

Ese Rico Salame Argentino, un poco de historia.

La historia del salame de Chajarí tiene su inicio en la década del 1870, en un paraje al que originalmente se lo conoció con el nombre de «Villa Libertad» -hoy Chajarí- donde colonos italianos provenientes de regiones como Veneto, Lombardía, Trentino, Liguria, Emilia Romagna y en años siguientes del Friuli, dieron origen a una colonia en las costas del río Uruguay, al Norte de la Provincia.

Un poco motivados por las leyes de la época pero en gran parte por su propia cultura de origen, las familias que se establecieron se dedicaron a la agricultura de excedentes pero además aplicaron sus bastos conocimientos en la industrialización de los alimentos de autoconsumo.

La conservación de las verduras, leches y carnes constituye un bagaje cultural italiano mundialmente reconocido y este grupo proveniente de lugares donde los largos y rigurosos inviernos condicionan la vida a la reserva de los alimentos, no fue la excepción.

A pesar de la diversidad que significa para los Italianos la suma de orígenes, para Argentina este asentamiento resultó una colonia de gran homogeneidad, cuya integración cultivó el conocimiento Italiano que finalmente adoptó un único perfil que hoy le imprime características propias a sus productos.

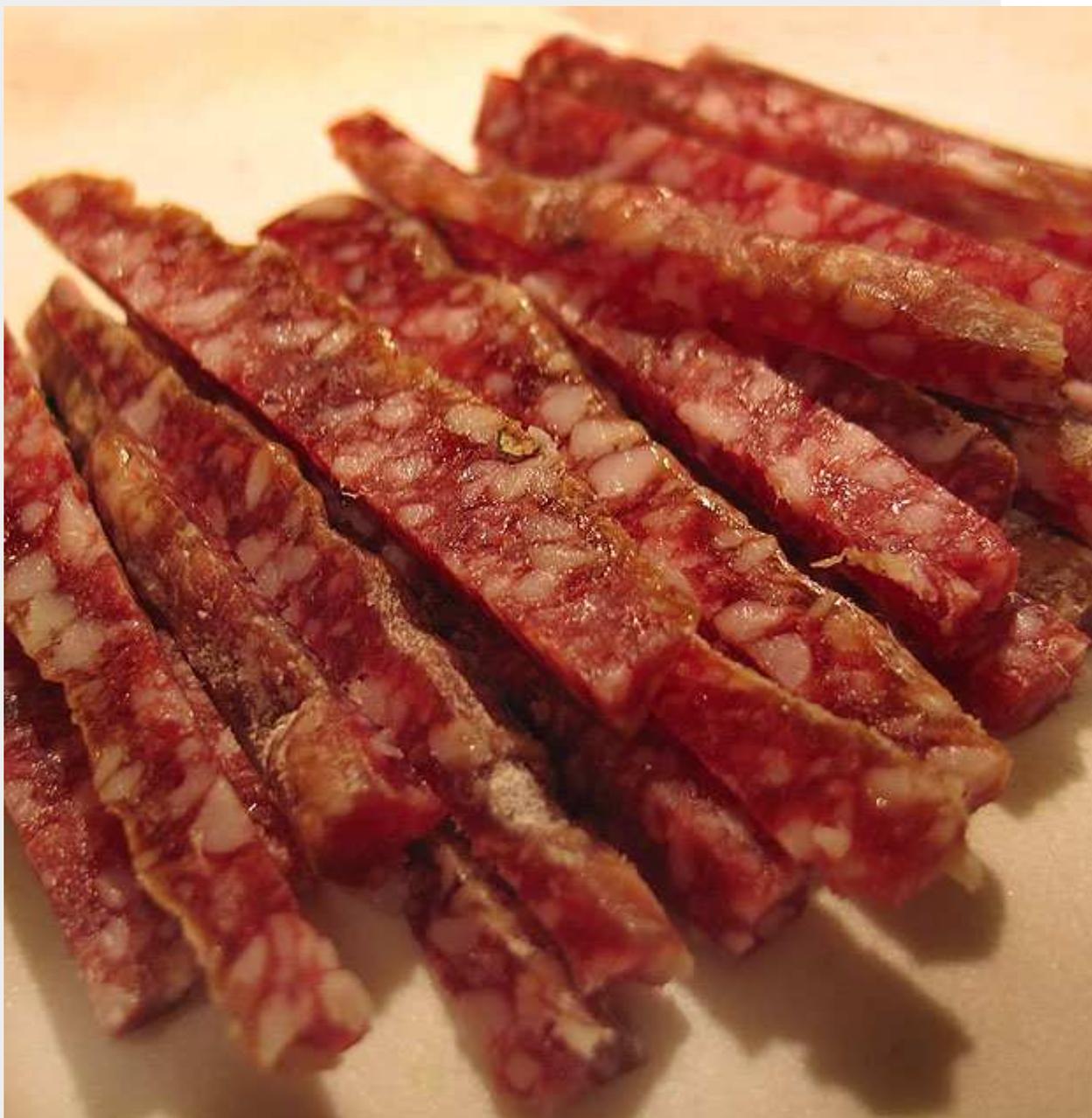
De los conocimientos traídos a Chajarí, los chacinados de cerdos y bovinos han sido quizás de las tecnologías de conservación más reconocidas y dentro de ellos el salame ha sido su máxima expresión.

El salame, por ser un alimento carneo crudo, está más expuesto que los cocinados a toda clase de organismos que producen fermentaciones indeseables, que pueden poner en riesgo la salud y aunque no sean peligrosos desmerecen su calidad. Para que en salame sea bueno a la madurez, se ha debido de mantener un delicado equilibrio en la sanidad, la higiene, las técnicas de elaboración y de maduración, lo que requiere de habilidades que son fáciles de adquirir. La comunidad de CHAJARÍ a dado señales claras de poseer esta combinación de habilidades, logrando mantener el conocimiento ancestral, y construyendo a lo largo de décadas la innegable fama de un producto, que ya es ampliamente conocido como «El Salame de Chajarí».

En la actualidad la producción de autoconsumo es muy relevante, ya que según estimaciones de idóneos locales en la zona de influencia de Chajarí hay centenares de familias que hacen salames, en tanto la mayor parte del producto que abastece el mercado es elaborado por un grupo de micro industrias.

La preservación de la identidad del producto de origen familiar, como el proveniente, de las industrias se basa en el conocimiento unificado de los grandes

parámetros, mientras que cada familia conserva características propias en las recetas y en la presentación del producto que lo hacen distinto «en algo» al conjunto.



Denominación de origen



Hoy las empresas fabrican de acuerdo a una receta en común, lo que identifica al producto en los lugares de consumo. Por otra parte, se trabaja en el logro de una denominación de origen, lo que no resulta sencillo de obtener, pero en eso fijan sus objetivos los productores apoyados por el gobierno provincial.

Sabido es que los consumidores actuales son mucho más exigentes; hoy las pequeñas variaciones internas o externas toman una importancia que otros años tenían y suelen ser juzgadas muy duramente, lo que en definitiva es malo para el negocio.

A 130 años de iniciada la colonización de la ciudad, este grupo atraviesa una nueva frontera, la de llevar a uno de sus productos más prestigiosos hacia un estándar comercial de alta competitividad, que ofrecerá a la comunidad otro vector donde sustentar su economía.

En estos días el objetivo fundamental es aprovechar la fama del salame de Chajarí, para hacer negocios rentables que sustituyan actividades económicas que están en retroceso.

Este desafío es respaldado por un programa de la Dirección de Productos Regionales y Denominaciones de Origen, en concordancia con la Dirección de Ganadería de la Provincia ambas perteneciente a la Secretaría de la Producción.

Desde hace mucho tiempo el salame de Chajarí logró una ubicación preponderante

en la preferencia de la gente. Incluso, es común hallar en la provincia y fuera de ella, negocios con carteles que manifiestan que venden salames provenientes de esta ciudad.

Todo eso se logró sin inversión publicitaria; solamente con la calidad del producto que, vale decir, no siempre era homogénea pero, a pesar de ello, se transformó en una indiscutible prestigiosa marca.



[http://www.taringa.net/posts/recetas-y-cocina/2833727/Ese-Rico-Salame-Argentino -un-poco-de-historia.html](http://www.taringa.net/posts/recetas-y-cocina/2833727/Ese-Rico-Salame-Argentino-un-poco-de-historia.html)