

CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI



1° MODULO

5° LEZIONE

**I PRODOTTI D.O.P., I.G.P., A.S.
SALUMI CRUDI: CENNI TECNOLOGICI
Fossano 27/05/2018**

Docente: Dott. Marcello Pellegrino

ONAS Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi

Sede legale: via E. Filiberto 3 – 12100 Cuneo

Sede operativa: via Roma 103 – 12045 Fossano tel e fax 0172 637204

C.F: 96058370048; www.onasitalia.org; onas.cn@libero.it

INTRODUZIONE

Uno degli strumenti che le parti coinvolte nel processo di produzione, vendita e acquisto riconoscono per valorizzare un prodotto, rendendolo riconoscibile e per differenziarlo dagli altri è rappresentato dalla CERTIFICAZIONE, strumento che offre una garanzia di trasparenza nei confronti del cliente/consumatore.

Il Reg. UE n.1151/12 distingue due categorie di menzioni riferite a due ambiti differenti:

- *La categoria delle denominazioni di origine protetta DOP*
- *La categoria delle indicazioni geografiche protette IGP*

DOP



Per beneficiare della DOP la produzione, trasformazione e l'elaborazione devono aver luogo nella regione da cui il prodotto deriva il nome e le caratteristiche del prodotto stesso devono essere dovute essenzialmente e esclusivamente all'ambiente geografico, comprendente fattori naturali ed umani.

Es. *Crudo di Cuneo DOP*

IGP



Per beneficiare di una IGP la produzione e/o la trasformazione e/o l'elaborazione deve aver luogo nella regione da cui il prodotto deriva e una qualità o la reputazione o un'altra caratteristica può essere attribuita all'ambiente geografico.

Es. ***Nocciola Piemonte IGP***
Fagiolo Cuneo IGP



Disciplinare

Per beneficiare della DOP e IGP, i prodotti devono attenersi ad un Disciplinare che riporta le condizioni che devono soddisfare affinché possa essere chiesto il riconoscimento.

Il Disciplinare deve comprendere:

a) Nome del prodotto

b) Descrizione del prodotto, indicando:

- materie prime
- principali caratteristiche fisiche
- principali caratteristiche microbiologiche e/o organolettiche

c) Delimitazione della zona geografica

d) Elementi che comprovano che il prodotto agricolo o alimentare è originario della zona geografica

e) Descrizione del processo produttivo (metodo di ottenimento del prodotto)

f) Gli elementi che comprovano il legame del prodotto con l'ambiente geografico (DOP) e l'origine geografica (IGP)

g) Riferimenti relativi alle strutture di controllo

h) Elementi specifici dell'etichettatura connessi alla dicitura DOP e IGP

i) Eventuali condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o iniziali.



Le denominazioni registrate sono tutelate contro:

- a) Qualsiasi impiego commerciale diretto o indiretto di una denominazione registrata per prodotti che non sono soggetti a registrazione;
- b) Qualsiasi usurpazione o evocazione, anche se l'origine vera del prodotto è indicata o se la denominazione protetta è una traduzione oppure da espressioni quali "genere", "tipo", "imitazione" o "simili";
- c) Qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole relativa alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali dei prodotti usati;
- d) Qualsiasi altra prassi che possa indurre in errore il consumatore sulla vera origine dei prodotti.

Controllo

Ci sono strutture di controllo che vigilano per accertare il rispetto di tutte le modalità imposte per l'ottenimento dei “marchi di garanzia” a tutela del consumatore.

Ci possono essere tre livelli di controllo:

1. Autocontrollo da parte dei Produttori/Trasformatori
2. Controlli effettuati dai Consorzi di Tutela (*Es. Consorzio Crudo di Parma*)
3. Controlli effettuati da un organismo terzo nei confronti del Consorzio di Tutela e dei Produttori/Trasformatori

Conclusioni

La DOP è il frutto di un investimento su qualità, origine, controllo di tutte le fasi produttive, ma è anche il simbolo di un territorio e spesso anche di una bandiera nazionale.

Un valore aggiunto che il consumatore apprezza e che è disposto a pagare di più.

Il Reg. CE 519 segna un deciso passo avanti verso una piena tutela e valorizzazione delle “griffe”.

L'**Italia** con ben **176 DOP, 139 IGP e 2 STG registrate** detiene il **primato europeo** per quel che riguarda prodotti agroalimentari a marchio riconosciuto.

Un primato sicuramente invidiabile e del quale dobbiamo andare orgogliosi.

ATTESTAZIONI DI SPECIFICITA'

Reg CE 509/06



Nascono dalla volontà di alcuni produttori che desiderano valorizzare la specificità di un prodotto agricolo o alimentare che si distingue nettamente da altri prodotti simili per certe caratteristiche peculiari.

Non sono legate ad una zona particolare e sono riferite a tutti i prodotti agricoli o alimentari.

Per poter essere iscritte all'Albo devono essere prodotte, utilizzando materie prime tradizionali o aver subito un metodo di produzione e/o trasformazione di tipo tradizionale.

Non possono trovare il proprio carattere specifico né nella provenienza o nell'indicazione geografica, né unicamente dall'applicazione di un'innovazione tecnologica, ma nell'elemento o nell'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri analoghi appartenenti alla stessa categoria.

L'Italia al momento vanta due prodotti riconosciuti a livello comunitario con il marchio STG:

Mozzarella STG - Pizza napoletana STG

Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Prodotti a Marchio Collettivo

Prodotti a Marchio Privato

Prodotti che forniscono informazioni sull'origine solo attraverso le informazioni volontarie

PRODOTTI ITALIANI DOP A BASE DI CARNE

1. Crudo di Cuneo 17/12/2009
2. Prosciutto di Parma 05/02/2008
3. Sopressa Vicentina 19/03/2003
4. Salamini italiani alla cacciatora 08/09/2001
5. Pancetta di Calabria 21/01/1998
6. Salsiccia di Calabria 21/01/1998
7. Soppresata di Calabria 21/01/1998
8. Capocollo di Calabria 21/01/1998
9. Culatello di Zibello 02/07/1996
10. Valle d'Aosta Lard d'Arnad 02/07/1996
11. Prosciutto Toscano 02/07/1996
12. Valle d'Aosta Jambon de Bosses 02/07/1996
13. Prosciutto di Carpegna 02/07/1996
14. Pancetta Piacentina 02/07/1996
15. Coppa Piacentina 02/07/1996
16. Salame Piacentino 02/07/1996

PRODOTTI ITALIANI DOP A BASE DI CARNE

17. Prosciutto di S. Daniele 21/06/1996
18. Prosciutto di Modena 21/06/1996
19. Prosciutto Veneto Berico-Euganeo 21/06/1996
20. Salame di Varzi 21/06/1996
21. Salame Brianza DOP 21/06/1996

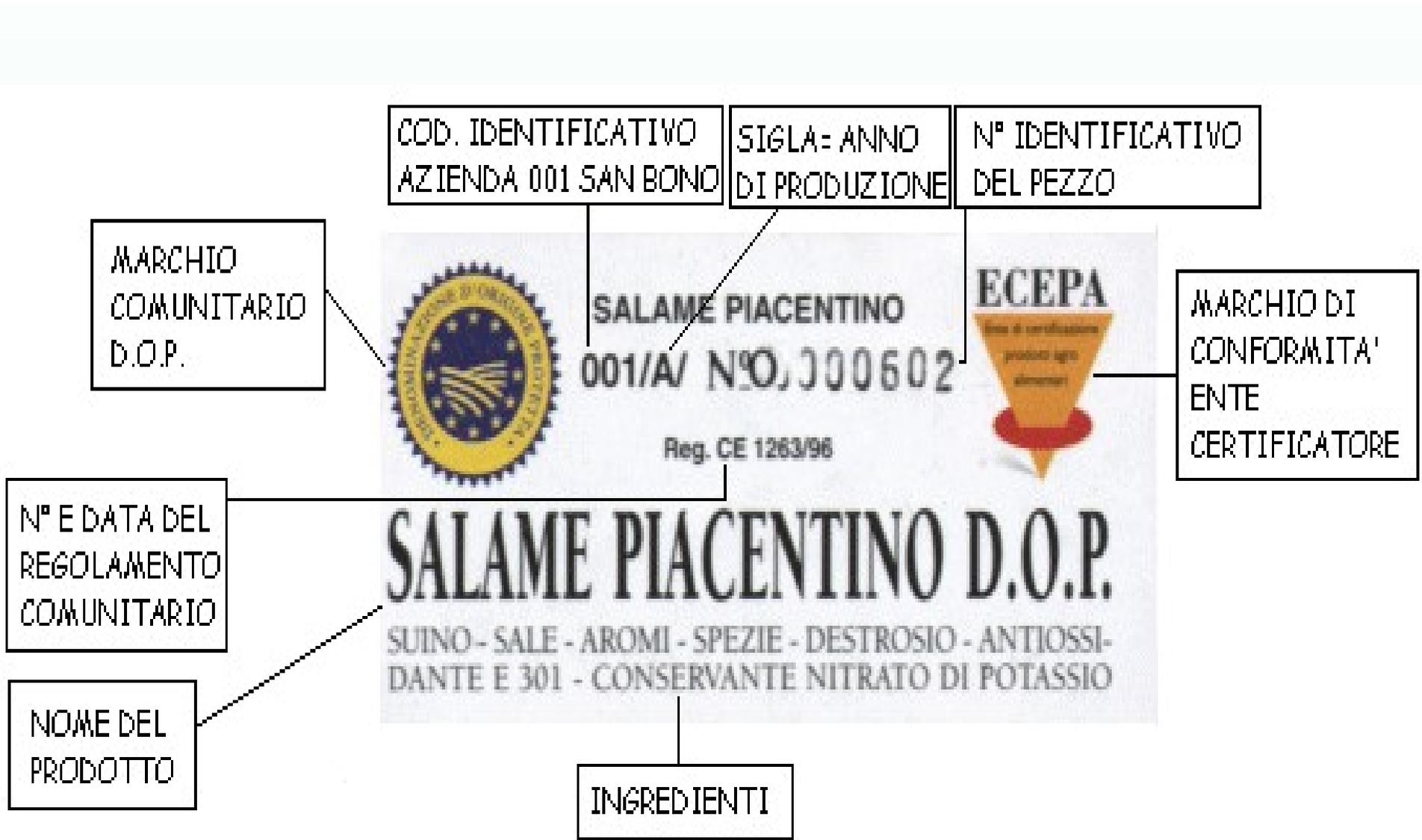


PRODOTTI ITALIANI IGP A BASE DI CARNE

1. Prosciutto di Sauris
2. Ciauscolo
3. Prosciutto Amatriciano
4. Bresaola della Valtellina
5. Salame S. Angelo
6. Salame Cremona
7. Coppa di Parma
8. Salame Felino
9. Lardo di Colonnata
10. Salame d'oca di Mortara
11. Cotechino Modena
12. Zampone Modena
13. Mortadella Bologna
14. Speck dell'Alto Adige ; Südtiroler Markenspeck ; Südtirole
15. Finocchiona
16. Mortadella di Prato
17. Porchetta di Ariccia
18. Prosciutto di Norcia
19. Salama da Sugo
20. Salame Piemonte.

Per una corretta lettura delle etichette è bene sapere Reg UE 1169/2011

- Deve apparire la Denominazione di vendita
- Deve essere presente l'Elenco degli ingredienti
- Devono essere indicati gli eventuali allergeni
- Deve essere indicata la Quantità netta
- Deve essere indicato il Termine minimo di conservazione (TMC), per prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico è indicata la Data di scadenza
- Sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- Identificazione del lotto di appartenenza
- Dichiarazione nutrizionale
- Modalità di conservazione e utilizzazione
- Istruzioni per l'uso
- Luogo di origine o di provenienza



OGGI IL MARCHIO DOP E' SU FONDO ROSSO

SALAME CRUDO

Cenni tecnologici

Il salame rappresenta il simbolo dei salumi ed è una delle più antiche forme di conservazione della carne.

E' considerato il più gustoso fra i prodotti di salumeria e, soprattutto, è uno dei salumi che più si sono avvantaggiati dei progressi compiuti nell'allevamento dei suini e nelle tecniche di produzione.

Il salame italiano è generalmente un prodotto a lunga stagionatura che si differenzia dai prodotti a rapida acidificazione comuni negli altri paesi europei.



Processo Produttivo

Disosso, Cernita e Raffreddamento



Triturazione e Concia



Miscelazione



Insaccatura



Legatura



Asciugatura



Stagionatura

Disosso, Cernita e Raffreddamento

Le carni da insaccare devono essere preventivamente liberate dalle ossa, dalle parti connettivali e dai tendini, i quali abbassano il livello nutritivo e peggiorano la qualità organolettica.

Devono essere allontanati anche i grassi molli che possono “fondere” durante le operazioni di miscelazione ed insaccatura, provocando l’irrancidimento in fase di stagionatura.

Le carni sezionate in pezzi grossolani vengono poste in un solo strato in contenitori d’acciaio bucati ed immerse in celle frigorifere da 0 a -4°C.

Triturazione e Concia

Trascorso il tempo necessario per il raffreddamento e, quindi ottenuta una buona consistenza delle carni, si miscelano il magro e il grasso nelle quantità previste dalla ricetta, che generalmente variano da 70 a 80% di magro e da 30 a 20% di grasso.

Il passaggio successivo avviene nel tritacarne che in alcuni casi può essere preceduto dal cutter.

In questa fase è importante non surriscaldare l'impasto, limitando il più possibile il numero di giri dei coltelli, per evitare una proliferazione batterica ed uno "sfibramento" dei tessuti.



Ingredienti e additivi

Additivo: sostanza normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico che, si possa presumere che diventi un componente di tali alimenti direttamente o indirettamente.

Sale: usato nella misura del 2,5-1%, molto importante nella conservazione dei prodotti crudi stagionati non fermentati. Azione batteriostatica e selettiva sulla flora microbica responsabile della maggior parte delle trasformazioni che avvengono nell'impasto, durante il periodo dell'asciugatura e della stagionatura. Azione disidratante, per fenomeni osmotici riduce la quantità di acqua libera nell'impasto e frena l'azione batterio-enzimatica dei microrganismi.



Polvere di latte: ingrediente facoltativo può essere impiegato nella misura max del 4%. Ha un elevato potere legante dovuto alla caseina ed è costituito per il 50% da lattosio. Può favorire l'insorgere tardivo di un sapore acido nei prodotti a lunga stagionatura.

Zuccheri: divisi in destrosio, saccarosio, fruttosio e lattosio.

Costituiscono un substrato nutritivo dei microrganismi responsabili della fermentazione e quindi, indirettamente, un agente acidificante.

Permettono al taglio un colore più persistente impedendo una rapida ossidazione del pigmento rosso (*nitrossimioglobina*).

Le dosi variano a seconda della stagionatura:

- non oltre lo 0,7% per prodotti a breve stagionatura;
- 0,5% a media;
- 0,3% a lunga;
- non superando comunque nella loro totalità d'impiego 1,5%.

Nitrati e Nitriti: per favorire il viraggio e la stabilizzazione del colore dell'impasto, durante le operazioni di miscelazione, si possono aggiungere nitrati o nitriti di sodio o potassio, senza superare le dosi massime consentite dalle vigenti normative (25 gr/100Kg).

Nitriti E249 ed E250

Nitrati E251 ed E252

Il nitrato di potassio, detto comunemente salnitro, è usato normalmente negli impasti di carne per la sua azione conservante e selettiva sulle popolazioni batteriche inquinanti e, soprattutto, per la sua funzione di preservare il colore delle carni, anche in seguito alla cottura.

Il nitrato, attraverso un processo di trasformazione chimica ad opera dei batteri, viene ridotto a nitrito che a sua volta combinandosi con la mioglobina del muscolo, forma il pigmento rosso (nitrossimioglobina)

Acido ascorbico o Vitamina C: composto antiossidante che, riducendo l'ossidazione dei prodotti, ne prolunga la conservabilità. Si può usare nella dose massima di 200 gr/100 Kg ed il suo impiego ha un'azione importante sull'inibizione delle conseguenze nocive dei nitriti.

Spezie: possono essere indicate come tali in etichetta a condizione che la loro totalità non superi il 2% in peso del prodotto.

Importante che siano state sottoposte ad un processo di sanificazione, in quanto possono presentare cariche batteriche elevate.

I paesi maggiori produttori sono: l'India per il pepe, lo Sri Lanka per la cannella, L'Indonesia ed il Madagascar per i chiodi di garofano e le zone tropicali asiatiche per la noce moscata ed il macis.



Starter: batteri “pro-tecnologici” o “utili” che migliorano le caratteristiche organolettiche degli insaccati. Possono essere aggiunte agli impasti di insaccati crudi le specie appartenenti ai generi: *Lactobacillus* – *Pediococcus* – *Micrococcus* – *Debaryomyces* e per lo *Staphylococcus* l’impiego è limitato alle specie *S.xilosus*, *S.simulans*, *S.carnosus*.

Le colture starter microbiche contribuiscono a rafforzare la stabilità degli impasti fermentati, principalmente con una consistente e controllata acidificazione e conferiscono un apprezzato sviluppo del colore.

Possono altresì essere usati per contrastare lo sviluppo di batteri contaminanti o patogeni (es. salmonelle)

Miscelazione: avviene mediante apposite macchine munite di pale d'acciaio che provvederanno a distribuire uniformemente ogni ingrediente aggiunto alle carni precedentemente macinate.

Contenere al minimo il numero dei giri al fine di evitare l'eccessivo riscaldamento e lo "sfibramento" dell'impasto.

Insaccatura: l'impasto viene insaccato in budella bovine, suine, equine oppure in vesciche opportunamente preparate e salate, in involucri naturali o sintetici.

E' buona norma controllare la T° in questa fase per evitare fenomeni di smelmatura: il valore consigliato è di 0+2°C per i salami tritati grossi (Cuneo, Varzi) e di -2°C per i tritati fini (Milano, Ungherese).

Al momento dell'insacco l'impasto viene vuotato nell'insaccatrice elettrica.

Oltre all'insaccatrice a pistoni che permette l'insacco dell'impasto a 12°C (temperatura di laboratorio), esistono insaccatrici a palette che devono essere tenute in locali condizionati 0+2°C per ottenere un risultato qualitativamente valido.

L'insaccatrice a palette consente di porzionare il prodotto insaccato a grammatura precisa.



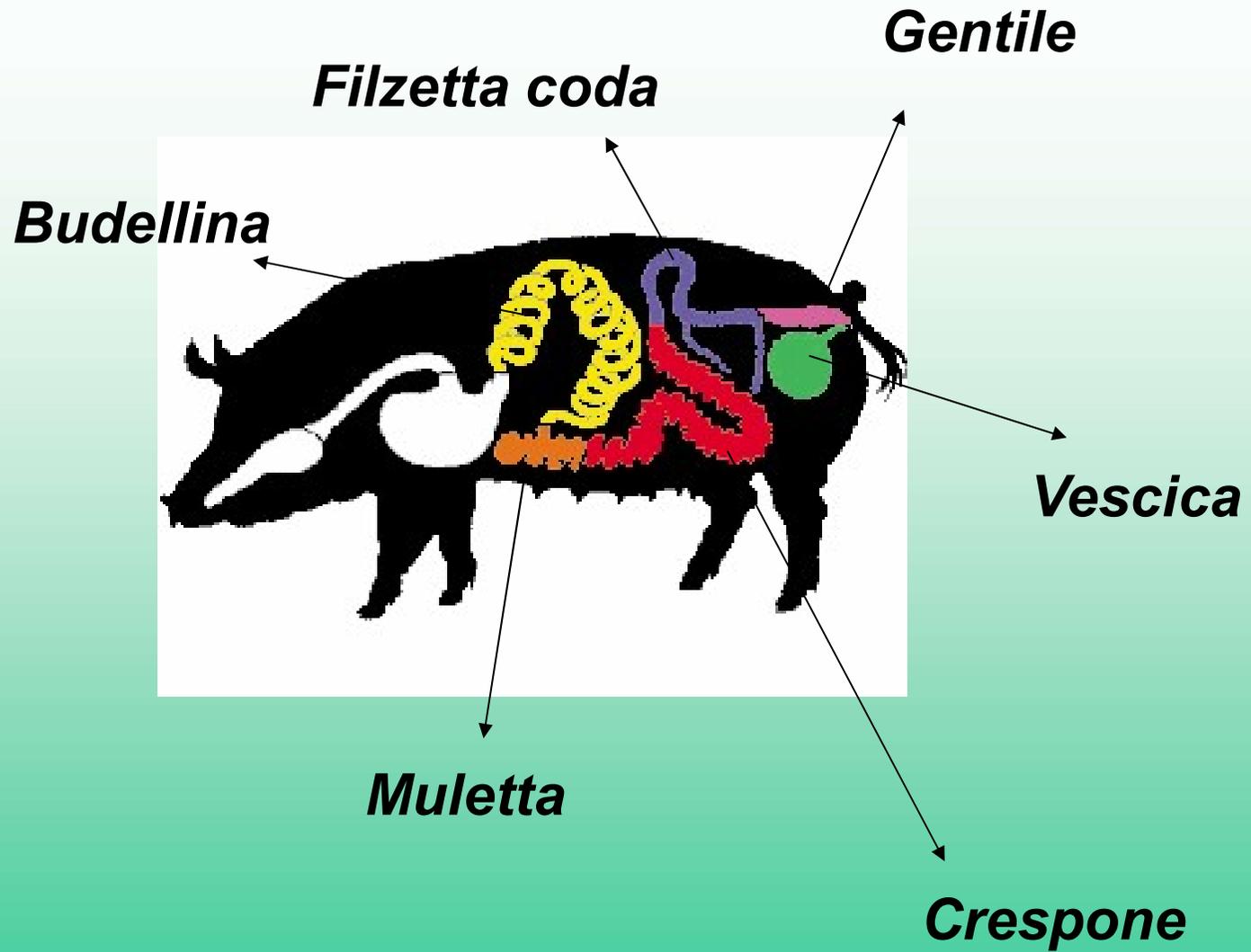
I budelli

Budello naturale: deve essere robusto per evitare di rompersi durante la fase di insacco, accuratamente lavato, sgrassato e disinfettato. Non devono essere presenti sacche di grasso all'interno, in quanto determinerebbero l'irrancidimento del prodotto.

Per la disinfezione esistono in commercio numerosi disinfettanti, oltre alla tradizionale miscela di acqua ed aceto.

Se vengono utilizzati prodotti disinfettanti occorre sempre risciacquare abbondantemente il budello prima dell'insacco per evitare odori e/o sapori anomali del prodotto.

Il budello naturale di suino prende i seguenti nomi: Culare, Filzetta, Punta, Crespone, Bondeana, Budellina e Vescica.



Il diametro e la lunghezza danno origine ad insaccati diversi.

Il Culare viene utilizzato per insaccare salumi pregiati (Rosa) di dimensioni di circa 1 kg.

La punta di Rosa e la Filzetta si usano per insaccare salami di circa 400 g.

Il Crespone viene utilizzato per salami di calibro più grande es. 100/120 e di peso superiore ai 3 kg.

La Bondeana si usa per salami di calibro grande 100/120 ed in Toscana serve per insaccare il salame al finocchio, mentre in Piemonte si insacca il Salame Cotto.

Il budello naturale di bovino prende i seguenti nomi: il Culare per le coppe; la Vescica per la mortadella; il Dritto ed il Torto per i bocconcini, cacciatorini e cotechini; la Bondeana bovina in Piemonte viene utilizzata per il salame cotto.

Vengono, inoltre, usati budelli di montone per insaccare le salsicce.

Budelli artificiali: sono ottenuti dalla lavorazione di budelli naturali trattati termicamente.

Budelli sintetici: sono composti a base di cellulosa o sono ottenuti da fibre varie.

Al tipo di budello sono legati i parametri tecnologici dell'asciugamento e della stagionatura dei salumi in essi insaccati.

La superficie dei budelli naturali ed in minor parte di quelli artificiali viene colonizzata da batteri, muffe e lieviti particolari che concorrono alla maturazione del prodotto ed allo sviluppo di aromi particolari.



Legatura

Il salume deve essere legato stretto dopo aver compresso più volte il budello per modellare il contenuto ed averlo bucherellato per far uscire l'aria eventualmente rimasta imprigionata all'interno.

La legatura può avvenire in vari modi che sono caratteristici del prodotto che si vuole ottenere.

I materiali impiegati sono: spago, filo elastico, retina in cotone elastico ecc. e possono avere colore bianco latte, grigio, rosso ecc.

Terminata la legatura viene applicato un sigillo che riporta la Ragione Sociale della Ditta Produttrice, il tipo di materia prima utilizzata, "S" suino, "SB" suino e bovino, "E" equino (le carni di selvaggina sono elencate per esteso).

In ordine decrescente sono riportati tutti gli ingredienti contenuti nell'insaccato. Se nella preparazione sono state usate carni congelate, un altro bollo deve indicare la specie o lo stato di tali carni.

I bolli dovranno accompagnare il prodotto fino al consumatore.

Asciugatura e Stagionatura

Gli insaccati possono essere venduti freschi oppure stagionati.

Quelli freschi sono preparazioni a base di carni a pasta cruda, tipo salsiccia, messi in commercio appena preparati e che potranno essere consumati crudi oppure cotti.

Altri insaccati da consumare crudi (vari tipi di salame) prima di essere consumati devono subire un processo di stagionatura.

La stagionatura che consente il mantenimento delle carni per effetto del sale, degli aromi e dell'essiccazione è costituita essenzialmente da due fasi:

- l'asciugatura
- la stagionatura vera e propria

L'asciugamento

Consente l'acidificazione del prodotto con il conseguente viraggio del colore e la perdita dell'umidità contenuta all'interno: deve avvenire in un ambiente caldo (22-24°C) ed umido (80-90%), la paiola, ove il salame diventa prima scuro e poi rosso per la fissazione del colore della mioglobina dei muscoli ad opera dei nitrati, colore che manterrà inalterato fino alla fine della stagionatura.

Questa prima fase dura circa 2-3 giorni a seconda del calibro dell'insaccato.

Fase tecnologica molto delicata. Si ha la moltiplicazione microbica dei germi responsabili del procedimento di conservazione della carne e basta un'improvvisa interruzione del caldo o del freddo per compromettere il processo di asciugatura del prodotto.

Successivo periodo di riposo di alcune ore, 12-24 o più, per permettere al salame di "rinvenire", cioè all'umidità contenuta all'interno di rendere nuovamente umido il budello e poi inizia la stagionatura vera e propria.

La stagionatura

Avviene in locali condizionati per temperatura (12-14°C) ed umidità, variabile a seconda della fase di stagionatura da 85% a 75%, dura per 15/30/40 o più giorni a seconda del calibro del salame, del tipo di impasto, delle caratteristiche dell'insaccato.

Più avverrà in modo lento e progressivo e migliore sarà il prodotto stagionato che si presenterà non incrostato, elastico ed uniforme al tatto, la fetta uniforme per quanto riguarda il colore e si “pelerà” con facilità.

Al termine del ciclo di stagionatura il prodotto deve essere degustato e valutato dal punto di vista organolettico e, solo se l'analisi sensoriale dà esito favorevole, deve essere confezionato e spedito.

Il Prosciutto Crudo

- Il prosciutto "matura", "non fermenta": la maturazione è un processo a base enzimatica, mentre la fermentazione è operata da microrganismi.
- La maturazione del prosciutto crudo ha a che fare con processi metabolici spontanei: la coscia di suino contiene elementi di natura biochimica e microbiologica che determineranno le caratteristiche organolettiche del prodotto finito.
- L'attacco enzimatico dei grassi (lipolisi) porta alla formazione d'alcoli, chetoni, aldeidi ed esteri; sono tutte molecole molto volatili, responsabili dell'aroma del prosciutto.
- L'attacco enzimatico delle proteine (proteolisi).
- La parte magra di un prosciutto di qualità possiede una percentuale di sale pari a circa 5-6 %.
- Il sale impiega circa sei mesi per distribuirsi in modo regolare fino al cuore di una coscia che pesi circa 13 kg.

Il Prosciutto Crudo

- Dopo il periodo di freddo che dura circa tre mesi, al cuore della coscia c'è una percentuale di sale del 3%, mentre a sei mesi di stagionatura la percentuale sale al 6%. Il sale è l'unico conservante del Prosciutto.
- Nella "fase di freddo" si mantengono i 2-3°C.
- Durante la fase di freddo, il pH della carne è mantenuto sotto controllo in quanto a pH compresi fra 5,8 e 6 non avviene la fermentazione.
- Il processo "di cantina" continua fino a che il prosciutto non è affettato e servito.
- Le anomalie sono diagnosticate con l'ago poroso (fibula/perone di cavallo).

Gusti da considerare

- *Carne fresca;*
- *Dolce;*
- *Stagionato;*
- *Salato;*
- *Aroma Nocciola;*
- *Burro;*
- *Formaggio;*
- *Muffa;*
- *Acido – Amaro;*
- *Impastatura.*

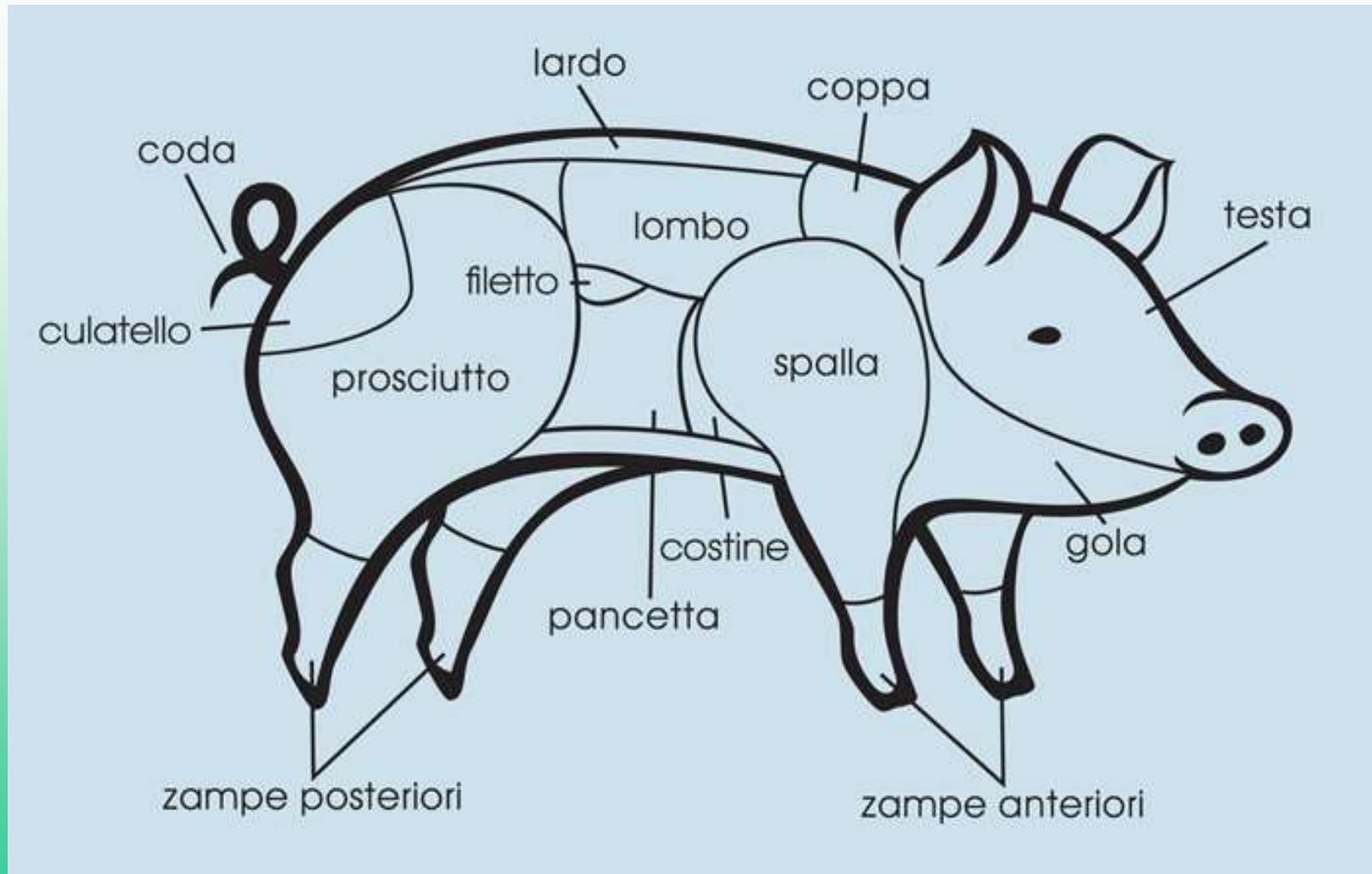
Coppa

- La coppa si ricava dal muscolo cervicale del suino, tagliato all'altezza della quarta costola ed isolato "a caldo", vale a dire subito dopo la macellazione.
- Il peso del pezzo asportato non deve essere inferiore ai 2,5 kg.
- Nelle 24 ore successive si conserva il prodotto in celle frigorifere, ad una temperatura compresa fra 0° C e 1° C. In seguito, si effettua la toelettatura della coppa.
- La salagione deve essere effettuata rigorosamente a secco.
- Successivamente alla salagione, la coppa è conservata in vasconi detti "tini" posti in celle frigorifere per almeno sette giorni, durante i quali è periodicamente rivoltata e sottoposta a massaggiatura manuale.
- La coppa, rivestita con il diaframma parietale suino, è legata con spago, forata e successivamente fatta sostare in ambienti con temperatura compresa fra i 17° C e i 20° C, sino a che non compaia la caratteristica fioritura (circa sette giorni).
- In seguito il salume viene posto, per un periodo minimo di sei mesi, in locali di stagionatura ove è mantenuta una temperatura compresa fra i 10° C e i 14° C ed un'umidità relativa del 70-90%.
- Il peso finale del pezzo finito non deve essere inferiore a 1,5 kg.

Pancetta

- Per la produzione della pancetta, si utilizza il taglio anatomico derivante dalla regione ventrale.
- La pancetta rappresenta uno dei tagli adiposi del suino.
- In seguito alla sezionatura, il pezzo viene squadrate e rifilato.
- La salagione della pancetta è effettuata a secco.
- Le pancette sono accatastate su appositi piani in celle frigorifere, per almeno quindici giorni, alla temperatura di 3-5° C e ad un'umidità pari al 70-80%.
- Successivamente le fasi di raschiatura – arrotolatura – legatura – copertura parti esterne prive di cotenna.
- Prima dell'asciugatura la pancetta è lasciata per alcune ore alla temperatura di 0-5 °C, successivamente si ha la fase d'asciugatura effettuata a temperatura di 17-20 °C ed un'umidità relativa di 75-80%, per un tempo massimo di sette giorni.
- Per la maturazione, la pancetta è trasferita, per un periodo non inferiore a 60 giorni, in ambienti in cui la temperatura è di 10-14 °C.

Le parti del maiale



Testa: scomposta in tre parti: magro (utilizzato per fare testina in cassetta o galantina); ossa (farine proteiche per uso zootecnico); grasso. Orecchie e lingua si utilizzano per fare la testina in cassetta.

Gola: è la parte di grasso che va dalla testa alla spalla; si usa per salame crudo, oltre che cotechino e zampone perché tiene bene la cottura.

Spalla: si ottiene il “prosciutto cotto di spalla”, oppure si suddividono le due parti che la compongono: fesa e muscolo. La fesa più pregiata e tenera usata per il salame crudo; il muscolo più duro e di colore scuro nel salame cotto, nella mortadella, nei wurstel e nel cotechino.

Dalla cotenna che ricopre la spalla si ricavano gli involucri per gli zamponi.

Spallotto di lardo: è il proseguimento della gola e si trova sulla scapola. Parte pregiata spessa 4 o più cm. Dopo la salatura e speziatura dà il “lardo della vena”.

Lardello: è la parte di grasso che copre la schiena. Ridotto in piccolissimi cubetti entra nell'impasto di salami e di mortadella.

Pancetta: è la parte anteriore del costato. Ha una parte magra e una parte grassa. Acconciata, salata, tesa o arrotolata dà origine al prodotto omonimo nelle sue varie presentazioni.

Coscia: è il taglio più pregiato; si ricavano prosciutti crudi o cotti.

Lombo (o busto): si suddivide in tre parti: carrè, lonza e capocollo.
dal carrè si ricavano le bracioline;
dalla lonza arrosto o fettine;
dal capocollo, dopo la rifilatura e la sgrassatura, si ottiene la coppa.

Zampe: svuotate e utilizzate come contenitori per gli zamponi.
Riempite e cucite con spago i cui cappi serviranno a richiudere l'involucro.

Cotenna: ripulita e raschiata dalle setole. Si distingue in cotenna di lardo, di pancetta o di gola. Macinata è uno degli ingredienti del cotechino e zampone.

Grasso: diversi tipi: il lardo, il lardello, il grasso perineale o sugna, il grasso duro di schiena, il grasso di gola. Tutti possono entrare nell'impasto di insaccati cotti e crudi, mentre dalla sugna, dopo trattamento a caldo, filtrazione e colatura, si ottiene lo strutto.

Frattaglie: la lingua viene utilizzata nella testa in cassetta; la "cervella" è utilizzata da sola, in certe zone nei sanguinacci; il fegato nelle "frisse". Quello che non è usato per l'alimentazione umana è destinato all'alimentazione animale.

Ossa, coda, unghielli, sangue: aziende specializzate lo trasformano in alimenti zootecnici.

Setole: un tempo vendute a industrie che producevano pennelli e spazzole. Oggi trasformate in farine per uso zootecnico. Le setole non bruciano, non si possono tirare, non si decompongono: la trasformazione avviene attraverso un processo di idrolisi, che ne smembra le fibre proteiche con forti scariche elettriche in acqua e sali.



**GRAZIE A TUTTI PER
L'ATTENZIONE**

