



Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Dirección Nacional de Transformación y
Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales



DO SALAME DE TANDIL



El Salame de Tandil es un producto singular que forjó su historia y su anclaje cultural a lo largo de varias generaciones, convirtiéndose en sinónimo de la región, expandiendo su reputación más allá de las fronteras del propio territorio, de tal manera que aún hoy permanece inserto en el imaginario colectivo como un referente de dicha zona.

Este producto emblemático ha construido su identidad a lo largo de más de un siglo de existencia. Múltiples factores, naturales y humanos, integrados en una región particular han conferido a esta producción regional su fisonomía característica. Representa la historia de inmigrantes, que se enraizaron de una manera muy particular en el seno mismo de las familias pioneras de esta actividad en la región, y que supieron combinar los saberes inscriptos en antiguas recetas propias, con los excelentes recursos naturales y el clima propicio que les ofrecía la nueva tierra.

Así, este salame es el resultado de un proceso que armoniza condiciones ambientales favorables propias de la zona de Tandil, la disponibilidad de materias primas en cantidad y calidad suficiente, el dominio de técnicas de elaboración artesanales y el legado de una receta singular, cuidadosamente resguardada por hombres apasionados por sus oficios. Todo ello ligado por un sabio proceso de transmisión familiar que aseguró la supervivencia de los secretos asociados al producto, para que se mantuviera presente de una generación a la siguiente.

Descripción del producto y origen de las materias primas

El “**Salame de Tandil**” se obtiene a partir de una cuidadosa selección de tres tipos de materias primas fundamentales, que se ajustan a los requisitos del Código Alimentario Argentino.



Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Dirección Nacional de Transformación y
Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales



CARACTERES ORGANOLEPTICOS	CARNE VACUNA	CARNE DE CERDO	TOCINO
COLOR	Rojo intenso. Sin tonalidades verdosas o amarronadas.	Rojo intenso, típico de la carne fresca, y la grasa debe estar blanca.	Blanco, marfil
OLOR	Sin olores desagradables (olor a carne fresca).		—
SUPERFICIE	Nunca pegajosa.		—
OTROS	Sin coágulos, carne oxidada o manchada, ganglios o glándulas, sebo o grasas flojas, tinta, cartílagos, huesos, tendones y telas de tejido conectivo.		Sin pelos, cuero, ganglios o glándulas, infiltraciones sanguíneas y hematomas. Debe provenir de la zona dorsal Consistencia firme.

Las materias primas utilizadas en la elaboración del Salame de Tandil, provienen de cerdos y vacunos criados en establecimientos localizados únicamente dentro del territorio definido para la D.O., respetando de esta manera las tradiciones de elaboración heredadas de los pioneros.

En cuanto a las **características físicas** más importantes que identifican al Salame de Tandil se destacan los siguientes:

- ✓ **Forma:** cilíndrico irregular de contorno redondeado con una superficie rugosa suave y bien adherida a la masa.
- ✓ **Diámetro:** uniforme, comprendido entre 38 a 45 mm.
- ✓ **Longitud:** entre 15 y 25 cm.
- ✓ **Peso:** comprendido en un rango de 170 y 250 gramos.
- ✓ **Emplume característico:** de color blanco, propio de los tipos de hongos y lavaduras que se desarrollan durante las fases de secado y maduración.

En forma adicional la caracterización sensorial es la que contribuye a definir con mayor precisión las cualidades del Salame de Tandil, y en consecuencia la principal fuente de origen de las características distintivas del producto.

- **La consistencia** es firme a la presión manual, levemente elástico sin ser ni blando ni excesivamente duro y uniforme a lo largo de todo el producto.



Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Dirección Nacional de Transformación y
Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales



- Externamente es de **color bordeaux claro** característico de la mezcla de carnes de cerdo y vacunas maduras.
- El **tipo de picado** es grueso, con trozos de tocino cubeteados de manera uniforme y típica, con una excelente cohesión entre carnes y tocino.
- En cuanto a su **sabor** es característico de carnes maduras, con notas especiales propias de las especias utilizadas, con importante equilibrio en todas sus sensaciones.
- Posee un **aroma** a carne madurada especiada, con notas de aromas lácteos y otros leves de pan en proceso leudado sumado a los olores aportados por la mezcla de diferentes tipos de especias, logrando un aroma equilibrado, suave y diferencial.

El conjunto armónico de las características señaladas, y su cuidadosa preservación en el tiempo, dio como resultado un reconocimiento distinguido por parte de los consumidores, quienes atribuyen al Salame de Tandil cualidades diferenciales frente a otros productos similares que se evidencian en varios aspectos:

- ✓ **Flavor y Aspecto diferentes:** El sabor y aroma del salame de Tandil ha sido desde el origen mismo de la actividad en la región, el elemento diferenciador por excelencia y el principal forjador del prestigio que este producto alcanzó a nivel nacional.
- ✓ **Fuerte arraigo a la región de origen:** Existe una asociación inequívoca, directa y casi inmediata entre la región Tandil y los salames. Esta clara identificación entre producto y región, y su persistencia a lo largo del tiempo, contribuyó a la conformación del reconocimiento o reputación actual del producto; así lo reconocen productores, elaboradores y consumidores locales e incluso visitantes de otras regiones del país o del mundo.

Zona geográfica

La zona de producción-elaboración está fuertemente vinculada a la dinámica propia de la región, que conforma el sistema serrano de Tandilia.

Los límites están definidos por:

- Las características climáticas determinadas por la presencia de “inviernos largos” y niveles de humedad relativa promedio anual entre 75 y 77%, sin déficit hídrico y con algunos rasgos de mayor continentalidad que el resto de la zona agroecológica a la que pertenece.
- La existencia de un sistema productivo mixto, con la presencia de ganado bovino de ciclo completo dentro del área, que cierra con pasturas naturales y forrajes agronómicos complementarios.



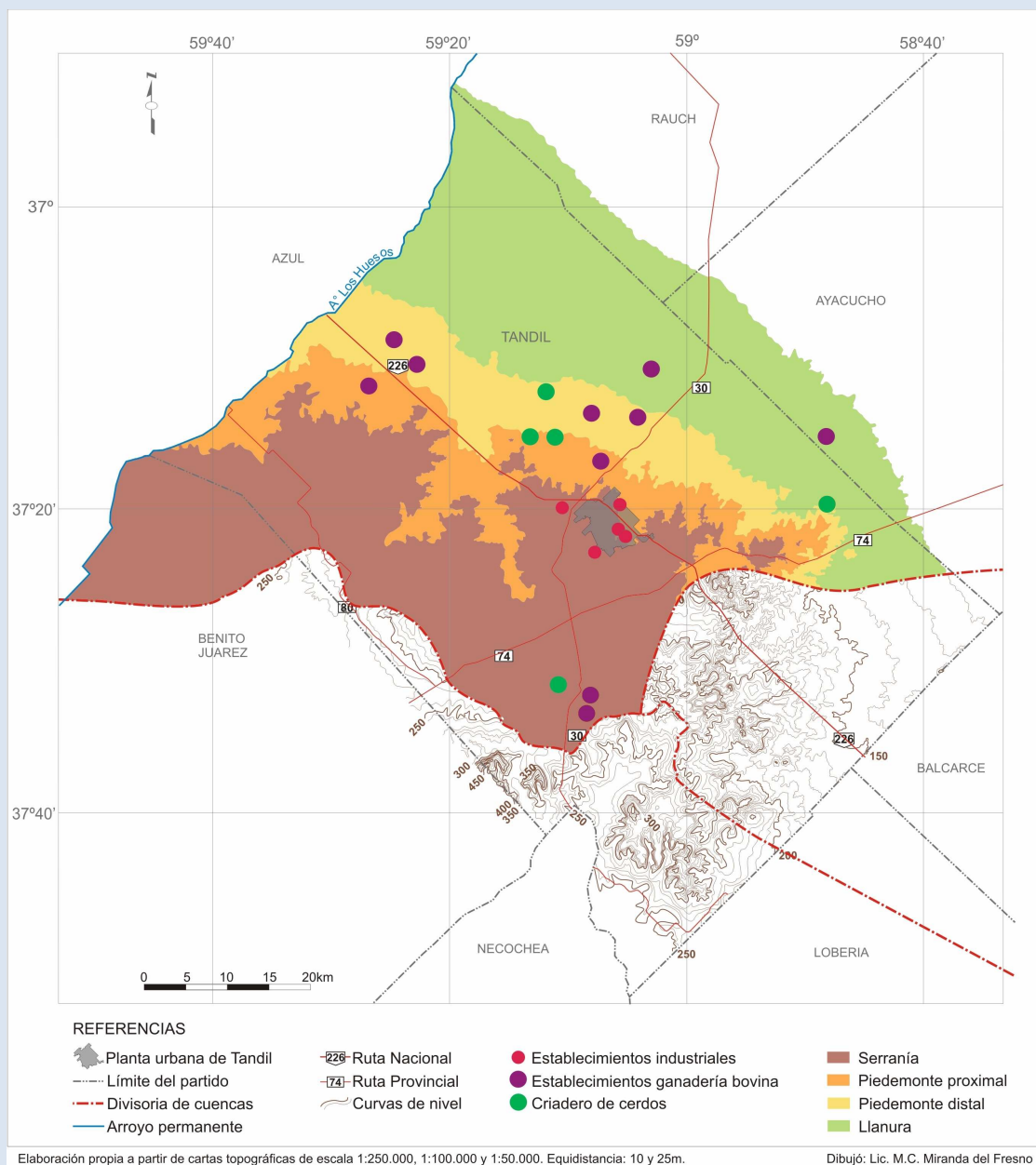
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Dirección Nacional de Transformación y
Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales



- Las comunidades de pastizal dominadas por herbáceas más ampliamente representadas en las sierras, son los “flechillares”, que presentan especies de gramíneas nativas de alto valor forrajero.
- La evolución histórica y el proceso de radicación industrial que ha desarrollado en la ciudad de Tandil un perfil productivo asociado al salame, que lo caracteriza y diferencia.

De esta manera queda definida un área particular que combina elementos urbanos y rurales, sierras con piedemontes y pequeñas llanuras, y configura un tejido socio-productivo particular y complejo, que comprende dentro de sus límites tanto a la producción de las materias primas del salame tandilero (cerdos y bovinos), como al propio proceso de fabricación del producto.



Vínculo con el territorio

➤ Histórico

El vínculo histórico entre el área de la DO, el producto y el sistema productivo del salame tiene sus inicios aproximadamente hace un siglo atrás. La tradición de la elaboración de embutidos



Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Dirección Nacional de Transformación y
Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales



surge en Tandil de la mano de la corriente inmigratoria proveniente de las regiones de Italia mayoritariamente, y de España, que entre fines del siglo XIX y principios del siglo XX arribaron masivamente al actual partido de Tandil. El inicio de la actividad que haría famosos a los salames tandileros tiene, en esta región, una impronta muy particular, asociada al asentamiento de pequeños establecimientos elaboradores urbanos. Existen referencias en documentos y guías locales “de la década del ‘80, del siglo XIX”, acerca de la existencia de algunas carnicerías y charcuterías ya famosas en el lugar. Desde las familias de los Anglada, Borgonovo, Cagnoli, Ortega, Menéndez y Testa, se construyeron los cimientos de una marca que distinga a los salames elaborados en Tandil y que los “más nuevos” en esta industria, como las familias Panighetti, Echezarreta, Etchechoury, han tomado como desafío para continuar. En síntesis, más de 100 años de vínculo entre actividad y región, escritos siempre por la mano de la actividad elaboradora, desde las pequeñas carnicerías o charcuterías de índole familiar de principios de siglo XX, algunas de las cuales aún están presentes, a las modernas fábricas de chacinados actuales, que a pesar de sus diferencias comparten con aquellas la impronta de la dirección familiar y el respeto por el tradicional producto.

➤ **Natural**

La geografía y el clima de la región caracterizada principalmente por la presencia de un cordón serrano que atraviesa la llanura pampeana, habrían jugado un papel trascendental en la definición del lugar de asentamiento de los pioneros de la actividad y en las condiciones naturales que hallaron para comenzar a desarrollar esta actividad.

La participación del medio ambiente particular de Tandil en el proceso de elaboración del salame de Tandil se ha mantenido vigente a lo largo del tiempo, y se vale de esta interacción para adquirir sus cualidades características. Tanto en las épocas de las carneadas donde se congelaban las carnes con la sola ayuda de las bajas temperaturas de los largos inviernos de la zona, como en la actualidad donde el producto aún depende de la temperatura, humedad relativa y la pureza del aire para lograr su secado y maduración justos, el vínculo entorno-proceso se halla presente. De esta relación surgen principalmente los hongos y levaduras característicos, la calidad de las carnes y tocinos y el color singular que contribuyen a definir el sabor y aroma típicos del producto.

Según consta en diversos documentos históricos, la historia ganadera de la región tiene como origen primitivo una zona de encierro de los animales del sudeste de la Provincia de Bs As, siendo el sistema serrano de Tandil una zona donde se juntaba hacienda obtenida de los malones. Tanto es así, que el área que ocupa actualmente el partido de Tandil, presenta muestras de uso ganadero que se evidencian con la presencia de los “corrales de piedra” o también denominados “corrales de indios”.



Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Dirección Nacional de Transformación y
Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales



En síntesis la singularidad del espacio geográfico de producción del salame se encuentra fuertemente ligada a variables naturales relacionadas a la utilización, calidad y disponibilidad del recurso hídrico; el desarrollo de suelos propicios para actividades agropecuarias; el valor forrajero de la vegetación tanto natural como cultivada; y variables socioeconómicas, dado que permite fuertes lazos de integración de la cadena productiva en un espacio relativamente concentrado. De este modo se retroalimenta un circuito donde la calidad del producto y la calidad de los recursos que lo generan están íntimamente relacionados.

➤ *Humano*

Las recetas acuñadas por los inmigrantes europeos fueron las que iniciaron la actividad en la región, y el proceso de adaptación a las que fueron sometidas de manera obligatoria para integrarse a los factores naturales propios de la nueva tierra. De este amalgamamiento de prácticas con fuertes arraigos culturales y de la realidad predominante en sus nuevos asentamientos, fue tomando forma un producto cuya receta adquirió características propias y que de a poco se convirtió en referencia del área. Inmigrantes de origen italiano y español confluyeron dentro de una misma familia de elaboradores, entremezclando saberes y sabores dentro de un tipo de producto, originando una receta que combina especias características de los dos pueblos europeos. Dicha formulación se difundió a partir de intercambios de productos entre familiares y amigos de los pioneros de la actividad, práctica que se conservó en el tiempo y que aún respetan los productores actuales.

Ya sea bajo el formato de carnicerías, charcuterías o pequeñas fábricas, la producción de salames de Tandil involucró siempre una **labor familiar**. Esto permitió el desarrollo de un mecanismo clave para la continuidad de la fabricación del salame: la transferencia del arte de la elaboración y de valores relacionados al **respeto a la tradición y oficio de sus mayores**, a través de distintas generaciones.

Otro aspecto de singular importancia en la conformación de la tipicidad del producto, fue sin duda la **vocación que tuvieron los habitantes originales de la región para integrar distintos saberes u oficios**, y la relación campo-ciudad. Desde las primitivas épocas de las carneadas, se registran casos de familias que criaban ganado porcino o bovino en sus propios campos cerca de la ciudad, realizaban los cultivos necesarios para asegurar la base de alimentación de sus animales, y abrían una carnicería o charcutería en la ciudad donde vender los cortes y facturas obtenidos. Así como alguna vez este fue el caso de la familia Cagnoli o Testa, en la actualidad constituye la realidad diaria de las familias Menéndez, Echezarreta y Etchechoury, quienes deben esforzarse por lograr un equilibrio entre cada una de las actividades productivas.



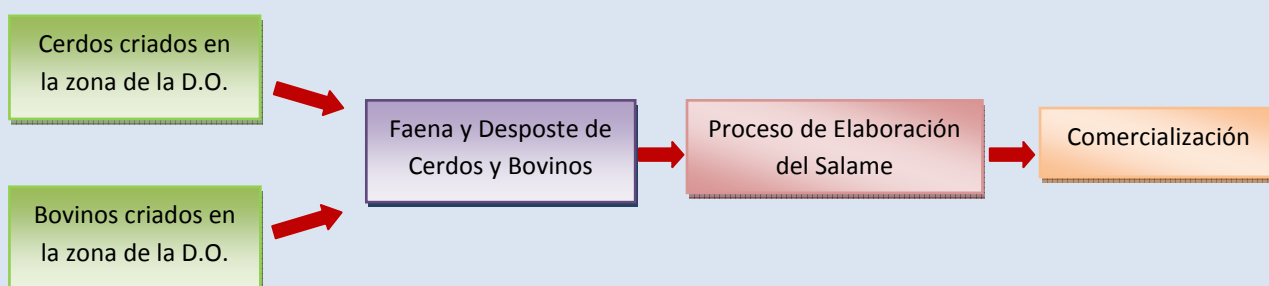
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Dirección Nacional de Transformación y
Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales



Método de obtención del producto

El proceso de obtención del salame de Tandil se inicia con la producción de materias primas seleccionadas (porcinos y bovinos) con origen en la zona delimitada, y culmina con la obtención del producto final en las fábricas también ubicadas dentro del área mencionada.



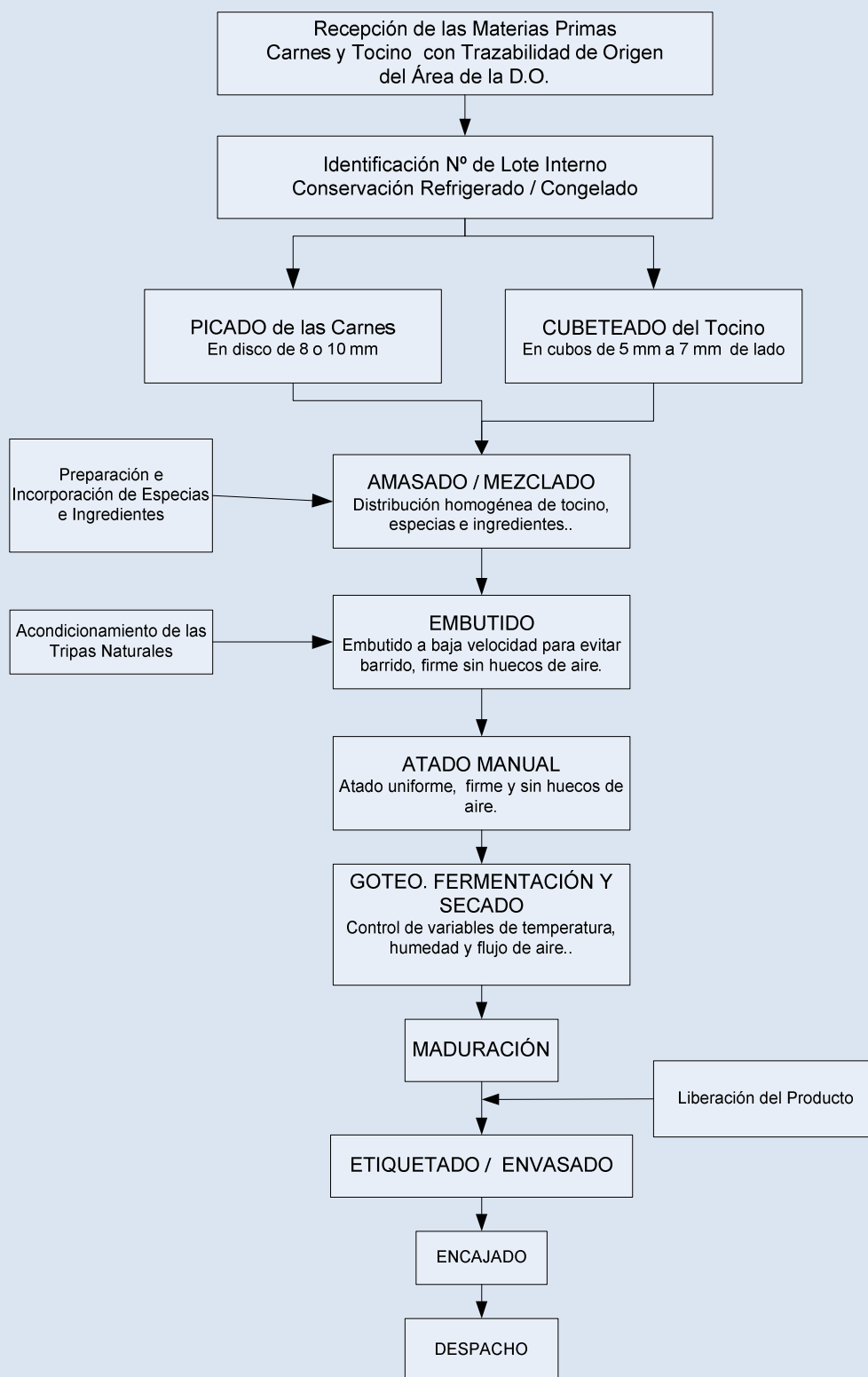
Sin duda una de las claves para obtener el típico Salame de Tandil se encuentra en el dominio del proceso de elaboración, cuyos principios básicos continúan siendo de naturaleza artesanal.

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 Agricultura, Ganadería y Pesca

Dirección Nacional de Transformación y
Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales





Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Dirección Nacional de Transformación y
Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales



Rótulo

El emblema del Consejo del Salame de Tandil proyecta una imagen tradicional y los elementos más destacados son la palabra TANDIL, la sigla DOT y la Piedra Movediza.



El marbete se coloca separado del rótulo del producto y distingue claramente el emblema del Consejo del Salame de Tandil. Al dorso del marbete, como medida preventiva se advierte al consumidor que ha adquirido el producto que verifique la presencia de la estampilla adherida al producto con su número de lote respectivo.





Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Dirección Nacional de Transformación y
Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales



Finalmente la Estampilla, se coloca sobre el rótulo del producto, y distingue el nº de lote de producto. Este nº permite realizar el seguimiento y la verificación a lo largo de toda la cadena de producción.

