



CLASSIFICATION DES CHARCUTERIES

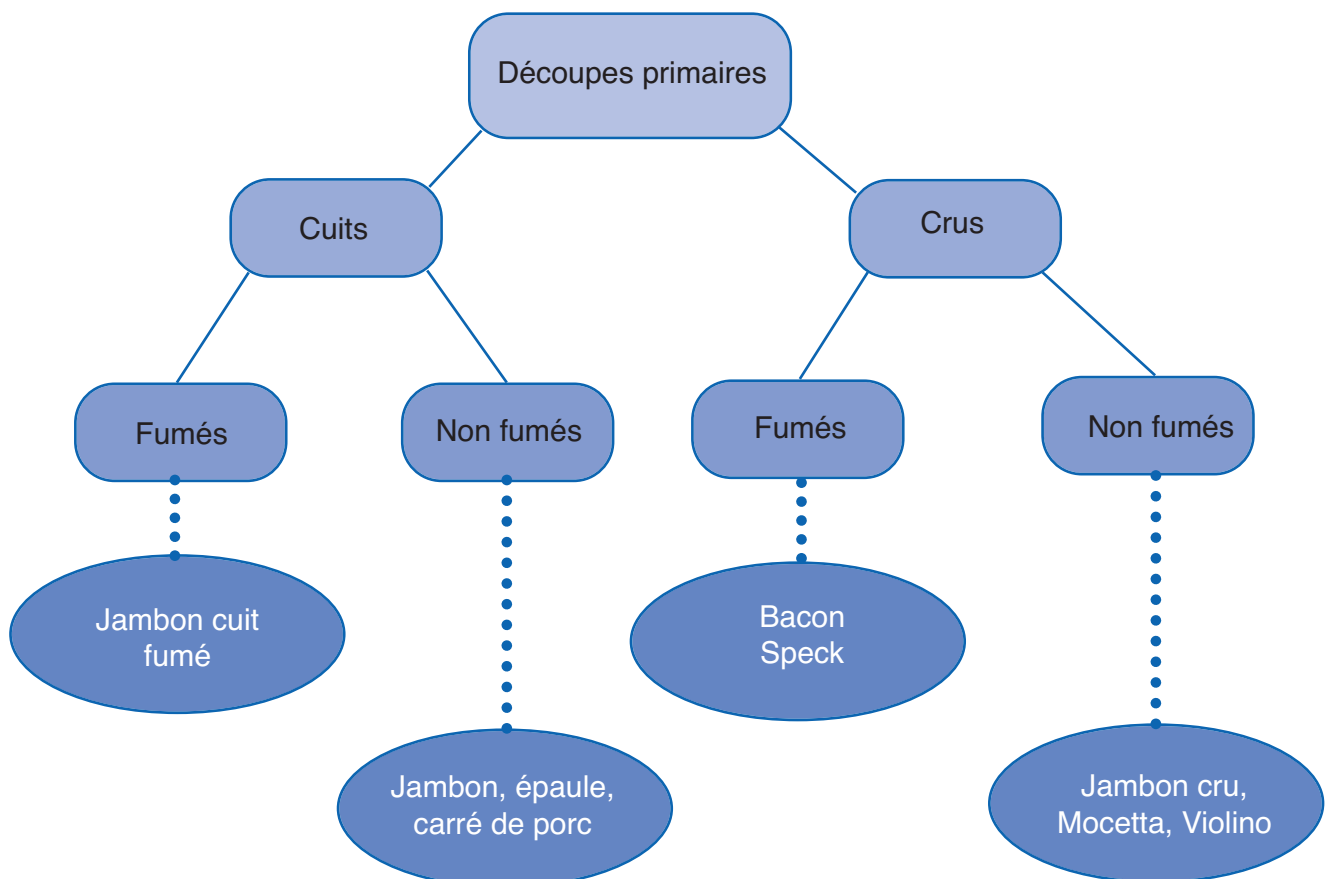
Le terme «salume» (Qui signifie « charcuterie » en italien) dérive du latin médiéval « salumen » (ensemble d'aliments salés) et définit de manière générique des produits à base de viande traités et conservés au moyen de la salaison.

Nous pouvons distinguer deux grandes catégories de produits :

- les produits qui proviennent de découpes primaires non fermentées,
- les produits à base de viande crue, hachée et transformée par fermentation.

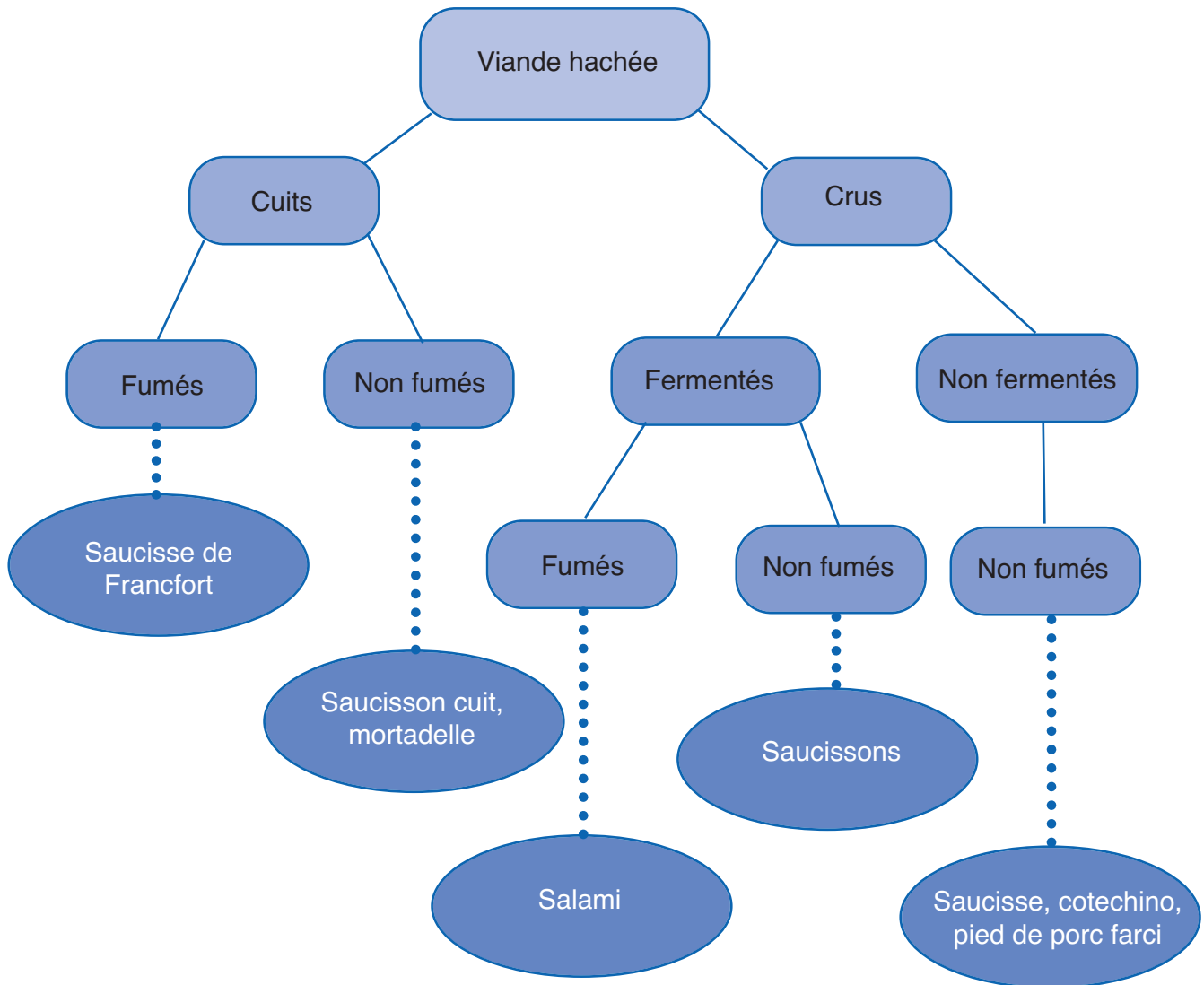
La classification des produits est, en réalité, bien plus divisée et elle inclut dans ces deux grandes catégories les produits cuits, fumés et à base de viande hachée fraîche non fermentée. Les schémas ci-dessous résumant la classification.

Schéma N°1



*Mocetta : également appelé motsetta, charcuterie originaire du Val d'Aoste réalisée avec tous types de viandes.
Violino : jambon de chèvre originaire du Valchiavenna.*

Schéma N°2



Cotechino : charcuterie à cuire constituée exclusivement de viande de porc.