniejszym czasie. W analogiczny sposób rozwinęła się później produkcja cotechino.

Zampone kojarzy się głównie z miesiącami zimowymi, a zwłaszcza z okresem świąt Bożego Narodzenia, jednak zaskakuje na większe zainteresowanie konsumentów także w pozostałej części roku. Wbrew powszechnym przekonaniom zampone jest produktem dobrze zbilansowanym pod względem odżywczym. Wśród wyrobów objętych ochroną Zampone Modena posiada unijne oznaczenie IGP (Chronione Oznaczenie Geograficzne).

Jak powstaje zampone?

Charakterystyczne i łatwe do rozpoznania zampone powstaje z farszu z mielonego chudego mięsa wieprzowego, zazwyczaj bogatego w tkankę łączną, doprawionego solą, pieprzem, rozdrobnioną skórą wieprzową, tłuszczem, przyprawami oraz naturalnymi aromatami. Farsz trafia następnie do specjalnie przygotowanej ostonki wykonanej ze skóry przedniej kończyny świni.

Na rynku dostępne jest zarówno zampone przeznaczone do gotowania, jak i zampone podgotowane (precotto). Ta druga wersja cieszy się szczególnym uznaniem, gdyż pozwala skrócić czas przygotowania. Choć tradycyjnie jest to produkt zimowy, współczesne techniki wstępnego gotowania oraz pakowanie w sterylizowane opakowania próżniowe sprawiają, że zampone jest dostępne przez cały rok.

SALUMI COTTI – WĘDLINY GOTOWANE

SALUMI COTTI – WĘDLINY GOTOWANE

Cotechino

Cotechino, podobnie jak zampone, wyrabia się z mielonego, chudego mięsa doprawionego solą, pieprzem, przyprawami i naturalnymi aromatami, a następnie nadziewa w ostonkę. Obok wyrobu Zampone Modena IGP również Cotechino Modena zostało wyróżnione prestiżowym unijnym znakiem IGP (Chronione Oznaczenie Geograficzne).

Wędlna ma cylindryczny kształt i waży zazwyczaj od 500 g do 1 kg. Po ugotowaniu i zdjęciu ostonki plaster ma piękny różowy kolor i charakterystyczny aromat. Przed pokrojeniem warto odczekać kilka minut, aż cotechino lekko ostygnie – ułatwi to krojenie. Pod względem odżywczym wędlna ta jest dobrym źródłem pełnowartościowego białka, a skład zawartych w niej tłuszczów odpowiada zaleceniom współczesnej nauki o żywieniu. W ostatnim czasie po cotechino coraz chętniej sięgają również znani na świecie włoscy szefowie kuchni, tworząc kreatywne przepisy i połączenia smakowe, które pozwalają cieszyć się tym specjałem nie tylko w tradycyjnym sezonie zimowym.

Jak powstaje cotechino?

Cotechino powstaje z tego samego farszu co zampone, trafia jednak do innego rodzaju ostonki. Analogicznie, w sprzedaży znajdziemy je w dwóch wersjach: świeżej (wymagającej około 2 godzin gotowania) oraz podgotowanej (precotto), gotowej do podania już po 20-30 minutach. Choć cotechino kojarzy się przede wszystkim z miesiącami zimowymi i okresem świąt Bożego Narodzenia, coraz częściej gości na stołach także przy innych okazjach.



Ciccioli

Ciccioli są charakterystyczne dla Emilii-Romanii, ale można je znaleźć w całych Włoszech. Powstają z pozostałości chudych i tłustych części wieprzowiny, które wytapia się w celu uzyskania smalcu. Mogą być miękkie lub suche.

Jak powstają ciccioli?

Aby uzyskać smalec, tłuszcz wieprzowy kroi się na małe kawałki i powoli podgrzewa na małym ogniu, tak aby odparowała zawarta w nim niewielka ilość wody. Powstały biały, oleisty płyn jest filtrowany, zbierany i przechowywany, stając się jednym z wielu składników kuchni włoskiej. Po przefiltrowaniu pozostaje miękka, zwarta masa.

Jeszcze ciepłą masę odtłuszcza się, doprawia i prasuje, a następnie pozostawia w postaci płatków lub formuje w większe kawałki.



Würstel

Würstel to zazwyczaj niewielkie, pojedyncze porcje wędliny, powstające z farszu z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego umieszczonego w ostonce. Zarówno na zewnątrz, jak i na przekroju mają zwykle różową barwę. Smak poszczególnych odmian może być wzbogacany dodatkami, takimi jak czerwona cebula, sól, pieprz, oregano, a czasem także cukier. Spożywane na zimno lub po ugotowaniu szybko znalazły swoje miejsce we współczesnej kuchni włoskiej.

Jak powstają würstel?

Nazwa würstel jest prawdopodobnie błędnym tłumaczeniem niemieckiego słowa Würstchen, oznaczającego „kielbasę”. Würstel powstają z farszu przygotowanego z mięsa, słoniny, aromatów i drobno zmielonych przypraw. Następnie farsz pozostawia się na pewien czas, po czym umieszcza w ostonkach, wędzi, gotuje i schładza.

Salame d'Oca (salami z gęsiny)

Salame d'Oca powstaje z połączenia mięsa gęsiego i wieprzowego. Farsz składa się w jednej trzeciej z chudego mięsa gęsiego, w jednej trzeciej z chudej wieprzowiny oraz w jednej trzeciej z tłuszczu wieprzowego pochodzącego z boczku i podgardla. Korzenie tego specjału sięgają Lomelliny – części Niziny Padańskiej położonej w południowo-zachodniej Lombardii, w prowincji Pawia. Hodowla gęsi ma na tym obszarze bardzo długą historię. Liczne rozlewiska i tereny podmokłe oraz rozległe połacie ziemi stworzyły tam idealne warunki do hodowli tych ptaków.

Salami z gęsiny było rozpowszechnione już w XV wieku wśród społeczności żydowskich przybyłych z Europy Północnej i osiadłych na tych terenach. Jego walory szybko doceniła także miejscowa ludność, między innymi ze względu na delikatny aromat i lekko korzenny smak. Na przekroju widoczne są trzy barwy odpowiadające wykorzystanym rodzajom mięsa i tłuszczu: ciemnoczerwona, różowa i biała. Salame d'Oca di Mortara uzyskało unijne oznaczenie IGP (Chronione Oznaczenie Geograficzne) w 2004 roku.

Jak powstaje salame d'oca?

Do produkcji salame d'oca wykorzystuje się różne części mięsa. Odpowiednio nasolona i przycięta skóra gęsi, zszyta bawełnianym sznurkiem, służy jako osłona dla farszu. Nie wolno stosować ani sztucznych osłonek, ani skóry innych ptaków lub zwierząt. W najbardziej znanej recepturze, między innymi tej z okolic Mortary w prowincji Pawia, wykorzystuje się sól, pieprz i różne przyprawy.

Po napełnieniu osłony i związaniu salami przybiera kształt gęsiej szyi lub tradycyjny cylindryczny kształt. Następnie jest nakłuwane i umieszczane w przewiewnych pomieszczeniach, w temperaturze od 14°C do 18°C, na okres od jednego do trzech dni, aby mogło obeschnąć. Po zakończeniu tego etapu produkt jest gotowany, a następnie trafia do sprzedaży w całości lub w plastrach.

Salame d'Oca di Mortara IGP
Fot. dzięki uprzejmości firmy Casa Angela



Porchetta

Porchetta to pieczony wyrób z mięsa wieprzowego. Może ważyć od 27 do 45 kg, ale bardzo popularna jest również mniejsza wersja zwana tronchetto, ważąca od 7 do 13 kg.

Tronchetto powstaje z części półtuszy wieprzowej obejmującej odcinek między trzecim kręgiem piersiowym a ostatnim kręgiem lędźwiowym.

Jedną z charakterystycznych cech porchetty jest skórka – w górnej części chrupiąca, brązowa i wyrazista w smaku, natomiast w części brzusznej może pozostawać miękka. Mięso ma barwę od białej do różowej i wyrazisty smak, wzbogacony odpowiednim zastosowaniem rozmarynu, pieprzu i czosnku. Chrupkość skórki, będąca jednym z głównych wyróżników produktu, utrzymuje się nawet przez kilka dni dzięki odpowiedniemu procesowi pieczenia. Porchetta di Ariccia uzyskała unijne oznaczenie IGP (Chronione Oznaczenie Geograficzne) w 2011 roku.

Jak powstaje porchetta?

Tuszę wieprzową pochodzącą od samicy poddaje się ręcznemu trybowaniu. Usuwa się wszystkie kości z wyjątkiem kości piszczelowej i strzałkowej tylnych kończyn oraz – jeśli głowa jest obecna – jej elementów kostnych. Następnie odcina się przednie i tylne kończyny oraz usuwa nadmiar mięsa w okolicach szynki, łopatki, karku i polędwicy, aby zapewnić odpowiedni przebieg pieczenia.

Kolejnym etapem jest solenie drobną solą morską i pozostawienie mięsa na czas potrzebny do odpowiedniego wchłonięcia soli. Następnie mięso jest ręcznie masowane w miejscach, w których rozprowadzono sól, aby usunąć jej nadmiar. Potem ręcznie doprawia się je mieszką czarnego pieprzu, rozmarynu i czosnku. Istotnym etapem przygotowania porchetty jest tradycyjne wiązanie. Wykonuje się je ręcznie w taki sposób, aby produkt zachował zwartą formę zarówno podczas pieczenia, jak i po jego zakończeniu. Porchettę wiąże się i zszywa wokół rury wykonanej z aluminium lub stali nierdzewnej, a następnie umieszcza w piecu dopiero wtedy, gdy jego temperatura wewnętrzna osiągnie co najmniej 200°C.

Porchettę piecze się w temperaturze od 160°C do 280°C przez 3–5 godzin, dzięki czemu powstaje charakterystyczna chrupiąca skórka. Następnie produkt jest stopniowo schładzany. Proces ten pozwala usunąć dodatkową wilgoć, sprzyjając zachowaniu chrupkości skórki, jednolitej barwy oraz trwałości produktu.



Porchetta di Ariccia IGP
Fot. dzięki uprzejmości Consorzio Produttori Ariccia



Carne Salada del Trentino IGP
Fot. dzięki uprzejmości Consorzio Produttori Trentini di Salumi

Carne Salada

Carne Salada to tradycyjny specjał z Trydentu-Górnej Adygi, przygotowywany z cenionych elementów wołowiny, takich jak fesa – część pochodząca z tylnej części udźca – lub punta d'anca, pozyskiwana z tego samego elementu po usunięciu jednego z mięśni. Mimo prostoty jest to produkt o dużej wartości historycznej: wzmianki o nim pochodzą już z XV wieku, a jego rozpowszechnienie wiązało się z potrzebą konserwowania mięsa przez społeczności alpejskie na czas długich zim.

Z wiejskiej potrawy Carne Salada stała się produktem będącym elementem lokalnej tożsamości, cenionym również w wyrafinowanej gastronomii. W 2025 roku Carne Salada del Trentino uzyskała unijne oznaczenie IGP (Chronione Oznaczenie Geograficzne).

Jak powstaje carne salada?

Carne Salada do dziś przygotowywana jest tradycyjnymi metodami. Najlepsze kawałki wołowiny są zazwyczaj masowane gruboziarnistą solą i doprawiane mieszanką prostych, charakterystycznych składników: rozmarynu, liści lauowych, ząbków czosnku, pieprzu i owoców jałowca.

Po doprawieniu mięso pozostawia się na różny okres – tradycyjnie w drewnianych lub glinianych naczyniach – tak aby aromaty i przyprawy przeniknęły w głąb mięsa, nadając mu miękkość i intensywny smak.

Proces ten, który narodził się z potrzeby konserwowania mięsa, nadał Carne Salada jej wyjątkowy charakter. Jest to produkt wszechstronny kulinarnie: można podawać go na surowo w formie carpaccio, z odrobiną oliwy i płatkami sera grana, albo lekko obsmażony na patelni, z fasolą lub polentą. Carne Salada jest symbolem wspólnego biesiadowania i trydenckich korzeni.





Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

ITCA 
ITALIAN TRADE AGENCY

 **OpportunItaly**
Driving business growth with Italian excellence



 **ASSICA**
Associazione Industriali
delle Carni e dei Salumi

80 ANNI
1944-2024

www.salumi-italiani.it