

Salame de Colonia Caroya, premiado por su prestigio y calidad

La obtención de la Identificación Geográfica para un chacinado tradicional de Córdoba permite identificarlo y protegerlo de imitaciones. Este logro, del que participó el INTA, fue galardonado por la Fundación ArgenINTA.

Tweet

Reconocido a escala nacional, el salame típico de Colonia Caroya recibió la Indicación Geográfica (IG) hace tres años a fin de identificar y rescatar el chacinado de Córdoba para asegurar su preservación, prestigio y calidad. Este sello, de cuya construcción participó el INTA, fue galardonado en la nueva edición de los premios a la calidad e inocuidad agroalimentaria, que cada año organiza la Fundación ArgenINTA, en la categoría Valorización de especies y productos típicos locales.

Para Marcelo Champredonde –técnico del INTA Bordenave, Buenos Aires, y promotor de este proyecto–, “este premio es un reconocimiento al trabajo conjunto del INTA y el Municipio de Colonia Caroya, junto a otras instituciones, a fin de acompañar a los elaboradores locales para construir una Indicación Geográfica que permitiera proteger un componente importante del patrimonio local, como lo es el salame típico”.

El especialista fue más allá y aseguró que “la obtención de la IG constituye, sin lugar a dudas, el mayor logro colectivo asociado a este proyecto que, además, consiguió unir al primer grupo de elaboradores, aspecto que parecía improbable al inicio del proceso”.

En cuanto al premio entregado por la Fundación ArgenINTA, Champredonde indicó que constituye “un estímulo” para que más productos se sumen en la implementación del sello y para que la población conozca un poco más a estos sellos de calidad por el origen. “El impacto del proceso es positivo en múltiples aspectos”, puntualizó.

Entre otros logros, junto al Municipio y a un club local, se volvió a organizar la Fiesta del Salame de Colonia Caroya y los elaboradores que adhieren a la IG participan conjuntamente en ferias y festividades regionales y nacionales. Además, abastecen con sus productos a eventos oficiales y recorridos con turistas.

“Esto permite sostener la elaboración de salames típicos, al tiempo que se inicia un proceso de formación de consumidores”, puntualizó Champredonde.

En este sentido, destacó la importancia de “preservar el patrimonio” y poner en valor al salame de Caroya, un producto reconocido a escala nacional y con un importante anclaje cultural en la comunidad caroyense.

La aprobación de la Indicación Geográfica (IG) es la etapa final de un extenso trabajo realizado desde 2008 por el Consejo Asesor de la IG impulsado por el municipio y los productores locales, con el acompañamiento del INTA y el aporte del INTI Carnes, la Universidad Nacional de Cuyo y de Quilmes, el Conicet e instituciones internacionales como el Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural (RIMISP) y la FAO.



El salame de Colonia Caroya recibió la Indicación Geográfica (IG) hace tres años a fin de identificar y rescatar el chacinado típico de Córdoba para asegurar su preservación, prestigio y calidad.

Una tradición con una única receta

De acuerdo con el análisis del INTA y el Municipio de Caroya, mientras que muchos de los elaboradores comerciales no portan un apellido friulano ni poseen ancestros de esa región del Norte de Italia, el 82 % de los productores aprendió la receta de familias de origen friulano, el 13 % por un amigo de origen friulano y el 5 % tuvo otras fuentes no italianas.

A la vista, es un salame que se embute en tripa bovina y mediando aproximadamente 25-30 cm de largo, con un diámetro de 40-50 mm una vez que se seca. Derecho y de aspecto regular, el salame debe estar firme al tacto, con una cierta elasticidad, y atado con segmentos de unos 7 cm de largo.

La rodaja de salame tiene un color brillante. Los trozos de grasa deben ser de aproximadamente 0,5 cm de ancho, distribuidos uniformemente. El color característico del producto es un rojo oscuro que no presenta nervios.

Su olor es intenso, aromático y característico recuerda al olor del sótano, componente típico de la arquitectura caroyense y lugar en el que se madura al salame típico. El sabor es característico, especiado, con poca sal y levemente picante. Una de las principales características es el corte, siempre en ángulo, con rodajas finas, pero mucho más amplias que el corte recto habitual.