

# Salame Típico de Colonia Caroya 2018

---

Fuente: [http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/IGeo/productos\\_reg/SalameCaroya/Salame\\_Tipico\\_Colonia\\_Caroya.pdf](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/IGeo/productos_reg/SalameCaroya/Salame_Tipico_Colonia_Caroya.pdf)

**lvdomi**

**17/06/2019**



Secretaría de Gobierno de Agroindustria

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía

Dirección Nacional de Alimentos y bebidas



## IG SALAME TÍPICO DE COLONIA CAROYA



El salame de Colonia Caroya es un producto reconocido a nivel nacional con un importante anclaje cultural en la comunidad. Los principales factores territoriales que confieren tipicidad al producto son los saberes empíricos heredados de los inmigrantes friulanos y vénetos transformados y adaptados en la comunidad local. Por esto, en el imaginario de los consumidores el producto está asociado a una producción artesanal cuya elaboración remite al grupo familiar. Asimismo se asocia al salame con los sótanos, edificaciones características de las casas construidas por los inmigrantes.

El nombre de Colonia Caroya reúne la impronta de dos culturas que se sucedieron en este territorio: friulanos y vénetos. El término “Caroya” deriva del término Caroyapa, de origen quichua que significa “cara de cuero”. El salame de este lugar es un producto con identidad sensorial propia que permite diferenciarlo de otros salames similares.

Diversos trabajos de evaluación sensorial permitieron asegurar que presenta un sabor particular, identificable y diferenciable de otros salames.

### Descripción del producto y origen de las materias primas

El salame típico de Colonia Caroya es un salame picado grueso, madurado en sótano durante un período mínimo de 21 días. Presenta las siguientes características:

- Aspecto externo: 25 a 40 cm de longitud y 45 a 60 mm de diámetro, embutido en tripa vacuna, de forma recta y con aspecto regular, firme al tacto aunque con cierta elasticidad. El atado típico delimita segmentos de aproximadamente 7 cm y se hace con hilo tipo choricero de 5 hebras. El emplume de color gris claro homogéneo constituye uno de los elementos que hacen a la calidad específica del salame. Este se debe al desarrollo del hongo *Penicillium nalgiovense* que se encuentra en los sótanos de Colonia Caroya en forma espontánea y en altas proporciones.



Secretaría de Gobierno de Agroindustria

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía

Dirección Nacional de Alimentos y bebidas

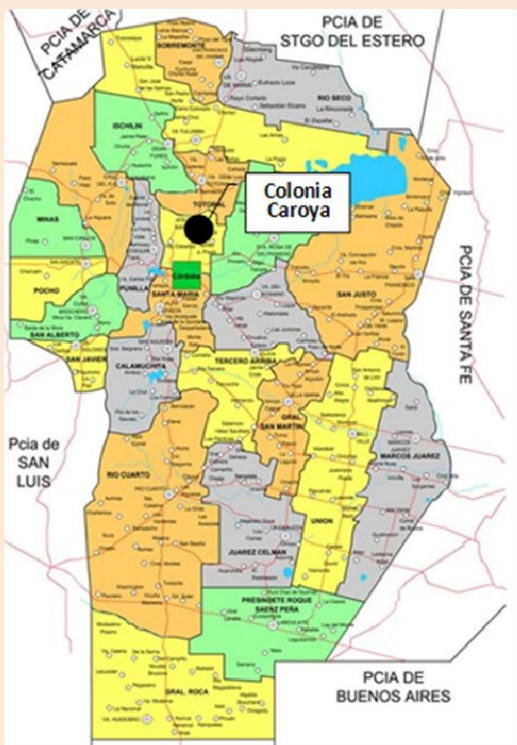


- Superficie de corte: color rojo oscuro, brillante, con dados de tocino de aproximadamente 4 a 6 mm de lado distribuidos de manera uniforme y sin presencia de nervios.
- Olor: es intenso, aromático y remite a los sótanos donde se realiza su maduración.
- Sabor: especiado, con poca sal y levemente picante.

Las materias primas utilizadas comprenden determinados ingredientes cuyas proporciones son definidas en una receta compartida por los elaboradores locales, la cual constituye la base de la tipicidad del producto.

- Carne bovina: se seleccionan cortes magros provenientes de los cuartos traseros y delanteros. Los cortes son prolijados hasta la obtención de pulpa de carne “al rojo”.
- Carne porcina: se seleccionan cortes magros provenientes de los cuartos traseros y delanteros. Los cortes son prolijados y se retira la mayor parte de grasa visible.
- Tocino: grasa proveniente de la zona dorsal del cerdo, de consistencia firme, color blanco rosado. Se prolija a fin de asegurar la ausencia de pelos, cuero.
- Tripa natural de origen vacuno

### Zona geográfica



Comprende el área delimitada por la zona sistematizada de riego en la cual se instalaron inicialmente las culturas friulana y véneta: Colonia Caroya (ubicada a 50 Km al norte de la ciudad de Córdoba) y Colonia Vicente Agüero (al NE de Colonia Caroya). En esta zona donde se elabora tradicionalmente el salame se observa la transmisión de saberes y prácticas asociadas a su producción y su consumo, asimismo se constata la presencia de sótanos. Estos son considerados como una expresión cultural que permitió lograr el salame típico.

Diversos trabajos de investigación señalaron que los factores determinantes para la tipicidad del salame de Colonia Caroya son los humanos, los medioambientales y los



**Secretaría de Gobierno de Agroindustria**  
**Secretaría de Alimentos y Bioeconomía**  
**Dirección Nacional de Alimentos y bebidas**

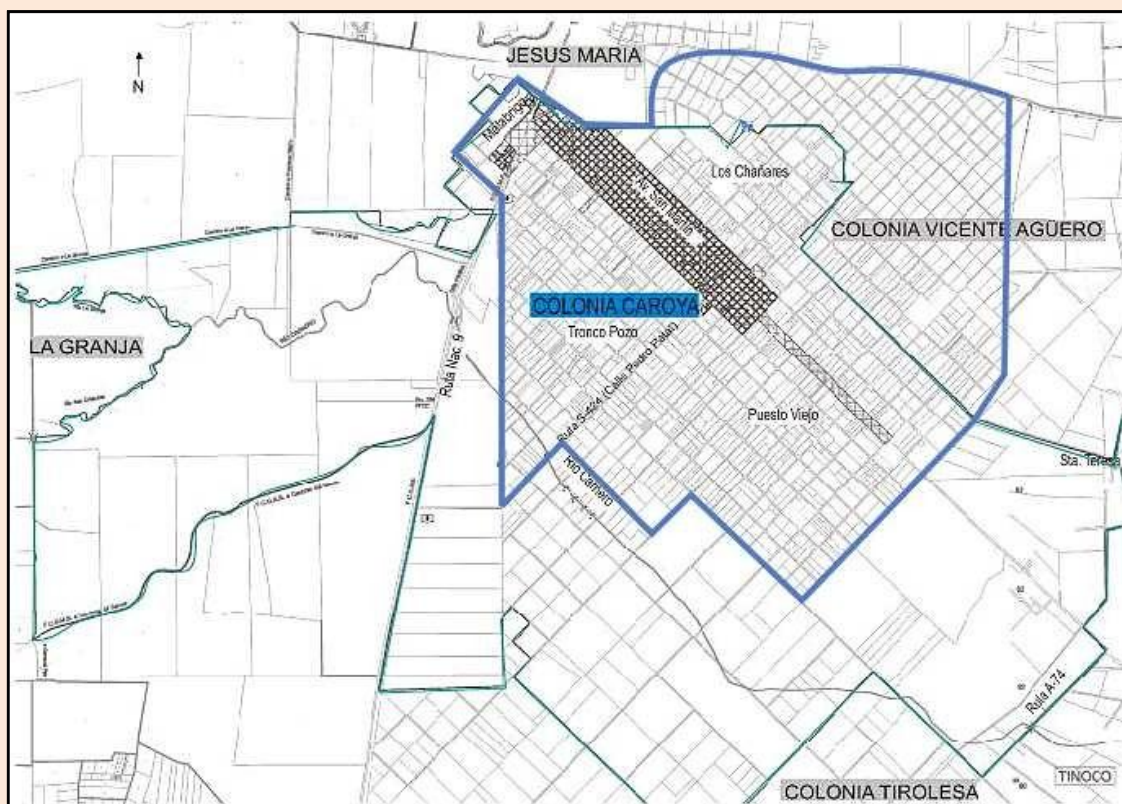


genéticos, relativos a la etapa de elaboración del embutido, de su maduración y de su consumo.

Con el fin de establecer los límites de la Indicación Geográfica, se desarrolló una investigación (Boué E., 2012) basada en la realización de entrevistas semi-estructuradas a pobladores de Colonia Caroya.

La primera pregunta efectuada al entrevistado, fue que señalara en un mapa de la zona, el área en el que se produce el salame típico de Colonia Caroya. El resultado fue que todos los entrevistados señalaron a la zona rural y urbana de Colonia Caroya y de Colonia Vicente Agüero.

Una investigación complementaria (Boué E., 2012) que involucró a elaboradores de salame de Jesús María, Sinsacate y Colonia Tirolesa, corroboró que la mirada externa al territorio es coincidente con la de los locales. Es decir, que se identifica como territorio de origen del salame típico local, al área delimitada por la zona de riego que incluye a Colonia Caroya y Colonia Vicente Agüero.





**Secretaría de Gobierno de Agroindustria**

**Secretaría de Alimentos y Bioeconomía**

**Dirección Nacional de Alimentos y bebidas**



## Vínculo con el territorio

### ➤ Histórico

En 1878 llegaron aproximadamente 60 familias de inmigrantes italianos, procedentes de la Regiones del Friuli-Venezia, Giulia y del Véneto (noreste de Italia). Dada la inexistencia de una infraestructura local mínima, fue la Estancia Jesuítica Caroya la que sirvió como albergue del grupo de colonos hasta que pudieron construir sus primeras viviendas en los lotes que les fueran asignados.

El trabajo denodado de los inmigrantes italianos logró transformar el territorio en pocos años, construyendo un sistema de canales de riego que transformó la fisonomía del lugar y donde se multiplicaron las parcelas cubiertas de sembradíos y frutales. Las condiciones edafo-climáticas facilitaron la implantación de cultivos intensivos y en menor medida extensivos.

Se desarrolló también la cría de aves de corral, de ganado porcino y vacuno. En numerosos casos, parte de los cerdos y vacunos criados se destinaban (y se siguen destinando) a la elaboración familiar de chacinados. Estas elaboraciones incluyen productos que formaron y forman parte de los saberes y prácticas, familiares y sociales, desde la llegada de las primeras familias friulanas y vénetas.

En lo concerniente a la construcción de una calidad específica, se desconocen los detalles del proceso que llevó a que los caroyenses compartieran la definición de “un” salame distinto al que elaboraban en su Italia natal y a su vez diferente al que elaboraron otros inmigrantes italianos llegados a la Argentina. Si bien muchos inmigrantes italianos y españoles, agregaron carne vacuna a la tradicional elaboración de salame en base a carne porcina, la composición de la receta del salame local adquirió una fórmula “única” y las prácticas de elaboración y maduración se orientaron a lograr un perfil sensorial definido y único.

El proceso de difusión de los saberes, responde en una primera etapa, exclusivamente al carácter social de la carneada. En una segunda etapa, durante la segunda mitad del siglo XX y primera década del siglo XXI, esta transmisión se da en el interior de las unidades comerciales.

Un análisis de la evolución histórica del salame típico de Colonia Caroya, nos muestra la existencia de distintas etapas y en cada una de ellas dos tipos de transformaciones: a nivel de la actividad de elaboración y a nivel de las características del salame típico. En una primera etapa las prácticas y saberes propias a la “factura” de chacinados que traían los friulanos en su bagaje cultural, fueron modificándose en un proceso de adaptación al nuevo medio. De hecho, los salames que se elaboraban en el Friuli estaban compuestos exclusivamente por carne de cerdo. La incorporación de carne vacuna se debió a su abundancia y a que en Argentina históricamente fue más barata que la carne porcina.



Secretaría de Gobierno de Agroindustria

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía

Dirección Nacional de Alimentos y bebidas



La segunda etapa se caracteriza por la aparición de la producción comercial de salame. El salame de Colonia Caroya comenzó a ser conocido en la región y más tarde en el país, gracias a los compradores que lo adquirían en ocasión de visitar un familiar en la Colonia o de hacerse enviar salames elaborados por familiares o amigos caroyenses a ciudades cercanas.

En 1976, a causa de una importante pérdida en la producción vitícola surgen varios emprendimientos familiares de producción de salame. A fines de esta década las producciones comerciales se estabilizaron y comenzaron a reconocerse como un sector comercial.

Se pone así de manifiesto un proceso que tuvo lugar a lo largo de décadas: Colonia Caroya es una ciudad fundada por familias del norte de Italia, pero que creció y se desarrolló gracias a la asimilación de personas provenientes de distintos lugares de la Argentina y del mundo. En ese sentido **el pasaje del ámbito doméstico al ámbito público hizo del salame un producto propio de toda la comunidad** y no sólo de las familias de origen friulano. Por otra parte, su creciente proyección en el mercado regional y nacional lo convirtió en el símbolo identitario más visible y conocido de Colonia Caroya.

La participación de las producciones comerciales comienza a superar a la producción local destinada al autoconsumo y al mercado local. Esto tiene implicancias, tanto en los volúmenes producidos, como en el tipo de instalaciones, en las maquinarias empleadas y en las prácticas productivas movilizadas en la elaboración y maduración del salame.

En cuanto a la transmisión de los saberes, este fenómeno ya no se limita a los participantes de las carneadas. En esta etapa, también se transmiten al interior de las unidades de elaboración comercial. En numerosos casos, empleados de empresas elaboradoras encararon su propio proyecto convirtiéndose en nuevos elaboradores. De esa manera, de un total de 15 empresas elaboradoras que existían a principios de la década de 1990, se cuentan en la actualidad cerca de 30.

La diversidad de formas de producir, de instalaciones, de insumos y de prácticas comerciales, han dado origen a una cierta diversidad de productos, ofrecidos actualmente bajo el nombre de salame de Colonia Caroya. Sin embargo, el proceso de reconstrucción de la tipicidad llevó a los elaboradores locales (y en algunas actividades con una participación amplia de la comunidad) a validar sólo algunas de las prácticas de elaboración y de instalaciones, para evitar la pérdida de la tipicidad del producto.

El desafío de preservar al producto típico es un mandato de la población caroyense en su conjunto dado que es reconocido como una parte importante del patrimonio local. En ese sentido, la reputación que adquirió este salame en todo el país, constituye una oportunidad pero también un desafío por preservar la tipicidad del producto.

### ➤ **Natural**

El vínculo entre la producción de salame y el medio natural caroyense se asienta fundamentalmente en que las condiciones climáticas locales facilitaron, tanto el desarrollo de la elaboración del salame como de la microflora fúngica que contribuye a su tipicidad.

Respecto al primer ítem se evidencia que las condiciones climáticas locales facilitaron el desarrollo de la elaboración de salame, gracias a la predominancia de un clima continental, con una estación invernal marcada, caracterizada por temperaturas medias mensuales situadas entre 7 y 10 °C.

Desde la creación de la Colonia, las elaboraciones familiares de chacinados (carneadas) destinadas al autoconsumo, se efectúan a partir de la primera helada hasta finales de invierno. Entre los productos obtenidos en las carneadas, las condiciones locales permitieron la reproducción de la tradición de madurar el salame en sótanos, en épocas en las que todavía no se hablaba de los equipos de climatización. Es decir, el clima continental facilitó el anclaje de la producción de salame en el territorio caroyense.

Otro aspecto relacionado a la producción de salame y en este caso a su tipicidad es la presencia local, inusualmente alta, del hongo *Penicillium nalgiovense*. Este hongo fue identificado como el principal poblador de la superficie de los salames, en su etapa de



maduración en sótano. El desarrollo de esta microflora específica se dio a lo largo de décadas, gracias a las condiciones de humedad y temperatura reinantes en los sótanos de las casas típicas de Caroya (particularmente durante los meses de invierno y principio de la primavera) y a la repetida utilización de ese espacio para madurar los salames.

### ➤ **Humano**

El vínculo humano es el factor determinante para la existencia y la proyección en el tiempo, del salame típico de Colonia Caroya. Como lo definen de Sainte Marie C. y Bérard (2005), la construcción de una Indicación Geográfica implica el pasaje de una calidad heredada a una calidad reconstruida. El factor territorial que asegura la proyección en el tiempo de esa calidad reconstruida son los saberes y prácticas que mantienen los caroyenses.



**Secretaría de Gobierno de Agroindustria**

**Secretaría de Alimentos y Bioeconomía**

**Dirección Nacional de Alimentos y bebidas**



Entre los saberes y prácticas propios a la etapa de elaboración, se destacan el conocimiento de la receta tradicional, los saberes movilizados en la elección de la materia prima, en el embutido, en la gestión del proceso del goteo y sobre todo, en uno de los más complejos e importantes como lo es la gestión del proceso de maduración en sótano. Otro saber determinante en la proyección en el tiempo del salame típico, es el saber degustar.

Gran parte de los elaboradores comerciales, abocados actualmente a esta actividad, declaran haber aprendido a hacer el salame en las carneadas que hacían los nonos (abuelos en italiano) o los padres. Otros, aprendieron a fabricar y a madurar el salame en empresas elaboradoras y en algunos casos con maestros criollos. Esta distribución de saberes en habitantes de diversas colectividades constituye un indicador de un proceso de localización de los mismos y por ende del producto.

En las carneadas familiares y luego en su proyección al ámbito comercial, existen reglas sociales para la distribución de las tareas. Esto implica que, por un lado, existen diferencias entre el tipo de saberes de los que son depositarios hombres y mujeres. Por otro lado, al interior de la población de cada sexo, y especialmente entre los hombres, la distribución de tareas también conoce un cierto grado de especialización.

Encontramos, por un lado, al responsable de supervisar todo el proceso, que es quien le da un toque personal al producto. Dado que culturalmente ésta es una tarea de hombres, en la mayor parte de los casos es el jefe de familia o el dueño de la empresa elaboradora quien se encarga de la supervisión general de la producción, asegurando que cada tarea se cumpla como está previsto. Es él quien conoce la receta y se encarga de calcular la proporción de cada tipo de carne (porcina y vacuna), la cantidad de tocino, y la composición y cantidades de especias.

La supervisión y gestión del proceso, implica también la gestión de la humedad y temperatura ambiente, tanto en la etapa de goteo (en sala especial), como el secado y la maduración (en sótano). Los indicadores empíricos que utilizan los elaboradores en estas etapas son predominantemente la observación visual del salame, el tacto y el olfato.

En las primeras horas de la etapa de goteo, se observa que el salame “de vuelta” correctamente. Es decir que, gracias a un adecuado descenso del pH, el color del salame vire a tonalidades más oscuras. En los primeros días del goteo se observa también la aparición de las primeras colonias de hongos (mufa). En la gestión de la atmósfera que rodea al salame en la etapa de goteo, se pone especial atención en la velocidad de secado. Para asegurar una adecuada pérdida de humedad, algunos elaboradores hacen funcionar, por intervalos, un ventilador que renueva el aire que rodea a los salames.

Una vez en el sótano, el desafío es gestionar la temperatura y humedad ambiente para asegurar una maduración adecuada del salame. La convivencia de prácticas tradicionales con otras aportadas por la modernidad implica la presencia de una cierta diversidad de prácticas.





**Secretaría de Gobierno de Agroindustria**

**Secretaría de Alimentos y Bioeconomía**

**Dirección Nacional de Alimentos y bebidas**



En las elaboraciones de autoconsumo generalmente la producción se limita a los meses de invierno y el sótano no posee sistema de climatización. En este caso, las prácticas heredadas de los nonos implican la apertura y cierre de la ventanita del sótano, en función de las condiciones internas a modificar y de las condiciones externas de humedad y temperatura. Y ante excesos de humedad se pueden colocar brasas bien encendidas y que no hagan humo (para evitar que el salame se impregne de ese aroma). Ante un ambiente muy seco, se colocan en el piso del sótano bolsas de arpillera, mojadas.

Uno de los indicadores privilegiados para determinar el exceso o falta de humedad, es la observación de la superficie del salame: el color y estado de los hongos y la humedad percibida al tacto. Un método para asegurarse la correcta evolución de la masa de los salames, en la etapa de maduración, es abrir uno de ellos y efectuar una evaluación visual en una primera instancia y luego de los aromas. En las etapas más avanzadas de la maduración se complementa con la degustación.

Finalmente, la etapa de maduración culmina cuando se considera que el salame está apto para consumo. En ese sentido, la estimación del estado de maduración adecuado es efectuada por el elaborador (y en la compra por el consumidor) a través del tacto, evaluando el grado de resistencia que ofrece el salame a la presión ejercida con el dedo pulgar. Cuanta mayor resistencia opone la masa del salame, se entiende que más maduro está el mismo. En función de los distintos gustos, respecto a la maduración del salame, se genera una escala empírica que permite al experto determinar si se encuentra o no en el punto adecuado.

El saber que denota una mayor distribución local es el saber degustar. Este ha actuado durante décadas como orientador de las calidades producidas. A nivel del elaborador, es esencial poder reconocer al producto típico y el poder detectar deficiencias en la calidad y referirlas a los factores que la determinan para poder corregirlas. A nivel del consumidor, la aceptación de determinadas características y el descarte de otras actúan como orientador de las calidades producidas. Este factor es determinante para la preservación de la tipicidad de los salames elaborados en Colonia Caroya (Champredonde M., Muchnik J., 2010).

Más allá del saber evaluar el perfil sensorial del salame, en Colonia Caroya el saber degustar implica prácticas de corte y de consumo. Las prácticas asociadas a la degustación del salame comprenden el cortar las fetas delgadas y con un ángulo de inclinación de 45° a 60°, en sentido longitudinal. Resultan de este corte fetas con forma oval de un largo aproximado de 6 a 10 cm. Este tipo de corte permite evaluar mejor las características del salame, tales como distribución y tamaño de los dados de tocino, las tonalidades de los colores en los diversos círculos concéntricos que se forman en una buena maduración, el brillo, la presencia/ausencia de nervios y el grado de liga.

Al momento de ser consumido, cuando se toma la primer feta, el salame es evaluado en forma minuciosa. En primera instancia visualmente, y luego se evalúan los aromas y finalmente al



Secretaría de Gobierno de Agroindustria

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía

Dirección Nacional de Alimentos y bebidas



paladar. Las siguientes fetas son ingeridas en forma alterna, acompañadas unas veces de pan otras de un queso de masa semi-dura y otras solas.

A los fines de acompañar el consumo de salame, en Colonia Caroya las panaderías elaboran un pan con formato y consistencia especial. Es decir, **los caroyenses generaron otro producto específico, como lo es el pan tipo casero, destinado a acompañar el consumo del salame local, tradición que continúa hasta nuestros días**. La bebida que acompaña habitualmente el salame, es el vino tinto. En verano, éste suele ser diluido con soda. Es habitual también que el consumo de salame a media mañana sea acompañado por Gancia o Cinzano.

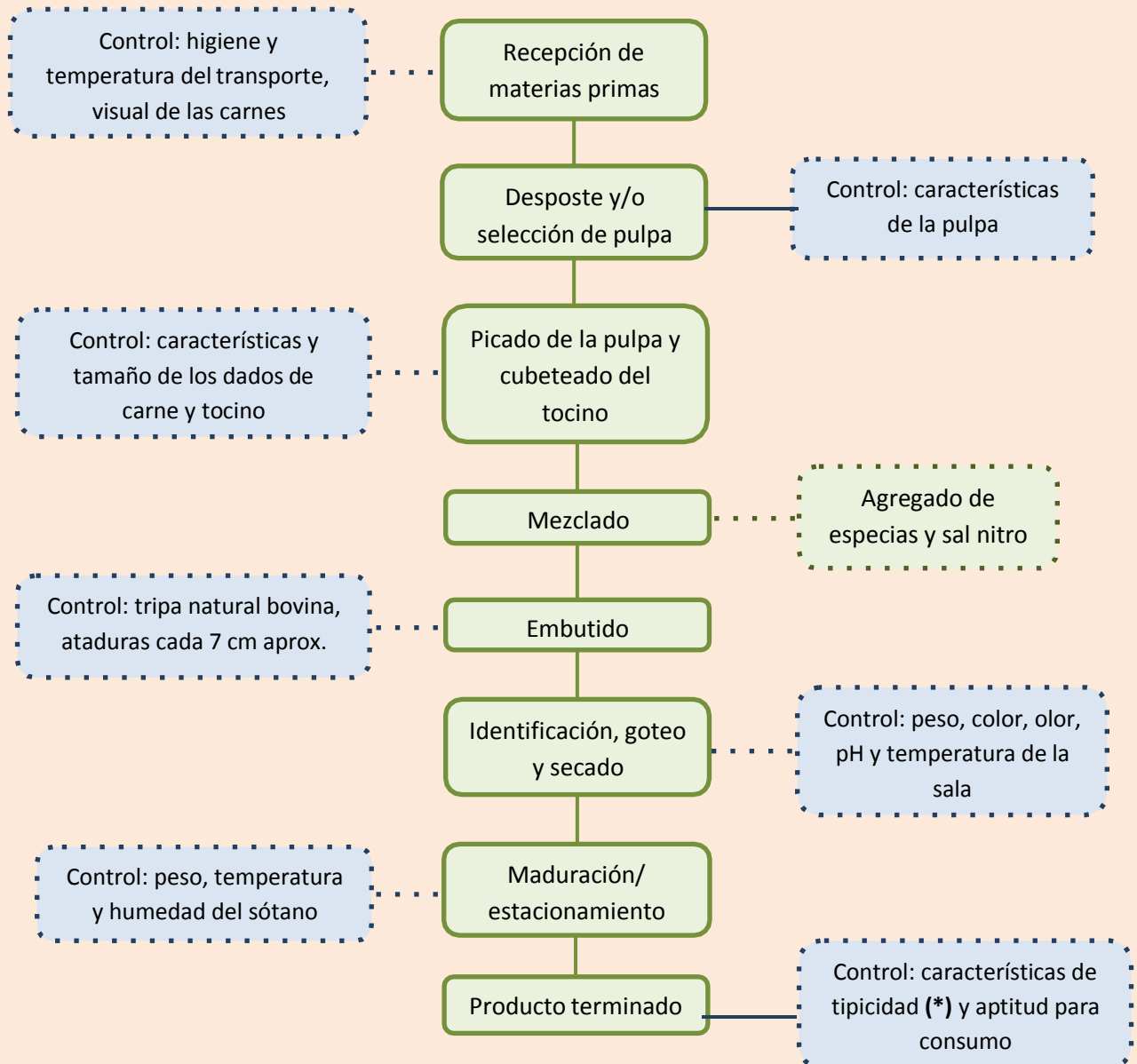
#### Método de obtención del producto

La primera etapa del proceso de elaboración consiste en la recepción de las materias primas, en el control de las condiciones de higiene y de refrigeración del vehículo que las transporta; en la inspección visual e identificación de estas y de los demás ingredientes necesarios para la elaboración del Salame Típico de Colonia Caroya. Asimismo, se da inicio en esta etapa a la trazabilidad que tiene como unidad al lote de salame y que culmina con la obtención del producto madurado en sótano luego de 21 días.

Para facilitar el seguimiento del proceso productivo se expone un diagrama de flujo que sirve a la vez de síntesis y de guía para el desarrollo de dicho proceso.



Secretaría de Gobierno de Agroindustria  
Secretaría de Alimentos y Bioeconomía  
Dirección Nacional de Alimentos y bebidas





Secretaría de Gobierno de Agroindustria

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía

Dirección Nacional de Alimentos y bebidas



**(\*) El panel entrenado de la IG controla las siguientes características de tipicidad del producto:**

- a) Aspecto visual al corte: superficie de corte brillante. Presencia de dados de tocino de aproximadamente 0,5 cm (entre 0,4 y 0,6) de lado distribuidos de manera uniforme. Color rojo oscuro sin presencia de nervios
- b) Olor: intenso, aromático y característico que recuerda a los sótanos de maduración.
- c) Sabor: típico, especiado, con poca sal y levemente picante.
- d) Presencia de mufa típica color blanco-grisácea,

Debe verificarse su aptitud para consumo, la que estará indicada por:

- a) La merma del 30% de su peso húmedo,
- b) La ausencia de olores y sabores extraños/distintos a los típicos del salame especificados.
- c) Análisis microbiológicos y físico-químicos aptos.

## Rótulo

El rotulado estará a cargo de cada elaborador de salame y deberá ser acorde a lo estipulado en el Código Alimentario Argentino.

El Salame Típico de Colonia Caroya es identificado mediante un logotipo que acompaña a la marca comercial de cada elaborador y al logotipo Oficial de Indicación Geográfica Argentina. Las dos identificaciones podrán incluirse en un mismo rótulo o podrán utilizarse etiquetas separadas u obleas para identificar los salames con Indicación Geográfica.

