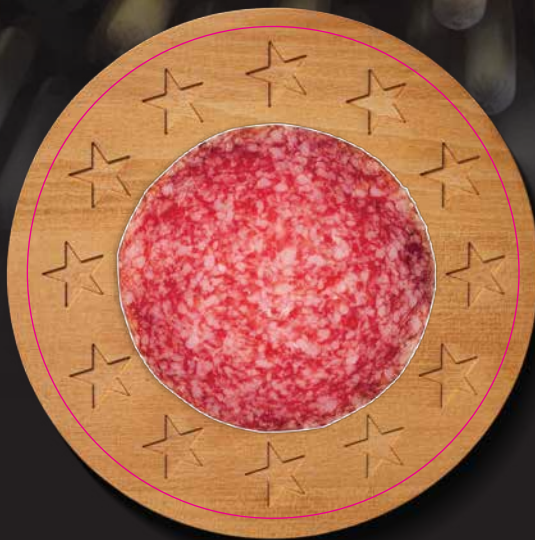


GUSTUL EUROPEAN DESĂVÂRȘIT ÎN ROMÂNIA



SALAM DE SIBIU



www.salamdesibiupgi.eu



CAMPANIE FINANȚATĂ
CU AJUTORUL
UNIUNII EUROPENE

Uniunea Europeană sprijină
campaniile care promovează
produse agricole de înaltă calitate

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





CE SUNT SALAMURILE CRUD USCATE



Originea exactă a acestora este puțin cunoscută, dar există dovada că mezelurile fermentate au fost făcute în regiunea mediteraneană cu mai mult de 2000 de ani în urmă și a devenit metoda preferată de conservare a cărnii pentru romani și greci, devenind produse de bază în meniul europenilor. Cuvântul “salami” provine de la “salare” – sare în italiană. Legionarii romani erau adesea plătiți cu sare, de unde și originea cuvântului salariu.

Mai apoi, sarea a fost folosită pentru acest tip de salam fermentat. Sarea determină formarea gustului și asigură conservabilitatea produsului. Deoarece salamul este fermentat, are multe beneficii naturale pentru sănătate: conține bacterii lactice care pot ajuta la menținerea unui sistem digestiv sănătos.



CE SUNT SALAMURILE CRUD USCATE CU MUCEGAI

În contextul indicației geografice protejate, specificitatea Salamului de Sibiu se bazează în special pe reputația sortimentului și pe o metodă specifică de producție dată de priceperea producătorilor locali.

Elementele care diferențiază Salamul de Sibiu de alte produse din aceeași categorie sunt: procentul ridicat de carne întrebuițat (minim 70% carne de porc), utilizarea tipului de mucegai nobil *Penicillium nalgioense* (singur sau în combinație cu alte tipuri de *Penicillium*), perioadă îndelungată de maturare (minimum 60 de zile), lipsa unor tratamente termice în decursul procesului tehnologic și termenul de valabilitate mai mare (pentru cel sub formă de baton cu membrană, 120 zile, pentru cel sub formă de baton fără membrană și/sau feliat, ambalat sub vid sau în atmosferă protectoare, 45 zile).

Dincolo de aceste caracteristici, remarcăm aroma produsului, datorată materialelor auxiliare folosite în procesul de fabricație. Afumarea se face la rece, cu lemn de esență tare, fag sau stejar, din pădurile României.

Salamul este făcut din carne macră și slănină tare amestecate cu sare, nitrit de sodiu, condimente și zaharuri. Lactobaciliile fermentează zaharurile în acid lactic, care ajută la fermentația și maturarea pastei de salam și conferă cărnii un gust deosebit. Acidul lactic și nitritul de sodiu împiedică creșterea microorganismelor dăunătoare, permițând stocarea produsului finit fără refrigerare.



Salam de Sibiu

„Salciuța” Geografia Protex 2014

De mai bine de 100 de ani, mălai dibace meșteșugesc Salamul de Sibiu. Dincolo de așezările tehnologice distincte, precepția meșteșugărilor își păstrează prinși timp relevantă în procesul de fabricație a Salamului de Sibiu, multe dintre etapele de producție efectuându-se și astăzi manual.

Așfel, un rol foarte important a fost și este îndeplinit de meșterii care își pun amprenta de neconfundat pe calitatea Salamului de Sibiu ce ajunge pe mesele consumatorilor și a căror iscusință este și astăzi hotărâtoare în creșterea particularităților acestui produs prețios. Doar măiestria unor oameni deprimul din acest meșteșug este cea care, mai presus de orice cunoștințe de specialitate, indică momentul potrivit pentru a acționa într-un anumit fel și nu alinându-l.

Această prețiere este de fapt începutul unei tradiții transmise de-a lungul generațiilor, continuarea fiind împărțită de către toți cei deosebiți realizatori Salamului de Sibiu. Asimilarea acestor cunoștințe și a meșteșugului experiențial și inovativ consolidată, în zona geografică învecinată prin IGP, a Salamului de Sibiu, apreciat atât în România și în lume.



SALAMUL DE SIBIU - GENERALITĂȚI & BENEFICII



Minimum 70 zile timp de fabricație, 120 zile valabilitate, 100% carne macră și slănină tare.

Reputația Salamului de Sibiu este binecunoscută și demonstrată de numeroasele documente care îl menționează.

Un articol din data de 15 iulie 2009, apărut într-un supliment al Cotidianului Academia Cașăvencu, a apreciat că "Salamul de Sibiu a fost și este un blazon culinar".

Încă de la sfârșitul secolului XIX, se găsesc referiri la producerea și comercializarea Salamului de Sibiu purtând inițial numele de Salam de Iarnă. Aprecierea consumatorilor naționali s-a transmis și dincolo de granițele țării, fapt care a permis ca salamul produs la început la Sinaia și la Mediaș să fie exportat prin vama Sibiu.

Produsul a ajuns să fie cunoscut ca salam din vama Sibiu, iar mai apoi, ca Salam de Sibiu. Denumirea s-a încetățenit și pe plan intern și o regăsim în reclamele vremii și în meniurile restaurantelor, încă de la 1890 și până astăzi.

Caracteristicile deosebite se datorează unor legături strânse cu mediul: factori climaterici (geografici), dar și factori umani. Interacțiunea acestor elemente atestă continuitatea producției Salamului de Sibiu, de la începuturi, până astăzi.



CUM SE PĂSTREAZĂ

Cea mai bună modalitate de a păstra întregul salam (baton) este să fie atârnat într-un loc curat, cu aer proaspăt și ventilat (aproximativ 10°-15°C), pentru că acesta își continuă lent maturarea. Dacă nu există un astfel de loc disponibil, se poate pune în frigider în compartimentul rezervat fructelor și legumelor. Feliile rămase se pot pune într-un vas de sticlă, mic, închis etanș pentru a-și păstra savoarea și proprietățile gustative perfecte. Vasul de sticlă ce conține feliile de salam se introduce în frigider.

CUM SE FELIAZĂ

Salamul se scoate din frigider și se lasă la temperatura camerei pentru a simplifica tăierea. Se taie cu mâna folosind un cuțit ascuțit, cu o lamă lungă, mare.

Se îndepărtează ușor membrana cu mușeștii de pe suprafața batonului, cât aproximați că veți consuma la o masă.

Folosiți un cuțit ascuțit pentru a obține o felie uniformă și întreagă.

Restul batonului acoperiți-l pe secțiune cu un prosop de ceai și introduceți-l în frigider.

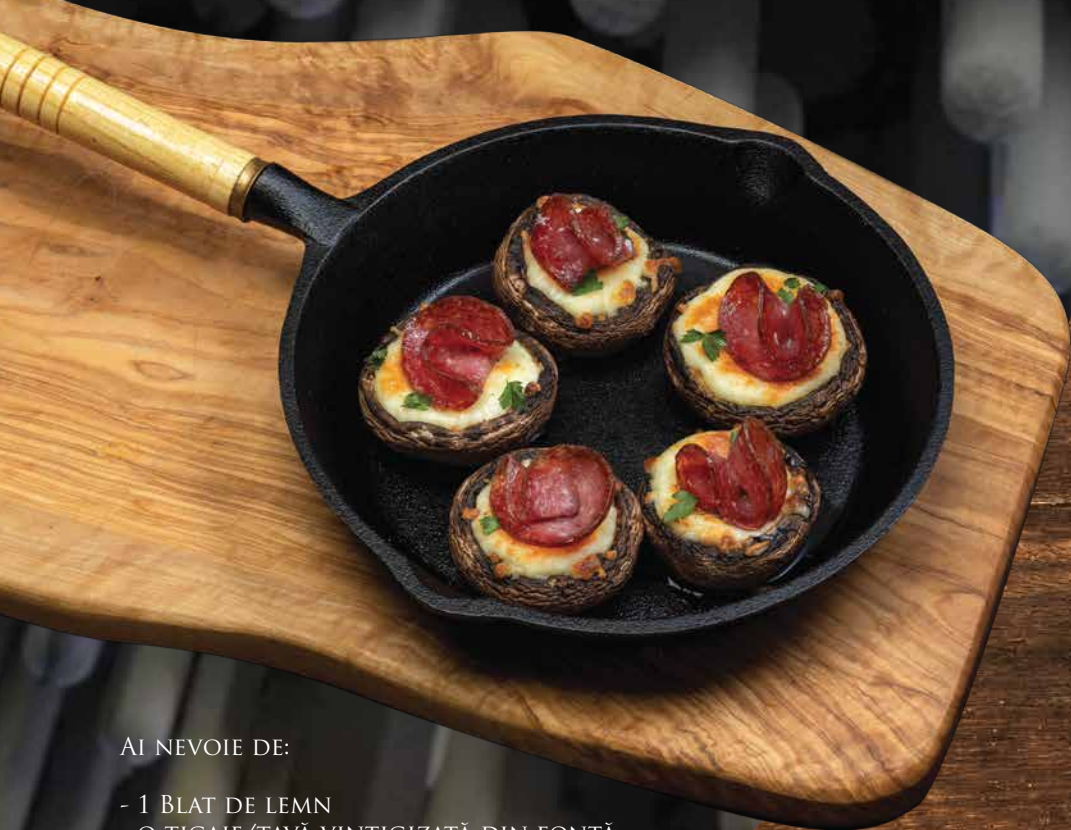


CUM SE SERVEȘTE

Putem servi Salamul de Sibiu IGP în multe feluri și prezentări — fie simplu — de la pregătirea unui platou cu felii aseasonat cu brânzeturi și fructe de sezon, reprezentând un starter excelent — fie folosind Salamul de Sibiu pentru un sandwich consistent și sățios, fie adăugându-l la sfârșit pe pizza preferată, prezentându-l într-un platou gourmet sau într-un preparat cald.

De asemenea poate fi consumat ca atare, tăiat în felii subțiri, acompaniat de niște roșii, brânză și pâine proaspătă cu unt .





AI NEVOIE DE:

- 1 BLAT DE LEMN
- O TIGAIE/TAVĂ VINTIGIZATĂ DIN FONTĂ
- CIUPERCI MARI
- CAȘCAVAL
- FELII DE SALAM
- PĂTRUNJEL PROASPĂT

PLATOU CALD

10 minute de pregătire și încă 10 de așteptare și iute, totu-i gata!

Înainte, preîncălzești cuptorul.

Pregătești ciupercile: le scoți frumos codița și le așezi cu capul în jos în tava de fontă.

Le stropești cu puțin ulei de măsline și le azonezi cu puțină sare, usturoi și piper.

Le umpli cu cașcaval, peste care așezi felja de Salam de Sibiu.

Introduci tava la cuptor până când ciupercile se pătrund bine și cașcavalul se topește.

Scoți de la cuptor și presari în ploaie fină puțin pătrunjel proaspăt tăiat.

Servește cu poftă!



AI NEVOIE DE:

- 1 BLAT DE LEMN
- O TAVĂ DE LEMN CU ARDEZIE
- CHIPS DIN SALAM DE SIBIU
- GERMENI DE LUCERNĂ SAU/ȘI PĂTRUNJEL
- BRÂNZĂ DE BURDUF
- SMÂNTÂNĂ
- 1 ARDEI PROASPĂT COPT
- SARE, PIPER, ULEI DE MĂSLINE

COȘULEȚE CU CHIPSURI DIN SALAM DE SIBIU

Tare mici, dar și tare bune.

Înainte, preîncălzești cuptorul.

Cât aștepti, pui câte o felie de salam în formele de briose, le presezi, pentru a lua forma unui coșuleț, și le pui la cuptor 6-8 minute să se rumenească pe margini.

Tai cubulețe un ardei copt și-l amesteci cu brânză de burduf, sare, piper și puțin ulei de măsline. Asta-i umplutura.

O pui apoi în fiecare coșuleț și introduci tava la cuptor încă 2 minute. Apoi scoți coșulețele și le așezi pe platou și le ornezi cu pătrunjel.

Poftă bună!



CE ESTE IGP?

Indicația Geografică Protejată reprezintă încadrarea într-un sistem European privind calitatea produselor alimentare.

Garantarea calității pentru consumatori și a unui preț echitabil pentru fermieri, constituie dublul obiectiv al “Pachetului privind calitatea” adoptat de Comisia Europeană.

Acest pachet instituie o primă politică referitoare la sistemele de certificare și mențiunile cu valoare adăugată pentru standardele calității produselor agricole.

Salamul de Sibiu a dobândit denumirea de Indicație Geografică Protejată în data de 19 februarie 2016.

DE CE ESTE IMPORTANTĂ O INDICAȚIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ?

Indicațiile geografice sunt utile pentru determinarea originii și calității produselor protejând astfel notorietatea și imaginea acestora.





CAMPANIE FINANȚATĂ
CU AJUTORUL
UNIUNII EUROPENE

Uniunea Europeană sprijină
campaniile care promovează
produse agricole de înaltă calitate



Asociația
Producătorilor
de Salam
de Sibiu

