MUSEO DELLA SALUMERIA
MUSA

MAIALE
RELIGIONE

I Mussulmani non consumano carne di maiale perchè dal Corano il maiale viene considerato un animale impuro.

CARNE
DI VARI ANIMALI:bovino-caprino-ovino-pollame

SALUMI:
PROSCIUTTI

SALAME -MORTADELLA

PANCETTA- CICCIOLI-COPPA...

MACINATI

SALAME,

CICCIOLI....

COTTI:

PROSCIUTTO COTTO E MORTADELLA

CICCIOLI...

INTERI

COPPA

PROSCIUTTO CRUDO...

VILLANI
Importante azienda modenese che produce salumi dal 1886

CASTELNUOVO RANGONE
Nella provincia di Modena

da secoli si allevano maiali

e si la lavora e trasforma la carne

Nel centro della città si trova il monumento al maiale

SALE:
SERVE PER CONSERVARE LA CARNE A LUNGO COME LA

STAGIONATURA E L'AFFUMICATURA
TEMPO

IL TEMPO RENDE I SALUMI PIU' BUONI

SPEZIE E AROMI
SERVONO PER DARE SAPORE AI SALUMI

SPEZIE

pepe bianco e nero

peperoncino

noce moscata

cannella

ginepro...

AROMI

aglio

rosmarino

alloro

salvia

timo

finocchio

maggiorana...

SALUMIERE
Maestri salumai che si tramandano l'esperienza acquisita negli anni

INSACCATI
Uso di intestini

e legature

AFFETTATI
Si mangiano a fette

si tagliano con coltelli affilati o affettatrici

SPECIALITA' REGIONALI
Ogni regioni produce salumi con caratteristiche diverse seguendo antiche tradizioni

CLASSE 5^A

DEGUSTAZIONE SALUMI