

# I Prodotti *dell'* Emilia Romagna



Ambiente e Agricoltura - Cultura Salva

# I PRODOTTI DELL'EMILIA ROMAGNA

## Presentazione

Sono molti i prodotti Emiliano - Romagnoli di qualità presenti sul mercato e alcuni di questi unici al Mondo.

Ad oggi si contano ben 25 prodotti a marchio DOP e IGP ai quali si aggiungono i vini DOC, DOCG, IGT e i prodotti tradizionali costituendo nell'insieme il patrimonio gastronomico regionale o più semplicemente i "Prodotti Tipici" (tab 1). Oltre a questi vi sono anche i prodotti a "Qualità Controllata" (QC) che derivano da metodi di produzione integrata con alla base dei disciplinari di produzione e i prodotti "biologici e biodinamici" alla cui base vi è l'agricoltura biologica e biodinamica.

## Prodotti DOP e IGP Emilia Romagna

DOP	IGP
Parmigiano-Reggiano DOP	Mortadella Bologna
Grana Padano DOP	Zampone Modena
Provolone Valpadana DOP	Cotechino Modena
Prosciutto di Parma DOP	Vitellone bianco dell'Appennino centrale
Prosciutto di Modena DOP	Asparago verde di Altedo
Culatello di Zibello DOP	Scalognone di Romagna
Coppa Piacentina DOP	Fungo di Borgotaro
Salame Piacentino DOP	Marrone di Castel del Rio
Pancetta Piacentina DOP	Pere dell'Emilia-Romagna
Salamini italiani alla cacciatora DOP	Pesca e Nettarina di Romagna
Olio Extra Vergine di oliva di Brisighella DOP	Coppia ferrarese
Olio Extra Vergine di oliva Colline di Romagna DOP	
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP	
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP	

La tipologia produttiva regionale è quindi alta così come pure il livello qualitativo dei prodotti immessi sul mercato.

**Tab-2 Prodotti tipici Emilia Romagna**

<b>CERTIFICAZIONE</b>	<b>TIPOLOGIA (N°)</b>
DOP	14
IGP	11
Prodotti Tradizionali	184
Vini DOC-DOCG	20
Vini IGT	9

In questo contesto e ad integrazione del valore intrinseco dei prodotti citati, si inserisce la metodologia produttiva biologica che apporta un valore aggiunto al prodotto già certificato per la sua tipicità.

L'uso di materie prime provenienti da agricoltura biologica e il metodo di lavorazione impiegato nella trasformazione di questi prodotti, non sono in contrasto con le tecniche normalmente utilizzate dalle aziende che lavorano nel circuito del Tipico.

A dimostrazione di ciò si evidenzia come molti prodotti, tra cui DOP e IGP, nonché vini certificati DOC e IGT, siano anche certificati come prodotti da agricoltura biologica. Esempi classici sono i formaggi, tra cui spicca il parmigiano reggiano e il grana padano; ma anche l'aceto balsamico tradizionale, i salumi, il lambrusco grasparossa di Castelfranco, i prodotti tradizionali e tanti altri. Infatti la materia prima proveniente da agricoltura biologica può essere impiegata come base di preparazione di tutti i prodotti trasformati; i limiti posti, semmai, dipendono alcune volte dalla difficoltà di reperire queste materie poiché non sempre esistenti, oppure

perché i quantitativi non sono sufficienti a soddisfare le esigenze produttive. Ad esempio, alcuni prodotti non possono essere certificati ai sensi della normativa di produzione biologica; è il caso delle anguille di Comacchio, del pesce in genere (merluzzo, tonno ecc), delle chiocchie ecc.. perché non contemplate dal Reg. CEE 2092/91.

Per una maggiore comprensione del livello qualitativo dei prodotti citati, si riporta un breve glossario (fonte Sito Ministero Politiche Agricole). Non è presente la definizione di prodotto da “agricoltura biologica” poichè ampiamente trattato nel cap. “Nozioni Generali”.

## Denominazione di origine protetta (Dop)



Riconoscimento assegnato ai prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo, vengano realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori naturali ed umani. (Reg. CEE 2081/92).

## Indicazione geografica protetta (Igp)



Il termine “IGP” è relativo al nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di

tale paese e

- di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.

Le IGP sono disciplinate dal Reg. CEE 2081/92.

### **Denominazione di origine controllata (Doc)**

---

Riconoscimento di qualità attribuito a vini prodotti in zone limitate (di solito di piccole/medie dimensioni), recanti il loro nome geografico. Di norma il nome del vitigno segue quello della Doc e la disciplina di produzione è rigida. Tali vini sono ammessi al consumo solo dopo accurate analisi chimiche e sensoriali. (Legge 164/92)

### **Denominazione di origine controllata e garantita (Docg).**

---

Riconoscimento di particolare pregio qualitativo attribuito ad alcuni vini DOC di notorietà nazionale ed internazionale. Questi vini vengono sottoposti a controlli più severi, debbono essere commercializzati in recipienti di capacità inferiore a cinque litri e portare un contrassegno dello Stato che dia la garanzia dell'origine, della qualità e che consenta la numerazione delle bottiglie prodotte. (Legge 164/92)

### **Indicazione geografica tipica (Igt)**

---

Riconoscimento di qualità attribuita ai vini da tavola caratte-

rizzati da aree di produzione generalmente ampie e con disciplinare produttivo poco restrittivo. L'indicazione può essere accompagnata da altre menzioni, quali quella del vitigno. I vini Igt sono gli omologhi dei francesi “Vin de Pays” e dei tedeschi “Landwein”. (Legge 164/92)

## **Prodotti tradizionali**

---

Con il termine di prodotti tradizionali si intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. (D.M. 18 luglio 2000)

## **Principali prodotti da agricoltura biologica in Emilia Romagna**

---

Tra i più importanti prodotti da agricoltura biologica, per consistenza produttiva o per eccellenza che possono anche fregiarsi della certificazione di Prodotto Tipico si annoverano:

- Parmigiano reggiano (DOP);
- Grana padano (DOP);
- Prosciutto di Parma DOP);
- Aceto balsamico tradizionale di Modena (DOP);
- Marrone di Castel del Rio (IGP);
- Pere dell'Emilia-Romagna(IGP);
- Pesca e Nettarina di Romagna (IGP).

A questi si aggiungono molti tipi di vini certificati provenienti da “uva da agricoltura biologica”.

Per i vini, così come pure per gli aceti, la certificazione rilasciata dagli enti di certificazione riguarda solo la materia prima impiegata e non il processo di trasformazione.

Tra tutti citiamo:

il Sangiovese in tutta la Romagna;

il Lambrusco in Emilia;

il Pignoletto e il Cabernet nella zona dei colli bolognesi;

il Gutturnio nella provincia di Piacenza.

Alcuni prodotti di eccellenza, attualmente, non sono presenti in commercio con la certificazione biologica o, anche se presenti, la quantità è esigua. E' il caso dell'olio extravergine di Brisighella, dell'aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, del fungo di Borgotaro, dell'asparago verde di Altedo o del Prosciutto di Parma ecc.. I motivi sono da ricercare nella natura intrinseca del prodotto; è il caso del fungo di Borgotaro che non necessita di nessun tipo di pratica agricola e si trova spontaneamente in natura, ma soprattutto nel fatto che, trattandosi di prodotti di eccellenza, pur applicando, in alcuni casi, la metodologia biologica sulla materia prima, i produttori non ritengono opportuno sostenere ulteriori adempimenti e costi visto che il prodotto si colloca già in una fascia di prezzo medio-alta.

Per quanto riguarda i prodotti tradizionali, che comprendono ben 184 referenze, alcuni esistono in commercio con la doppia certificazione.

Alcuni esempi di prodotti tradizionali reperibili anche con la certificazione di produzione biologica sono: carne di suino

mora romagnola (RA-FC-RN-BO); carne di bovina di razza romagnola (FC); Piadina romagnola (RA-FC-RN-BO); ciliegia di Vignola (MO-BO); Patata di Bologna (BO); miele appennino toscano emiliano romagnolo (tutte).

## **Schede Prodotti**

I principali e più significativi prodotti “biologici” e “Tipici” posso essere così riassunti:

### **Parmigiano reggiano da agricoltura biologica.**

È un formaggio a pasta dura ottenuto con latte crudo di vacca, parzialmente scremato, conformemente al disciplinare di produzione registrato ai sensi del Reg (CE) 2081/92. La maturazione naturale dura 12 mesi e normalmente si protrae fino a 2 anni.

Concorrono alla sua produzione fondamentalmente 3 materie prime di base:

il latte, rigorosamente proveniente da vacche allevate con il metodo biologico;

il caglio di vitello, certificato da agricoltura biologica o comunque esente da manipolazioni ed OGM;

il sale, ammesso dal reg.2092/91

Il parmigiano reggiano non contiene additivi di sorta.

Il processo di trasformazione del prodotto è unico e si basa su un disciplinare obbligatorio, ciò che cambia nell'ottenere un parmigiano reggiano da agricoltura biologica è l'impiego delle materie prime che devono essere conformi al reg. CEE 2092/91. Inoltre, qualora il caseificio di produzione abbia le due produzioni, bio e non bio, occorre tenere separate le linee produttive, anche attraverso approfonditi lavaggi dei

mezzi tecnici impiegati nel processo di trasformazione.

In Emilia Romagna il numero di caseifici certificati esclusivamente biologici al 31/12/2004 è pari a nove unità per un totale di 27.600 forme prodotte (tab 3).

A questi vanno aggiunti altri caseifici che trasformano sia in biologico che in convenzionale il latte biologico conferito dai soci.

### Caseifici prettamente bio

Provincia	N. Caseifici	N. forme	ql
Modena	4	20.500	7.585
Parma	3	5.500	2.035
Reggio Emilia	2	1.600	592
<b>tot</b>	<b>9</b>	<b>27.600</b>	<b>10.212</b>

Fonte: elaborazione Prober su dati Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

## Scheda prodotto Parmigiano Reggiano

<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del fiume Po avviene sia la produzione del latte sia la trasformazione in formaggio
<b>FORMA</b>	Forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate
<b>DIMENSIONI</b>	Diametro delle facce piane da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 20 a 26 cm
<b>PESO MINIMO DI UNA FORMA</b>	Kg 30
<b>ASPETTO ESTERNO</b>	Crosta di colore paglierino naturale
<b>COLORE DELLA PASTA</b>	Da leggermente paglierino a paglierino
<b>AROMA E SAPORE DELLA PASTA CARATTERISTICI</b>	Fragrante, delicato, saporito ma non piccante
<b>STRUTTURA DELLA PASTA</b>	Minutamente granulosa, frattura a scaglia
<b>SPESSORE DELLA CROSTA</b>	Circa 6 mm
<b>GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA</b>	Minimo 32%

Fonte: Sito Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

## **Composizione media per 100 g di formaggio Parmigiano Reggiano**

Acqua	g 30,8
Proteine tot.	g 33.0
Grasso	g 28,4
Valore energetico	Kcal 392
Cloruro di Sodio	g 1,39
Calcio	mg 1160
Fosforo	mg 680
Sodio	mg 640
Potassio	mg 100
Magnesio	mg 43
Zinco	mg 4
Vitamina A	mcg 270
Vitamina B1	mcg 34
Vitamina B2	mcg 370
Vitamina B6	mcg 110
Vitamina B12	mcg 4,2
Vitamina PP	mcg 55
Acido Pantotenico	mcg 320
Colina	mg 40
Biotina	mcg 23

Fonte: sito Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

## Grana Padano da agricoltura biologica

---

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita di foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decremato per affioramento. Si produce durante tutto l'anno.

Vale quanto detto per il Parmigiano Reggiano, ossia il metodo rimane inalterato e conforme al disciplinare di produzione del Grana Padano, ciò che cambia è la provenienza della materia prima da agricoltura biologica.

Al 31/12/2004 risultava un solo caseificio in provincia di Piacenza interessato alla produzione del formaggio Grana Padano da agricoltura biologica, con un numero di forme prodotte pari a 2.918 per un totale di circa 1.021,3 ql.

Ad oggi sono presenti, fuori regione, tre caseifici di cui uno interamente dedicato alla produzione di Grana Padano con metodo biologico e gli altri due misti.

## Scheda prodotto Grana Padano

Zona di produzione	Territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova a sinistra del Po, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del fiume Reno, Ferrara, Forlì, Piacenza e Ravenna
Forma	Cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane, leggermente orlate
Dimensioni	Diametro da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 18 a 15 cm con variazioni, per entrambi, in più o meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione
Peso di una forma	Da 24 a 40 kg per forma. Nessuna forma deve avere peso inferiore a kg 24
Aspetto esterno	Tinta scura od oleatura
Colore della pasta	Bianco o paglierino
Aroma e sapore della pasta caratteristici	Fragrante, delicato
Struttura della pasta	Finemente granulosa, frattura radiale a scaglia
Spessore della crosta	Da 4 a 8 mm.
Grasso sulla sostanza secca	Minimo 32%.
Occhiatura	Appena visibile
Maturazione	La maturazione naturale viene effettuata conservando il prodotto in ambiente naturale con temperatura da 15 a 22 °C
Resistenza alla maturazione	Da uno a due anni
Uso	Formaggio da tavola e da grattugia

Fonte: sito Consorzio del Formaggio Grana Padano

## Valori medi di sostanze nutritive per 100 g di Grana Padano

Umidità	g 32
Proteine totali	g 33
Fosfopeptidi solubili	g 1,5
Aminoacidi liberi totali	g 6
Grassi	g 28
Acidi linoleici coniugati (LCA)	mg 170
Carboidrati	assenti
Calcio	mg 1165
Fosforo	mg 692
Rapporto calcio/fosforo	1,7
Cloruro di sodio	g 1,6
Potassio	mg 120
Magnesio	mg 63
Zinco	mg 11
Ferro	µg 140
Rame	µg 500
Selenio	µg 12
Iodio	µg 35,5
Vitamina A	µg 224
Vitamina B1	µg 17
Vitamina B2	µg 360
Vitamina B6	µg 117
Vitamina B12	µg 3
Vitamina D3	µg 0,5
Vitamina PP	µg 3
Vitamina E	µg 206
Acido pantotenico	µg 246
Colina	mg 20
Biotina	µg 6
Valore energetico	(cf1 per 100 g di Grana Padano): kcal 384 (252 da lipidi e 132 da proteine) kj 1597 (1048 da lipidi e 549 da proteine)

Fonte: sito Consorzio del Formaggio Grana Padano

## **Aceto Balsamico e Aceto Balsamico Tradizionale ottenuto da uve da agricoltura biologica**

Come già accennato l'Emilia-Romagna vanta una lunga tradizione nella produzione dell'aceto Balsamico e del Balsamico Tradizionale sia di Modena che di Reggio Emilia. La reperibilità sul mercato degli aceti balsamici prodotti con uva da agricoltura biologica è ormai una realtà consolidata. Viceversa, attualmente, non risultano aceti balsamici tradizionali di Reggio Emilia certificati con il metodo biologico, mentre per l'aceto Tradizionale Balsamico di Modena esistono due produttori, di cui uno avente anche la certificazione biodinamica. Ovviamente si tratta ancora di una produzione di nicchia che si aggira sulle 3.000 bottiglie/annue da 100 ml. Anche nel caso dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena da uve da agricoltura biologica la produzione avviene secondo un disciplinare riconosciuto e delle procedure semplici e ben precise che devono essere eseguite con esattezza, nella dovuta sequenza, scegliendo tempi e luoghi che siano i più adatti. Esistono però dei piccoli segreti dovuti all'abilità dell'uomo e tramandati il più delle volte oralmente di generazione in generazione.

## Scheda prodotto Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

<b>PROVENIENZA UVE</b>	Il prodotto si ottiene da uve tipiche, in questo caso certificate da agricoltura biologica, provenienti dalla zona di origine ed in particolare da Lambruschi e Trebbiano.
<b>PROCEDURA PRODUTTIVA</b>	Il mosto, cotto a fuoco diretto e a vaso aperto, viene posto in botti di legno pregiato dove acetifica naturalmente. A seguito di successivi travasi in botti di dimensioni sempre minori, e dopo molti anni di maturazione e invecchiamento (12-25), acquista le caratteristiche organolettiche tipiche.
<b>TIPOLOGIA DI BOTTI</b>	Esempio di botti impiegate, in ordine dalla più grande alla più piccola: ginepro o castagno, acero o castagno, farni o rovere, frassino, gelso, acacia, ciliegio.
<b>CERTIFICAZIONE</b>	Per ottenere la certificazione DOP occorre il benestare di esperti degustatori che, verificate le caratteristiche del prodotto finale, dichiarano il buon esito del processo produttivo. Per ottenere la certificazione biologica, l'Ente di certificazione esegue verifiche ispettive in fase di produzione e trasformazione dell'uva.
<b>CONSUMO</b>	Si consiglia di assaggiarlo sulla punta di un cucchiaino prima dell'impiego, per percepirne, volta per volta, la rotondità oppure l'intensa acidità. In genere l'Aceto balsamico tradizionale di Modena può essere gustato su tutte le verdure, fresche e lessate, sui bolliti, per preparare salse e per rifinire preparazioni di carne e pesce, sul Parmigiano Reggiano, sulla frutta (ideale sulle fragole) e sul gelato
<b>CONSERVAZIONE</b>	Il "balsamico" va conservato in recipiente di vetro. Quanto resta di aceto nella bottiglietta non ha bisogno di attenzioni particolari. Basta chiudere diligentemente il contenitore (non è necessario "sigillarlo") e conservarlo lontano da sostanze che emanino profumi particolari o sentori pronunciati.

## **Olio di oliva da agricoltura biologica**

Le aziende olivicole certificate in Emilia Romagna si aggirano sulle 15 unità e sono prevalentemente dislocate tra la provincia di Forlì-Cesena, Rimini e Ravenna. Gli impianti di trasformazione, a lavorazione mista sia biologica che convenzionale, non superano i cinque frantoi, anch'essi ubicati in Romagna.

Le caratteristiche principali che si riscontrano nell'olio biologico possono così riassumersi: colore intenso, riflesso smeraldino, sapore deciso, profumo marcato. L'olio da agricoltura biologica bio si ottiene dalla prima spremitura di olive provenienti da agricoltura biologica effettuata subito dopo la raccolta e deve avvenire "a freddo" (temperatura non superare i 27 °C), in modo da consentire la conservazione delle caratteristiche più pregiate dell'olio. E' preferibile utilizzare la raccolta a mano al fine di evitare danni alla pianta impiegando strumenti di tipo meccanico (scuotitori). I frantoi moderni sono a estrazione continua il che vuol dire facilità di separare la linea biologica da quella convenzionale impedendo eventuali contaminazioni.

## **Frutta da agricoltura biologica**

La frutta da agricoltura biologica prodotta in Emilia Romagna ma commercializzata in molti paesi è costituita principalmente da: pere, pesche, mele, susine e albicocche. Particolarmente apprezzate e di sicuro valore qualitativo risultano le pere e le pesche e nettarine IGP di Romagna le cui produzioni in biologico sono però limitate. Stando ad una stima effettuata da ISMEA -FIAO (ISMEA Sett. 2004 su dati anno 2002) la produzione di questi frutti era la seguente:

## Frutta da agricoltura biologica in Emilia Romagna – anno 2002

<b>TIPOLOGIA</b>	<b>QUANTITÀ (T.)</b>
Pesche	10.500
Mele	3.000
Albicocche	2.500
Pere	8.000
Susino	2.100
Ciliegie	2.000

Di eccellenza risultano essere le famose ciliegie di Vignola e il Marrone di Castel del Rio (IGP), presenti sul mercato anche con certificazione biologica. Quest' ultimo prodotto si appresta più di ogni altro ad essere coltivato con il metodo biologico vista la naturale predisposizione della coltura, che possiede una buona resistenza naturale ai parassiti e non ha bisogno di particolari interventi di concimazione.

### Valori nutrizionali pesca

Acqua	90,7	g
Vit. C	4	mg
Vit A	27	mcg
Vit PP	0,5	mg
Vit. B2	0,03	mg
Vit. B1	0,01	mg
Fosforo	20	mg
Calcio	4	mg
Ferro	0,4	mg

Potassio	260	mg
Sodio	3	mg
Energia	27	Kcal
<b>GLUCIDI</b>		
Disponibili	6,1	g
Amido	0	g
Solubili	6,1	g
Fibra	1,6	g
Lipidi	0,1	g
Proteine	0,8	g

Fonte: Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Pesca e Nettarina di Romagna IGP

### **Composizione e valore energetico della pera (100 gr. di prodotto)**

Acqua	85.2	g
Proteine	0.3	g
Lipidi	0.4	g
Glucidi disponibili	9.5	g
Fibra alimentare	2.8	g
Energia	41	kcal
Sodio	2	mg
Potassio	130	mg
Ferro	0.3	mg
Calcio	6	mg
Fosforo	11	mg
Niacina	0.1	mg
Vitamina C	4	mg

Fonte: Istituto Nazionale della Nutrizione

## Composizione chimica e valore energetico per 100 g di marroni freschi

Parte edibile	69	%
Acqua	41,0	g
Proteine	3,5	g
Lipidi	1,8	g
<b>GLUCIDI</b>		
Disponibili	42,4	g
Amido	34,3	g
Solubili	8,1	g
Fibra alimentare	9,0	g
Energia	89	Kcal
	791	Kj
Sodio	2	mg
Potassio	500	mg
Ferro	3,5	mg
Calcio	38	mg
Fosforo	89	mg
Magnesio	181	mg
Tiamina	0,22	mg
Riboflavina	0,35	mg
Niacina	1,4	mg
Vitamina PP	1,4	mg

Fonte: Sito Consorzio Castanicoltori Castel del Rio

## **Salumi da agricoltura biologica**

I salumi sono un prodotto sempre presente nella gastronomia Emiliano Romagnola e da alcuni anni è possibile trovare in commercio anche quelli certificati con il metodo biologico. Tipici di molte zone della Regione la produzione segue di pari passo l'aumento della disponibilità di carne proveniente da allevamenti biologici.

Se è difficile determinare la produzione in essere dei salumi bio, poiché molti sono impiegati nelle stesse aziende o nelle mense degli agriturismi, possiamo sicuramente dire che la tipologia produttiva spazia dalla classica salsiccia, presente in molte zone sia dell'Emilia che della Romagna, alla coppa stagionata, al cotechino, ai ciccioli frolli, alla pancetta e così via. Più difficile risulta trovare i prodotti di eccellenza, quali il culatello di Zibello o il prosciutto di Parma o di Modena prodotti con il metodo biologico.

### **Il metodo biologico**

I salumi sono prodotti alimentari ottenuti per stagionatura di carni crude o cotte. Nella produzione di salumi certificati con il metodo biologico la materia prima impiegata, ossia la carne di suino, deriva obbligatoriamente da allevamenti "biologici". Questa risulta essere diversa da quella di animali convenzionali. L'utilizzo del pascolo e a volte di razze autoctone rustiche fa sì che la carne sia di colore più rosso vivo con un grasso dal sapore più marcato. Gli animali nutrendosi anche con ciò che trovano nei pascoli, come ghiande, radici, bacche, tuberi, ecc depositano, infatti, un grasso intramuscolare ed intermuscolare sostanzialmente diverso da quello che depositerebbero in allevamento nutrendosi con farine o mangimi.

Prassi normale per l'industria trasformiera è l'aggiunta di

sostanze (additivi) provenienti dalla chimica di sintesi in grado di aumentare la conservabilità del prodotto o prevenire possibili alterazioni da microrganismi. Il metodo biologico tende a differenziarsi sia nella preparazione che negli ingredienti impiegati.

I principali additivi alimentari impiegati sono suddivisi in base alla loro funzione: il sale ed il pepe, ad esempio, sono due conservanti in quanto naturalmente hanno proprietà antisettiche. Il pepe, per i salumi biologici deve essere ottenuto da agricoltura biologica. Per i salami il budello deve essere solo naturale. L'affumicatura o la cottura sono due altri metodi antisettici che aumentano la conservabilità del prodotto. Entrambi sono consentiti nella preparazione dei salumi biologici. Nei salami, una volta macinata la carne, preparato l'impasto con il grasso e insaccato il tutto, si procede con l'inoculo di starter microbici di tipo lattico. Questi sono microrganismi utilizzati per la fermentazione lattica delle carni ed evitano che altri microrganismi nocivi (come i clostridi) compromettano la maturazione della carne. Per accelerare le fermentazioni spesso viene utilizzata polvere di latte che favorisce la fermentazione lattica. Sia i microrganismi che la polvere di latte sono consentiti nella preparazione di salumi biologici. Non sono invece consentite miscele chimiche di qualsiasi genere utilizzate in sostituzione dei batteri lattici e nessun tipo di additivo chimico. Nei salumi da agricoltura biologica si possono utilizzare solo gli aromi naturali e non quelli sintetici o coloranti di alcun genere, sono altresì ammessi l'uso del nitrito di Sodio e nitrato di Potassio come antimicrobici.

## Alcuni salumi certificati da agricoltura biologica

<b>Coppa stagionata</b>	La coppa è una delle due metà della parte superiore del collo dell'animale. Salata e condita con spezie biologiche, viene insaccata nel budello naturale e posta a riposare per due settimane, durante le quali viene ripetutamente massaggiata per farle assorbire con uniformità il condimento. Viene quindi legata a mano e trasferita nella camera di asciugatura per circa una settimana. Infine l'ultimo trasferimento è nelle camere di stagionatura, dove rimarrà, continuando ad asciugarsi lentamente, per alcuni mesi
<b>Cotechino</b>	L'impasto del cotechino (vecchia gloria dell'arte norcina modenese) è composto dalla cotica, la parte che sta sotto la pelle e protegge i muscoli, e dalla carne di spalla. Mescolato con sale e spezie biologiche, viene insaccato nel budello naturale. La particolare purezza delle carni lo rende dolce ed equilibrato, facile alla cottura e dal sapore intenso e delicato.
<b>Testa Cotta</b>	In Liguria la chiamano "TESTA IN CASSETTA", a Modena "COPPA DI TESTA", a Mantova "TESTINA". E' composta dalle frattaglie della testa, dalla lingua e da alcuni muscoli: l'impasto viene cotto e aggiunto di sale e spezie biologiche e quindi insaccato, ancora caldo, nel budello naturale. Una volta raffreddata si taglia a fette o a gustosi dadini.
<b>Gola stagionata</b>	Dopo essere stata attentamente rifilata, viene salata e condita con spezie biologiche e quindi avvolta nel peperoncino in polvere, anch'esso biologico. Le successive due settimane viene ripetutamente massaggiata per farle assorbire con uniformità il condimento. Quando è pronta e legata a mano viene fatta asciugare per alcuni giorni e da quel momento incomincia il lento processo di stagionatura naturale. La crosta esterna si forma naturalmente durante i successivi processi di maturazione. Il sapore è molto dolce e gradevole.

## Vino da uve da agricoltura biologica

Esistono molti vini di qualità in Emilia Romagna che impiegano uve prodotte con il metodo biologico. Pur non includendo la fase di trasformazione tra quelle certificate, i viticoltori prestano molta attenzione alla vinificazione impiegando tecniche in linea con le linee di condotta del metodo biologico.

Di seguito un caso riguardante il Pignoletto Reno DOC:

### Caso reale di Produzione Pignoletto Reno Doc con uve “biologiche”

<b>nome</b>	Pignoletto Reno DOC
<b>tipologia</b>	Vino bianco frizzante
<b>uve</b>	Uve autoctone di vitigno Pignoletto, resa pari a 120 ql/ha , resa in mosto fiore 50%, raccolta a mano.
<b>provenienza</b>	Coltivate in una zona pregiata e ben circoscritta, lungo la valle del fiume Reno.
<b>note</b>	Il nome deriva dalla tipica forma del grappolo, simile ad una piccola pigna, compatto, con buccia spessa, di colore giallo tendente al verde.
<b>vinificazione</b>	Si ottiene da una pressatura soffice delle uve intere seguita dalla fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata.
<b>caratteristiche</b>	Alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; all'olfatto rivela un odore delicato, fresco, leggermente aromatico; il sapore è pieno, asciutto ma leggermente abboccato, caldo, armonico.
<b>uso</b>	Ottimo a tutto pasto, si consiglia con antipasti in genere, pesce, carni bianche e formaggi freschi Servire ad una temperatura di 10-12 °C.