



# SOPPRESSATA DI CALABRIA



## DOP



TERRITORIO  
ITALIA



CATEGORIA  
FOOD



CLASSE  
CLASSE 1.2. PRODOTTI A BASE DI CARNE (RISCALDATI, SALATI,  
AFFUMICATI, ECC.)

DATA DI REGISTRAZIONE: 21 / 01 / 1998

### DESCRIPTION

La Soppresata di Calabria DOP è un prodotto di salumeria, insaccato, stagionato, ottenuto dalla lavorazione di tagli pregiati della carne fresca di suini appartenenti alle razze tradizionali di taglia grande quali la Calabrese o la Large White e la Landrace Italiana.

### METODO DI PRODUZIONE

I tagli derivano dalle parti più nobili del suino. La parte magra è ricavata dalla spalla, dalla coscia e dal filetto, mentre il grasso deriva dal lardo che deve essere presente in percentuale variabile dal 4 al 15% per ogni chilogrammo di carne lavorata. Le carni selezionate e il lardo scelto vengono tritati a medio taglio e amalgamati con sale, pepe nero e altri ingredienti quali ad esempio vino e aromi naturali. Il macinato viene quindi insaccato in budella di suino, che sono poi forate; le soppresate vengono quindi legate a mano con spago naturale. La stagionatura deve essere effettuata allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, per non meno di 45 giorni. La Soppresata di Calabria DOP può essere: Piccante se nell'impasto è stato aggiunto pepe rosso piccante o crema di peperoni piccante; Dolce se è stato aggiunto pepe rosso dolce o crema di peperoni dolce. Nel caso in cui non siano stati utilizzati né pepe rosso né crema di peperoni si ha invece la tipologia Bianca.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



## ASPETTO E SAPORE

La Soppresata di Calabria DOP ha forma cilindrica leggermente schiacciata. La sua lunghezza varia da 10 e 18 cm, il diametro è compreso tra 4 e 8 cm. Al taglio, la fetta risulta compatta, tendente al morbido, con una colorazione rosso naturale o rosso vivace uniforme a seconda dell'uso degli ingredienti naturali. Il sapore è più o meno intenso, a seconda della tipologia, con sapidità equilibrata.

## ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della Soppresata di Calabria DOP interessa l'intero territorio della regione Calabria. I suini utilizzati per la produzione devono essere nati nelle regioni Calabria, Basilicata, Puglia, Sicilia o Campania e allevati nella regione Calabria dall'età massima di quattro mesi, quindi macellati e lavorati in Calabria.

## STORIA

Le origini della produzione di salumi in Calabria risalgono con tutta probabilità ai tempi della colonizzazione greca delle coste ioniche. Le prime documentazioni certe riguardanti la lavorazione delle carni suine si riscontrano in un testo del 1691, Della Calabria Illustrata, nel quale Padre Giovanni Fiore da Cropani, cita tra le carni salate, quelle trasformate "in Lardi, in Salsicci, in Soppresate, e somiglianti". Al decennio francese, 1806-1815, risale invece la Statistica Murattiana nella quale viene documentata la "preferenza delle carni porcine salate, che si lavorano in entrambe le Calabrie. Il sale e 'l pepe formano generalmente presso il popolo i preparativi alla corruzione di questo intingolo ricercato". Nella terza sezione dedicata a "sussistenza e conservazione delle popolazioni" si indica che "la carne porcina è la sola che si sala in ciascheduno circondario".

## GASTRONOMIA

La Soppresata di Calabria DOP si conserva in ambienti freschi ed asciutti, appesa al soffitto, dove si mantiene per circa 12 mesi. In alternativa è possibile conservarla sott'olio o sotto grasso in contenitori di vetro chiusi ermeticamente oppure sottovuoto. La Soppresata di Calabria DOP viene gustata come antipasto con il pane locale. Può rappresentare un ottimo ingrediente per insaporire primi e secondi piatti. Per il suo sapore intenso e stuzzicante, si sposa perfettamente con vini rossi locali ben strutturati.

## COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio nelle tipologie Soppresata di Calabria DOP Piccante, Dolce e Bianca. È commercializzato sfuso oppure confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, intero, in tranci o affettato.

## NOTA DISTINTIVA

La Soppresata di Calabria DOP deve le sue peculiari caratteristiche alla qualità delle carni suine impiegate e alla sapiente maestria, tramandata da generazioni, utilizzata in tutte le fasi di lavorazione del prodotto.

## ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO DI TUTELA DEI  
SALUMI DI CALABRIA DOP  
VIA ROBERTA LANZINO, 33  
87100 COSENZA (CS)  
TEL: +39 0984 31777

## ORGANISMO DI CONTROLLO

**RIA AGROQ** |   
AGROQUALITÀ S.P.A.  
VIALE CESARE PAVESE, 305  
TEL: +39 0654228675  
AGROQUALITA@AGROQUALITA.IT  
WWW.AGROQUALITA.IT

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



INFO@CONSORZIOSALUMIDICALABRIAD  
OP.IT  
WWW.CONSORZIOSALUMIDICALABRIAD  
OP.IT

## ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI  
34



PRODUZIONE (KG)  
58,368



FATTURATO (MLN €)  
1.06



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)  
18

## DATA PRODUCTION - TIME SERIES


Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	58,368	1.1	-
2015	122,632	2.1	-
2014	60,500	0.61	0.06
2013	66,640	0.67	0.07
2012	78,020	0.72	0.08
2011	67,367	0.63	0.07
2010	88,456	0.78	0.08


© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



2009	69,260	0.97	-
2008	74,216	0.93	-
2007	55,477	0.42	0.17
2006	54,183	0.40	0.10

 PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA  
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE  
FONDAZIONE QUALIVITA

 Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web [www.qualivita.it](http://www.qualivita.it) o scrivendo all'indirizzo mail [atlante@qualivita.it](mailto:atlante@qualivita.it).

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.