

Società agricola

ANIDAGRI s r l

# Salumi Tre Valli



*La qualità è nella nostra natura*

## DAL CULTO DEI MAIALI AI SALUMI DI CULTO.

*Nell'antichità, il maiale era un animale sacro. Basti pensare che il nome stesso deriva dalla dea Maia, figlia di Atlante e madre di Mercurio, a cui veniva sacrificato. Il sacrificio ovviamente era un modo per comunicare con la divinità, per attirarne l'attenzione e suscitare la benevolenza. Ma si immolavano porcellini anche nei riti di iniziazione al culto di Venere. E maialini venivano sacrificati nelle cerimonie dei trattati di pace per suggellarne i patti. Un porcellino, infine, veniva offerto durante il rito nuziale degli antichi re Etruschi e dei personaggi d'alto rango, quando gli sposi novelli stringevano il patto matrimoniale, mentre il lardo veniva utilizzato dai romani per bruciarlo in onore dei Lari Domestici, da cui il nome. Oggi, con la stessa dedizione, alleviamo maiali allo stato semibrado, perché, quando un animale pascola liberamente nel bosco, assume dalle radici, dalle castagne e dai prodotti del sottobosco, quegli elementi che poi ritroviamo nella sua carne e che la rendono così gustosa. Anche i tempi di crescita del maiale, doppi rispetto a quelli allevati in recinto, migliorano il benessere dell'animale e portano **naturalmente** la qualità dei prodotti a un livello di eccellenza. Anche la lavorazione artigianale, secondo antiche ricette liguri, contribuisce a rendere unici questi salumi, dando loro l'indimenticabile sapore di una volta. Ma soprattutto, non vengono usati conservanti, addensanti come il lattosio, il destrosio e farine di cereali. Così il prodotto finale, è adatto per celiaci, diabetici e intolleranti ai latticini e ai cereali in genere. Persino il grasso è molto sano, perché composto prevalentemente da acidi grassi polinsaturi, simili all'olio d'oliva. Non a caso i salumi Tre Valli sono arrivati in finale al Campionato Italiano del Salame 2008/2009 dell'Accademia delle 5T.*

### Salame Tre Valli

**Ingredienti:** Carni nobili di suino 85-88%, grasso 10-12%, sale, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, pepe, E 252 (nitrito di potassio) eventualmente utilizzato.

**Lavorazione:** macinatura manuale a punta di coltello e a grana grossa, impastatura naturale, pressatura, insaccatura e legatura con budello naturale. **Stagionatura:** 40 giorni circa. **Confezione:** pezzatura media 500-700 gr



### Coppa Tre Valli

**Ingredienti e lavorazione:** Taglio alla 4°-5° vertebra con salatura a strati di spezie in superficie (noce moscata, cannella, chiodi di garofano, pepe) posizionandole con presse in mastello. E252 (nitrito di potassio) eventualmente utilizzato.

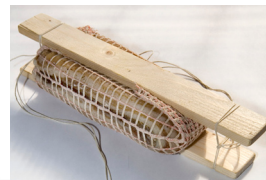
**Stagionatura e legatura:** 120-180 giorni circa. **Confezione:** pezzatura media 1,5 - 2,5 kg



### Pancetta Arrotondata Tre Valli

**Ingredienti e lavorazione:** Pancetta rifilata e tagliata messa sotto sale, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, pepe. Vengono arrotondate con compressione e successiva legatura stretta. E 252 (nitrito di potassio) eventualmente utilizzato.

**Stagionatura e legatura:** 120-180 giorni circa. **Confezione:** pezzatura media 1,5 - 2,5 kg



### Cotechino Tre Valli

**Ingredienti:** Muscoli vari non degrassati 70%, parti di grasso residuo di lardo 20%, cotenne 10%, sale, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, pepe. **Lavorazione:** macinatura e miscelatura delle parti e delle spezie e insaccato nelle medesime budella del salame. Legatura "a salame". E 252 (nitrito di potassio) eventualmente utilizzato. **Stagionatura:** 40-90 giorni circa in budello da salame.

**Confezione:** pezzatura media 500-800 gr

