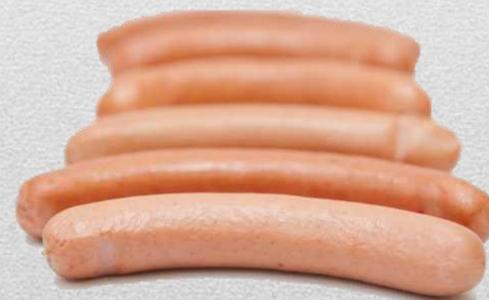


Gli Insaccati e i prodotti di salumeria

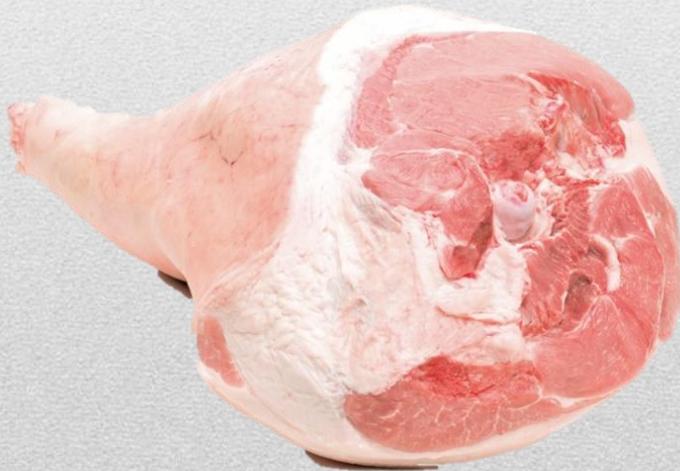
I SALUMI COTTI

Corso per aspiranti assaggiatori
1° modulo 4° lezione



I SALUMI COTTI

- il termine SALUME deriva da SALUMEM (insieme di cose salate)
- E' quindi un prodotto **carneo salato** cotto o crudo



Classificazione dei salumi

SALUMI A PEZZO ANATOMICO INTERO	SALUMI PREPARATI CON CARNE TRITA
Pezzi interi	Impasti
Stagionati	Freschi o stagionati
Crudi o cotti	Crudi o Cotti
Non necessitano di involucri	Necessitano di involucri

I SALUMI COTTI

CLASSIFICAZIONE DEI SALUMI

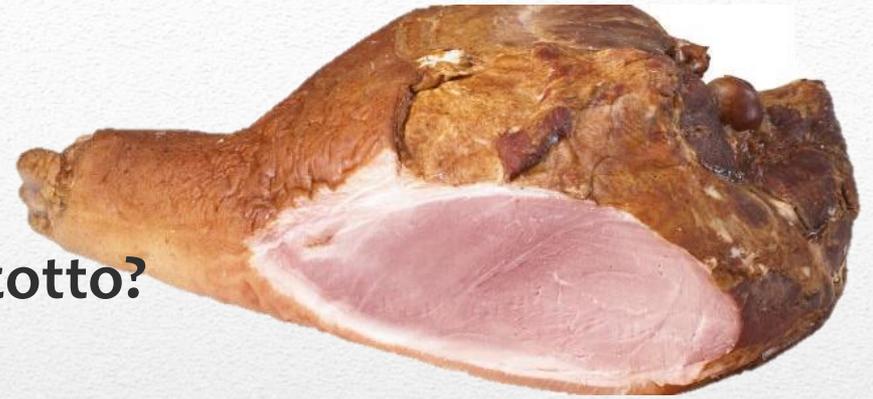
PRODOTTI CARNEI SALATI	A PEZZO ANATOMICO INTERO	CRUDI		AFFUMICATI	Speck, Pancetta affumicata
				NON AFFUMICATI	Prosciutto crudo, Culatello, Pancetta, Bresaola, coppa, lardo
		COTTI		AFFUMICATI	Prosciutto cotto alla brace, Prosciutto cotto affumicato, speck cotto
				NON AFFUMICATI	Prosciutto cotto, spalla cotta, arista, lombata, arrosto
	CARNE TRITA	CRUDI	FERMENTATI	AFFUMICATI	Salame ungherese, Salame Napoli
				NON AFFUMICATI	Salame Milano, Salame Varzi, Salame Felino
		COTTI	NON FERMENTATI	NON AFFUMICATI	Salsiccia fresca, cotechini, zamponi
			AFFUMICATI	Wurstel	
			NON AFFUMICATI	Mortadella, Salame cotto	

PROSCIUTTO COTTO



PROSCIUTTO COTTO

Storia



Quanti anni ha il prosciutto cotto?

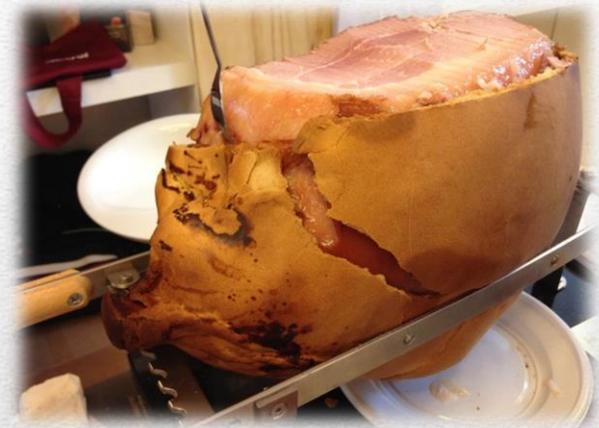
- Circa 2000
- Apicio, il gastronomo di Augusto ha inserito la sua ricetta tra quelle più prelibate
- Cade l'impero romano e la ricetta scompare
- 1000 anni dopo circa, nel Rinascimento ricompare sulle tavole dei nobili
- Nel 1400 viene nominato da Martino da Como «Camerlengo» del Patriarca di Aquileia
- Nel 1500 da Bartolomeo Scappi cuoco di Papa Pio V

Storia

- Fine 1800 inizio 1900 Trieste è il porto principale dell'impero Asburgico
- Le donne boeme che vengono a lavorare portano le loro tradizioni e le loro ricette tra le quali primeggia quella del prosciutto che tutti oramai e non solo a Trieste chiamano «PROSCIUTTO DI PRAGA»
- L'attuale **REBECHIN** uno spuntino caldo che si consuma a mezza mattina a Trieste deriva da questa usanza

PROSCIUTTO COTTO

Rebechin



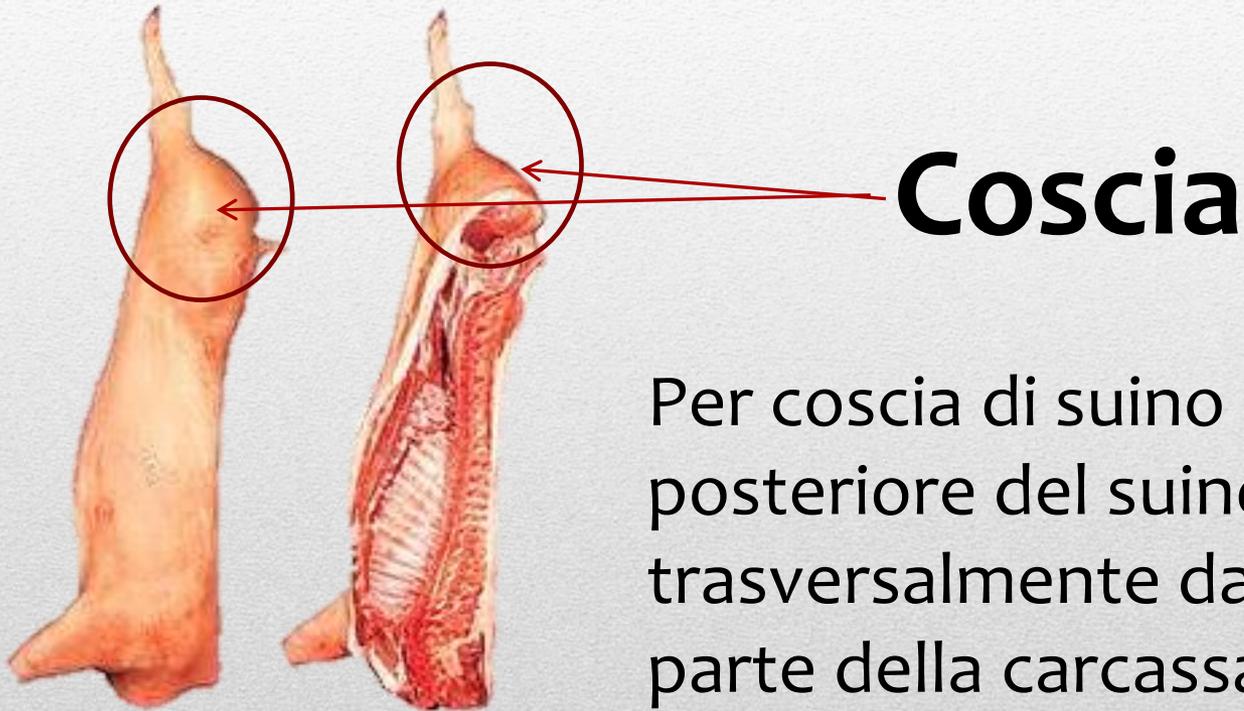
DEFINIZIONE

La denominazione “prosciutto cotto” è riservata al prodotto di salumeria ottenuto dalla **coscia** del suino eventualmente

sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna, con impiego di acqua, sale, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro.



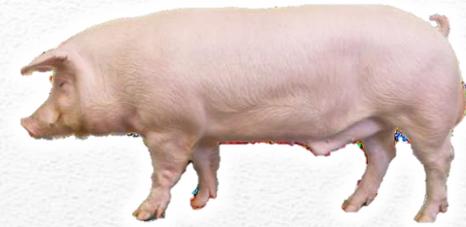
Tagli utilizzati



Per coscia di suino si intende l'arto posteriore del suino sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa

Razze utilizzate

- **suino pesante:** Large White e Landrace, 150-170 Kg, età 10-12 mesi; produzione crudi tipici , cotti senza polifosfati
- **suino medio/pesante:** Landrace Belga, Hampshire, Duroc, Pietrain, ecc...



120-130 Kg, età 8-10;

produzione cotti con grasso e cotenna e senza polifosfati, di buona qualità

- **suino leggero:** ibridi o incroci di razze selezionate, 95-105 Kg, 6-8 mesi età;

produzione cotti con grasso e cotenna di qualità medio-bassa



Ingredienti

- vino, inclusi i vini aromatizzati e liquorosi
- zucchero, destrosio, fruttosio, lattosio
- maltodestrine (sciroppo di glucosio)
- proteine del latte
- proteine di soia
- amidi e fecole nativi o modificati per via fisica o enzimatica
- spezie
- gelatine alimentari
- aromi naturali e artificiali

Categorie

Il prosciutto viene diviso in tre livelli qualitativi in base dal tasso di umidità o UPSD

- Prosciutto cotto
- Prosciutto cotto scelto
- Prosciutto cotto di alta qualità

Prosciutto cotto

- prodotto ottenuto assemblando parti diverse della coscia del maiale, con un'umidità dell'82%*
- aspetto leggermente traslucido e gelatinoso,
- può contenere polifosfati e proteine del latte o della soia (per trattenere una maggiore quantità di acqua).
- qualità e prezzo bassi (anche meno di 10 euro/Kg).

*(Decreto salumi DM 26 maggio 2016)



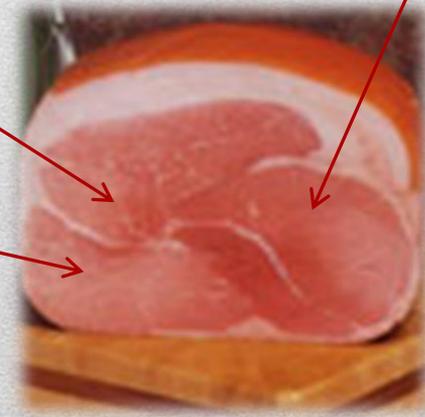
Prosciutto cotto scelto

- prodotto ottenuto da cosce intere
- devono essere chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali
- con un'umidità del 79,5%*
- può contenere polifosfati e proteine del latte o della soia (qualità e prezzo intermedio)

*(Decreto salumi DM 26 maggio 2016)

Magatello
Sottofesa

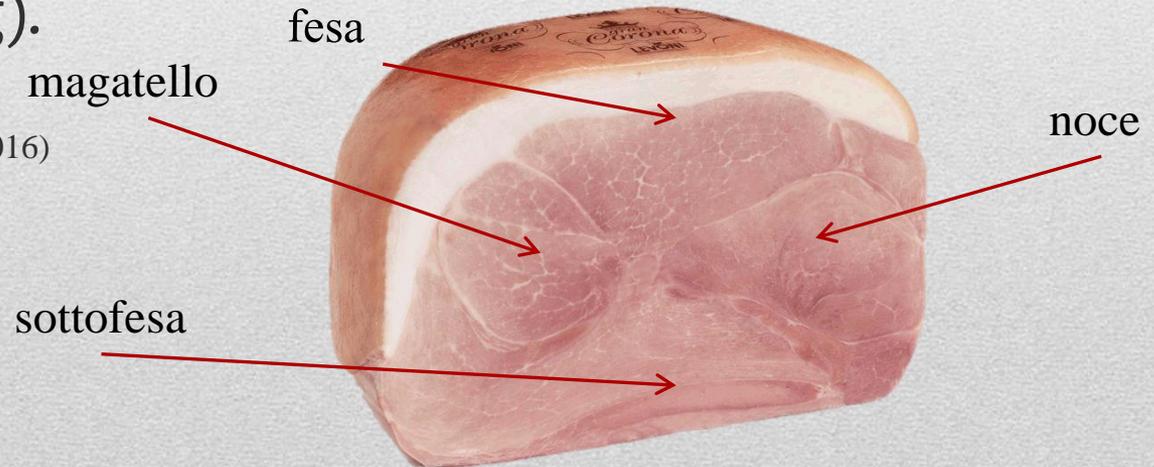
Fesa



Prosciutto cotto alta qualità

- ottenuto solo da cosce intere di animali maturi
- devono essere chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali
- avere un'umidità del 76,5%*
- non deve contenere polifosfati e nemmeno proteine di soia o del latte
- aspetto della fetta opaco (qualità alta e prezzo anche oltre i 30 euro/Kg).

*(Decreto salumi DM 26 maggio 2016)



PROSCIUTTO COTTO

Processo produttivo

Scelta della materia prima

Disosso e mondatura - a libro aperto – a prosciutto chiuso

Siringatura
- intramuscolare - arteriosa

Zangolatura

Stampaggio e pressatura

Cottura 75 min x kg. 70°C al cuore

Ripressatura

Raffreddamento Toelettatura

Confezionamento

Pastorizzazione

Stoccaggio

Alterazioni microbiche

- INVERDIMENTO
- RIGONFIAMENTO
- IRRANCIDIMENTO
- FILAMENTOSITA' O VISCOSITA'

La causa di queste alterazioni per motivi diversi sono dovuti dai

LATTOBACILLI O BATTERI LATTICI

MORTADELLA

LA MORTADELLA



Un po' di storia

- La **Mortadella**, Regina della gastronomia bolognese, vanta una storia secolare
- Le sue **origini** sono incerte nel Museo Archeologico di Bologna è conservata una stele di epoca romana imperiale raffigurante sette maialetti condotti al pascolo e un mortaio con pestello,
- Certo è che la Mortadella non è un “*invenzione*” casuale ma è il frutto di un lungo cammino che, a poco a poco, ne affina la tecnica di produzione, tanto da renderla, tra il XVI e il XVIII secolo, un prodotto raffinato e di lusso, utilizzato dai grandi cuochi dell'epoca e servito sulle tavole dei banchetti delle famiglie nobili e benestanti della Città. La Mortadella non era inserita nei calmieri dei prezzi, in cui erano invece inseriti i prodotti più comuni, anzi all'inizio dell' '800 la Mortadella costava tre volte più del prosciutto!

Il nome

Non solo le origini del prodotto, ma anche l'origine del nome è controversa.

- Deriva dal mortaio usato per pestare le carni?
- Deriva da “mortarum”, una salsiccia aromatizzata con le bacche di mirto?
- Deriva da “murtarum”, intesa come carne finemente tritata?

Cos'è?

- Un insaccato cotto di carne magra suina o suino-bovina, pollo-tacchino con aggiunta di grasso suino sotto forma di cubetti o lardelli spezie, condimenti



Mortadella di Bologna IGP



- **Zone di produzione,**

Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana, Marche Provincia di Trento



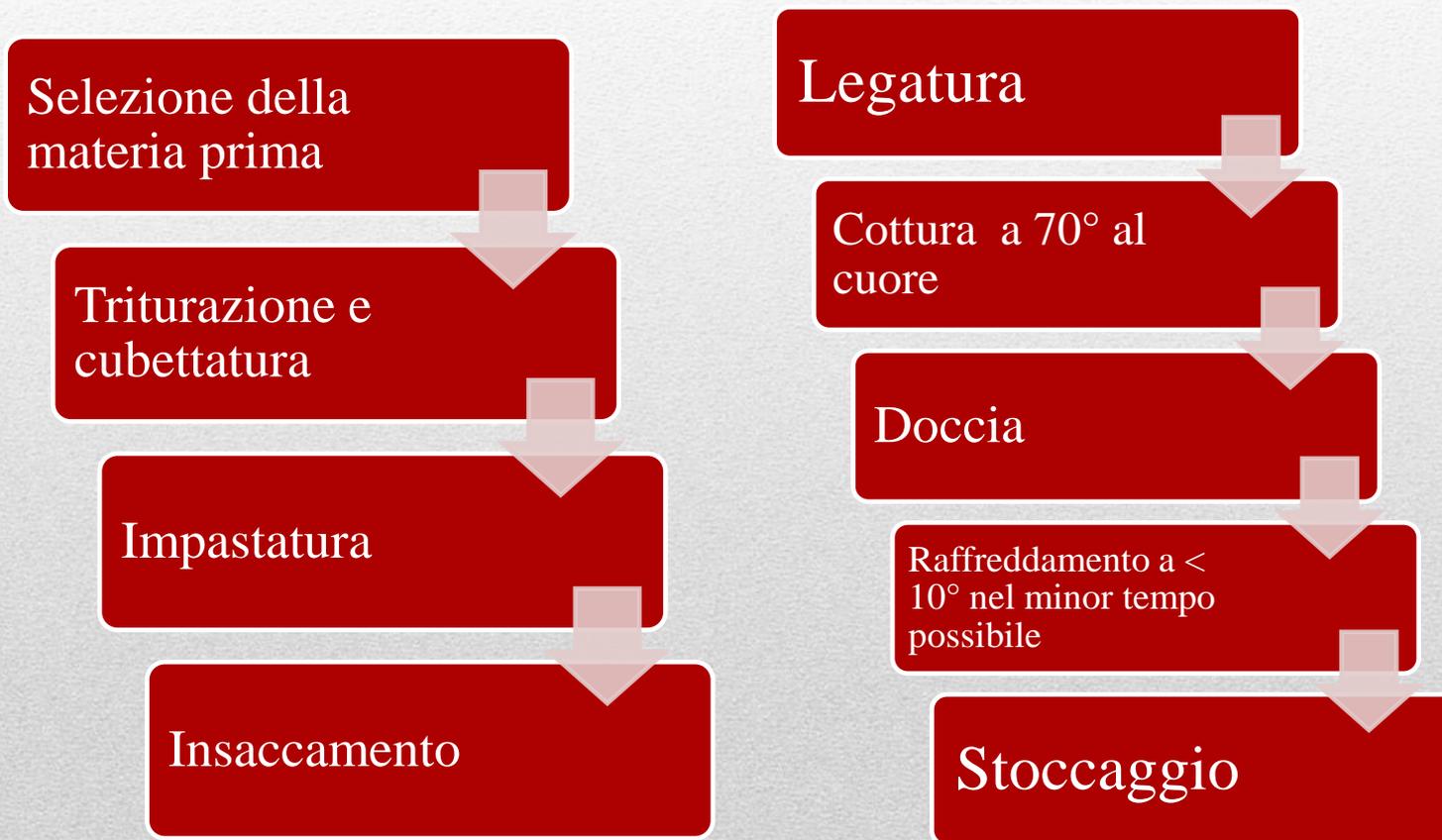
Mortadella di Bologna IGP

LA MATERIA PRIMA:

- **Carne suina** ridotta a grana finissima con il tritacarne (spalle, spolpi, magro di testa, rifilature)
- **Lardelli di grasso** suino di gola a cubetti,
- **Stomaci suini demucosati (trippini)**
- Grasso duro di suino
- Sale, pepe intero e macinato
- Acqua
- Aromi (esclusi però quelli dell'affumicatura)
- Spezie e piante aromatiche,
- Pistacchio
- Zucchero (max 0.5%), nitrito di Na o K (max 140 p.p.m.), acido ascorbico e suo sale monosodico, glutammato monosodico.

Non sono ammesse carni separate meccanicamente CSM

Mortadella di Bologna IGP – Le fasi di Lavorazione



MORTADELLA

LINEA MAGRO

- **Spalla di suino**
(anche bovino)
- **Triti di suino**
(alta qualità, carnetta e prosciutto, qualità inferiore, trito di busto e diaframma)
- **Trippini**
(stomaci demucosati e senza ghiandole)



LINEA GRASSO

Preparazione dei lardelli

- **Grasso golare**
(alta qualità, con venatura magra centrale)
- **Lardo**
(parte dorsale, priva di venature carnee)

Cubettatura

(Pezzi 1cmc~, col taglialardelli, T=-2-0°C)

Lavaggio e scolatura

(H₂O 45-50°C per fondere i grassi b.f. ed eliminare le impurità)

Grasso cubettato

- **Emulsione grasso**
(acqua calda 60°C e grasso in cutter seguita da raffinazione)
- **Emulsione cotenna**
(cotenna in polvere, ghiaccio tritato)

Triturazione

(Ø8-0.9mm, coltelli 4-5 bracci)

LINEA UNIFICATA

Impasto

(macchine impastatrici, 5-15')

Insacco

(naturali, vescica bovina, o artificiali, cellulosa)

Cottura

(ad aria secca, T a cuore >70°C)

Raffreddamento

(ad acqua, ad aria, T a cuore 4-5°C)

**Pesatura
Incartamento
Etichettatura**

Mortadella di Bologna IGP – Come deve essere?

- Forma ovale o cilindrica
- Consistenza compatta e non elastica
- Al taglio di colore rosa vivo, uniforme
- I cubetti di grasso di colore bianco perlaceo non devono superare il 15% del totale della massa
- Siano ben distribuiti ed aderenti alla pasta.
- Non sono ammesse sacche di grasso o di gelatine,
- Il velo di grasso presente ma contenuto.
- Gusto tipico e delicato non ammesse tracce di affumicatura.



Mortadella di Bologna IGP – Come si trova in commercio?

- Sfusa
- Confezionata sotto vuoto o in atmosfera modificata
- Intera, a tranci, affettata purché le operazioni di porzionamento e affettatura avvengano sotto sorveglianza dell'organo di controllo (art.6 del disciplinare)
- ed esclusivamente nella zona di produzione (art.2 del disciplinare)



Alterazioni microbiche

- Inaridimento (*Streptococcus durans*)
- Ammuffimento
- Inverdimento
- Rigonfiamento



GRAZIE